



DER HEIMATBOTE

*Zeitschrift des
BÜRGER- UND HEIMATVEREINS NIENSTEDTEN E.V.
für Nienstedten, Klein Flottbek und Hochkamp*



Das Richtfest bei unserer FF

Siehe Seite 4

Nach drei Jahren endlich wieder Jahrmarkt in Nienstedten

Leider musste der Jahrmarkt in Nienstedten wegen Corona und dann durch den Umbau der Elbchaussee seit drei Jahren ausfallen. Jetzt konnte sich jung und alt bei schönstem Wetter zwischen dem Marktplatz und der Sophie-Rahel-Jansen-Straße wieder vergnügen. Der Andrang war bis zum Schluss am Montag Abend groß.



Andrang beim Kinderkarussell

Schade, dass die Autoscooter fehlten, aber wegen der Busumleitung, bedingt durch die Bauarbeiten an der Elbchaussee, musste der Platz vor der HASPA freibleiben.

Der Twister mit drehenden Gondeln war wohl eine der beliebtesten Attraktionen, neben z.B. Dosen werfen oder Frösche in Eimer katapultieren, und nicht zu vergessen die nostalgischen Kinderkarussells. Und wie immer gab es Stände mit Süßigkeiten, Crêpes, Würste, Getränke usw.



Fröhliche Besucher

In September findet der Jahrmarkt in diesem Jahr nochmals statt. Hoffen wir, dass dann auch wieder die Sonne lacht und jung und alt wieder Spaß haben.

Ihr flying dutchman

Vom Hofladen zum Frischemarkt Jurgeleit

Seit dem 31. März führen Anna und Christian Jurgeleit den kleinen Supermarkt in der Sophie-Rahel-Jansen-Straße. Die ehemaligen Betreiber konzentrieren sich auf ihren

Stammladen in Klein Borstel. Doch einige Mitarbeiter sind dorthin gefolgt. Deshalb war es anfangs nicht leicht, allem und allen gerecht zu werden. Aber nach gut zwei Monaten besteht das Team aus 14 Mitarbeitern und dem Chef. Die Stimmung ist gut und freundschaftlich.

Christian Jurgeleit (36 Jahre) hat viele Jahre bei EDEKA gearbeitet, unter anderem auch als Marktleiter, bevor er jetzt zusammen mit sei-

ner Frau Anna (34 Jahre), die auch aus der Branche kommt, den Frischemarkt Jurgeleit aufgemacht hat. Das Sortiment vom Hofladen haben sie erst einmal übernommen, wollen das Angebot aber ergänzen bzw. erweitern mit Lebensmitteln, die ihre Kunden wünschen. So wird es demnächst auch wieder „Selbstgemachtes“ wie z.B. Frischkäse, Eintöpfe, Frikadellen, Salate und Grillgut geben.

Das Ziel der beiden ist, ihre Kunden hier in der Gegend mit frischen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen und guten und freundlichen Service zu bieten. Wir wünschen den beiden Jungunternehmern viel Freude und Erfolg bei Ihrem Vorhaben.

G.Pfau



Anna und Christian Jurgeleit

Otto Kuhlmann

Bestattungen seit 1911
Inh. Frank Kuhlmann

BAHRENFELDER CHAUSSEE 105
22761 Hamburg · Altona · Elbvororte
www.kuhlmann-bestattungen.de



040.89 17 82

Zeit für Ihre Trauer in unseren neu gestalteten Räumen



ISO-zertifiziertes Unternehmen in der Bestatter-Innung und im Bestatterverband Hamburg

DER HEIMATBOTE

HERAUSGEBER:

Bürger- und Heimatverein
Nienstedten e.V.
für Nienstedten, Klein Flottbek
und Hochkamp
c/o Pfuhl, Frahmstr. 6, 22587 Hamburg
Tel. 0175 6020935
E-mail juergen.pfuhl@gmx.de

INTERNET:

www.nienstedten-hamburg.de

VORSTAND:

Peter Schlickerieder
Jürgen Pfuhl

REDAKTION DIESER AUSGABE:

Gabriele Pfau (pfaugaby@web.de)
Peter Schlickerieder

SIE FINDEN NIENSTEDTEN IM INTERNET:

www.nienstedten.de

DAS HEIMATBOTEN-ARCHIV IM INTERNET:

https://hb2.nienstedten-hamburg.de/

Nicht alle Beiträge entsprechen der Meinung der Redaktion bzw. der des Vorstandes. Für alle veröffentlichten Beiträge übernimmt die Redaktion ausschließlich pressegesetzliche Verantwortung. Die Kürzung zugesandter Beiträge behält sie sich ausdrücklich vor.

Redaktionsschluss am 10. des Vormonats. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Der Verkaufspreis ist durch den Mitgliedsbeitrag abgegolten.

Wir freuen uns über jeden Beitrag unserer Leser.

KONTO:

Hamburger Sparkasse
IBAN: DE44200505501253128175
BIC: HASPDEHHXXX

VERLAG, ANZEIGEN UND HERSTELLUNG:

Soeth-Verlag PM UG
Wiedenthal 19
23881 Breitenfelde
Tel.: 04542 995 83 86
E-Mail: info@soeth-verlag.de
www.soeth-verlag.de

Titel: FF

Wenn es um Ihre Anzeige geht ...



Soeth-Verlag PM UG
Wiedenthal 19 · 23881 Breitenfelde
Tel. 04542-995 83 86
E-mail: info@soeth-verlag.de · www.soeth-verlag.de



BÜRGER- UND HEIMATVEREIN NIENSTEDTEN E.V.

„Nienstedten Treff“ an jedem zweiten Donnerstag im Monat um 18.00 Uhr im Da Enzo, Nienstedtener Straße 2d. Bitte bei Christa Scheuffler (Telefon: 73509038) Dienstag Abend anmelden.

Nachruf Heiko Stockhusen

Wir haben einen guten Freund verloren. Heiko Stockhusen hat uns nach langer Krankheit verlassen. Er hat tapfer gekämpft. Aber er wusste auch, dass er die Krankheit nicht besiegen konnte. Wie oft haben wir ihn bei unserem Spaziergang durch unser Dorf getroffen und waren immer beeindruckt mit welcher Haltung Heiko seine Krankheit ertragen hat. Wir werden ihn sehr vermissen.

Er war ein Ur-Nienstedtener, humorvoll, offen und immer mit einem guten Schnack im Gepäck. Er hat nie mit seinem Schicksal gehadert und war glücklich mit dem Leben, das er hatte, mit all seinen Höhen und Tiefen. Sein Ziel war es, seinen 80sten Geburtstag zu erleben – das ist ihm geglückt.

Zum Schluss war er bereit zu gehen und ist, wie seine Frau Ingrid uns berichtet hat, mit einem Lächeln auf seinem Gesicht eingeschlafen. Wir wünschen seiner Familie alles Gute für die Zukunft.

Victoria und Peter Schlickerieder

Wir gratulieren

den „Geburtstagskindern“ unter unseren Senioren und wünschen ihnen für das neue Lebensjahr alles Gute, vor allem Gesundheit.

Ilse Beilcke

Felicitas Ebner

Dr. Hans-Jürgen Gäbler

Regine Grönwoldt

Rudolf Küster

Wolfgang Mundhenke

Hans-Helmut Pohle

Hannelore Raabe

Horst Rahe

Erratum



Felix Bechtolf

Im Beitrag „Frankreich in Nienstedten“ hat der Druckfehlerteufel gleich zweimal zugeschlagen:

1. hat sich beim Nachnamen vom „Félix“-Chef ein h eingeschlichen, er heißt Felix Bechtolf.
und
2. die Internetadresse des Restaurants muss richtig lauten:
www.felix-restaurant.com

Richtfest Freiwillige Feuerwehr Nienstedten



v.l.n.r.: Harald Burghart Landesbereichsführer-Vertreter FF Hamburg, Martin Görge, Geschäftsführer Sprinkenhof AG, Andy Grote, Innen-Sportsenator Hamburg, Jan Peters, Branddirektor und stellvertretender Amtsleiter der Feuerwehr Hamburg, Christian Andresen, Wehrführer FF Nienstedten.

Am 31. Mai fand bei schönstem Sommerwetter das Richtfest mit Innensenator Grote für den Neubau der FF Nienstedten statt. Gastgeber war die Sprinkenhof AG.

Von den Rednern wurde besonders das Engagement und die Kameradschaft bei der Freiwilligen Feuerwehr gelobt.

Das Richtfest der alten Feuerwache hatte im Jahr 1974 stattgefunden und die Einweihung dann am 22. Februar 1975.

48 Jahre hatte die alte Wache ihren Dienst getan. Wer hätte das gedacht, denn im Jahre 2004 stand zur Debatte, etliche Freiwillige Feuerwehren in Hamburg zu schließen. Nach langen Diskussionen in der Bürgerschaft wurde aber dann beschlossen, alle 86 Freiwilligen Feuerwehren weiter zu behalten.

An gleicher Stelle wird jetzt ein neues, modernes Gerätehaus gebaut und täglich kann man sehen, wie das Gebäude wächst. Im Rekord-Tempo geht es voran. Ende September soll die Einweihung gefeiert werden und im Anschluss daran mit allen Nachbarn und Freunden der FF Nienstedten.

Das neue Haus hat große Garagen, moderne Sanitäreinrichtungen mit Duschen (getrennt für Kameraden und Kameradinnen der FF). Im Obergeschoß befinden sich der Raum der Jugendfeuerwehr und ein

Büro. Der Versammlungsraum und die Küche haben ihren Platz im 2. Obergeschoss gefunden. Es gibt einen Keller, in dem sich ein Teil der Gebäudetechnik und ein Lager für Einsatzbekleidung, die nach jedem Einsatz mit Brandrauch oder Gefahrstoffen gewechselt wird, befindet.

In Nienstedten wird besonders die Jugendfeuerwehr unterstützt. Diese wurde am 4. Februar 2002 gegründet und findet guten Zuspruch. Für Nachwuchs ist also gesorgt.

Die FF Nienstedten hat es verdient, eine neue Wache zu bekommen. Die Zahl der Einsätze nimmt weiter zu und lag im letzten Jahr bei 155. Die Kosten für den Neubau belaufen sich inkl. Planungsleistungen etc. auf ca. 3,8 Millionen Euro und zurzeit liegt man im Budget.

Im Jahr 1850 stiftete der Kaufmann John Parish, ein vermögiger Villenbesitzer von der Elbchaussee, der Gemeinde eine Handdruckpumpe. John Parish wurde somit zum ersten Förderer des Brandschutzes in Nienstedten.



Die Handdruckpumpe

Im Jahr 1886 wurde dann die FF Nienstedten offiziell gegründet. Der erste Einsatz erfolgte aber erst knapp zwei Jahre nach der Gründung. Es handelte sich um ein Feuer bei Teufelsbrück.

Jetzt hat die FF Nienstedten moderne Löschfahrzeuge wie das LF16, das im April an die Wehr übergeben wurde.

Nachdem der Kranz hochgezogen war, gab es für die geladenen Gäste und für die Mannschaft noch einen Imbiss. Es wurde gegrillt und es gab leckeren Kuchen.



LF 16 von 2023



Ein Teil der Mannschaft



Der Kranz liegt bereit

Wir werden natürlich weiter über die Aktivitäten unserer FF berichten und natürlich auch von der Einweihung.



Guten Appetit

Bis dahin nicht nur das Feuer, sondern auch den Durst löschen.

Ihr flying dutchman

Eine gute Nachricht!



Der Eingangsbereich vom Wildgehege Klövensteen (Fotos: E. Eichberg)



Unser beliebtes Nahziel für Familienausflüge, das Wildgehege Klövensteen, bleibt erhalten und wird zeitgemäß saniert. Nach jahrelangen, teils hitzig ausgetragenen Auseinandersetzungen, hat ein mehrmonatiges Moderationsverfahren nun endlich zu einem Ergebnis geführt. Die verschiedenen Bürgerinitiativen und anderen Beteiligten haben sich auf einen Plan für die Zukunft von Klövensteen geeinigt. Das sogenannte „Zukunftskonzept Wildgehege Klövensteen“ soll, wie es darin heißt, „dem Wildgehege eine langfristige, in der Bevölkerung breit getragene Entwicklungsperspektive geben, und das seit Jahren kontrovers diskutierte Thema befriedigen.“

Das Konzept soll die Tierhaltung im Wildgehege sichern, Anregungen für den Ausbau der Natur- und Umweltpädagogik geben und den Erholungswert für alle Bevölkerungsgruppen steigern.

Naturerleben und Umweltbildung sollen im Vordergrund stehen. Dafür sollen ausreichend Pädagogenstellen zu Verfügung stehen, zum Beispiel für Führungen durch das Gelände und spezielle Begleitung von Schülergruppen. Für die Beobachtung der Tiere sollen weitere Aussichtspunkte geschaffen werden. Der Tierbestand mit acht Säugtierarten soll in etwa bleiben. Die Haltung von Greifvögeln wird nicht fortgesetzt, die Uhus dürfen blei-

ben. Ein Artenschutzprogramm für Amphibien und eventuell auch Reptilien ist geplant.

Am Charakter des Wildparks wird nicht viel verändert. Es bleibt der kostenlose Eintritt, ebenso die Gastronomie in Form der Kleinen Pony-Waldschänke sowie die kostenlosen Parkplätze im bisherigen Umfang. Die Anzahl von Abstellmöglichkeiten für Fahrräder wird erweitert. Eine öffentliche WC-Anlage ist vorgesehen, die unabhängig von den Öffnungszeiten der Gastronomie und des Wildgeheges allen Besuchern des Klövensteen zur Verfügung steht.

P.Schlickenrieder

Leserzuschrift



Was für eine Freude, dass in „Nienstädten“ endlich wieder Jahrmart war!

Karin Koch



Beerdigungs-Institut Seemann & Söhne KG
www.seemannsoehne.de

Blankenese
Dormienstraße 9
22587 Hamburg
Tel.: 866 06 10

Schenefeld
Trauerzentrum
Dannenkamp 20
22869 Schenefeld
Tel.: 866 06 10

Groß Flottbek
Stiller Weg 2
22607 Hamburg
Tel.: 82 17 62

Rissen
Ole Kohdrift 4
22559 Hamburg
Tel.: 81 40 10

Seemann
& Söhne

**Bestattungen aller Art
und Bestattungsvorsorge**

STEINE, SAND, BETON AN DER ELBE

Die große Sandkiste

„Der Goldschatz der Elbberge“ - haben Sie den Roman von Martin Schlemm gelesen (erschienen 2000)? Er spielt im 11. Jahrhundert, als die Landschaft zwischen Rissen und Altona zwar schon ein wenig besiedelt war, aber doch die Natur dominierte, die in den beiden letzten Eiszeiten angelegt worden ist. Rund um und unter den Bergen spielt sich in dem spannenden Roman in seiner fiktiven Handlung die Suche nach einem Goldschatz ab.

Die Blankeneser Berge sind ein Höhenzug, vorwiegend aus Sand, der etwa 4-5 km lang ist. Der höchste Berg ist nicht etwa der Süllberg (74,6 m), sondern Baus Berg mit 92 m. Die Berge werden als Stauchmoräne bezeichnet. Es ist in den 1980er Jahren nachgewiesen worden, dass die Stauchung bis in eine Tiefe von -80m NN reicht. Wie hat man sich eine solche Stauchung vorzustellen? Eine Gletscherzunge rückt vor, wenn es in ihrem Herkunftsgebiet so kalt ist, dass der gefallene Schnee durch Eigendruck zu Eis wird und „vorrückt“. Dabei nimmt sie bei der Bewegung über den Untergrund

Steine und Sande mit. Wenn der Eisnachschieber ausbleibt, weil es wärmer geworden ist, kommt sie zum Stillstand, schmilzt ab (aktuell z.B. an den Alpengletschern zu beobachten), das mitgeführte Material wird abgelagert. Wird es wieder kälter, rückt die Gletscherzunge wieder vor, nimmt abgelagertes Material und schon vorher vorhandenes mit, schiebt und staucht sie zusammen. Diese Prozesse wiederholen sich mehrfach, bis durch anhaltende höhere Temperaturen der Gletscher abtaut. Das ist hier geschehen. Bei der Stauchung können wie hier eben auch Materialien aus voreiszeitlichen Phasen hochgedrückt werden (Feinschmecker, aufgepasst!): Am Krähenberg, heute Potosistraße, befand sich Ende des 19. Jahrhunderts eine Sand- und Tongrube, in der in wenigen Metern Tiefe eine Austernbank (!!!) aus einer Warmzeit aufgeschlossen war. Diese sandige Schicht mit vielen, vielen dicht aufeinanderliegenden Austernschalen fand man auch u.a. beim Bau des Wasserwerks am Sülldorfer Weg. Austernbänke sind natürlich Meeresablagerungen, und

so kann man sich auch vielleicht klar machen, dass es immer wieder mehr oder weniger lange warme Phasen gegeben hat. In ihnen taute Eis, der Meeresspiegel stieg an - und Blankenese hatte mit maritimer Lage und Austernbänken hervorragende Voraussetzungen für gehobenen Tourismus ...

Nach dem Abschmelzen des Eises haben Schmelzwasser Material Richtung Elbe (Urstromtal) transportiert und Täler ausgewaschen. Vorherrschend nördliche Winde haben Sand angeweht, der zum Teil liegenblieb, zum Teil ebenfalls Richtung Urstromtal transportiert worden ist. Und dann haben sich über tausende von Jahren etliche weitere Vorgänge abgespielt, die letztlich zum heutigen Relief geführt haben. Davon vielleicht ein anderes Mal.

rHar

Die beiden letzten Eiszeiten

Weichsel-Eiszeit 110 000 – 11 000 (v. Chr.)

Eem-Warmzeit

Saale-Eiszeit 330 000 – 127 000 (v. Chr.)

Drenthe-Warmzeit

Aus dem Ortsgeschehen

Sommer in der Nienstedtener Straße



Gemütliche Kaffee-Pause bei Café Ella
Fotos: E. Eichberg



... und die Ruhe vor dem Sturm
beim Eiscafé Dante

Andrea Pfuhl

Weltreise auf dem Teller

Rezepte von Vincent Klink
Rowohlt Verlag, Hamburg
ISBN 978-3-499-00870-2
313 Seiten, € 25,00



Sie kochen leidenschaftlich gerne? Sie kochen gerne, bevorzugt mit saisonalem Gemüse und Früchten? Sie kochen gerne auch einmal „nur“ inspiriert durch Rezept-Lektüren? Wenn Sie auch nur eine Frage bejahen, aber auch, wenn Sie vor allem an Geschichten um ein Gericht, um seine Zubereitung interessiert sind, ist dies Buch etwas für Sie! Denn Rezepte kulinarischer Klassiker aus

aller Welt sind eingebettet in Geschichten über ihre Entstehung und so manches, was etwa eine spezifische Landesküche ausmacht. Dabei wird gelegentlich auch das eine oder andere vermeintliche Vorwissen korrigiert (meine Erfahrung bei der Lektüre), natürlich in charmanter Form und nicht oberlehrerhaft.

Verabschieden Sie sich von der – möglicherweise esoterisch angehauchten – Überzeugung, dass die chinesische Küche vor allem an der Gesundheit der Konsumenten orientiert war/ist. Auch hier, wie in anderen Ländern sind es die (regionalen) Gegebenheiten, die die Küche zumindest ursprünglich ausmachen, etwa das Anbraten von (teurem) Fleisch und Gemüse in Schweine- und/oder Geflügelfett. Hühner und Borstenvieh können auch auf knappem Land des dicht besiedelten Ostens gehalten werden, Pflanzenfett würde die Nutzung der Pflanze selbst als Gemüse einschränken. Im Wok wird seit dem Mittelalter angebraten und pfannengerührt, es geht schnell und spart teure Energie. Das Energiesparen beim Garen von Reis, anderer Bestandteile eines Gerichtes und Angebratenem spielt natürlich auch eine wesentliche Rolle für den Einsatz von Dampfgarkörben.

Dass Reis im Süden Chinas („Grünes China“), Teigwaren aus Weizen wie Nudeln und Klößen im Norden („Gelbes China“) und Fleisch im Westen („Graues China“, Wüsten und Steppen mit extensiver Viehzucht) die Küche bestimm(t)en, wird gerne vergessen, wenn wir meinen zu wissen, was und warum „die“ Chinesen kochen und verzehren.

Auch das Kapitel „Aus deutschen Landen“ hält viele, für manche neue, Informationen über unsere eigenen Küchen bereit. Gleiches gilt für die besonders beliebten Reiseländer wie Spanien, Österreich, Griechenland, Türkei, Frankreich.

Die Lektüre dieses Buches, das viel mehr als nur ein Kochbuch ist, macht einfach Spaß und das bei weitem nicht nur beim Nachkochen der Rezepte, sondern auch durch das vermittelte Wissen über Hintergründe. Fakten werden von Andrea Pfuhl gut lesbar und mit aussagekräftigen, oft witzigen Abbildungen vermittelt. Die im Anhang angeführten Quellen ermöglichen schnellen Zugang zu vertiefter Lektüre, der Überblick der Rezepte lässt Hobbyköche zügig fündig werden.

Viel Spaß mit diesem empfehlenswerten Buch!

rHar

Museen, Ausstellungen

Architektursommer in Hamburg, auch im **Barlach Haus**



Der 10. Architektursommer in Hamburg bietet in der ganzen Stadt vielfältige Angebote zur Information und auch Beteiligung. Mit ganz besonderen Projekten beteiligt sich das Barlach Haus im Jenischpark.

Einen Rückblick bietet die umfangreiche Werkschau „Tiefenschärfe“ der 2002 verstorbenen fantastischen Architekturfotografin Ursula Becker-Mosbach mit Fotos aus den Jahren 1952 – 1968.

Einen Sprung in die Gegenwart – und Zukunft? – macht das Kollektiv „Frugal Bauen“ mit einem Pavillon aus Lehm und Holz direkt am Barlach Haus. Das Kollektiv

Ursula Becker-Mosbach: Johan-van-Valckenburgh-Brücke und Pflanzenschauhaus im Botanischen Garten, Internationale Gartenbau-Ausstellung, Hamburg, 1963 Bildquelle: Hamburgisches Architekturarchiv

PENTHOUSE gesucht?

Verkaufen **SIE** uns **IHR** oder ein von Ihnen entdecktes Grundstück, **WIR** planen gemeinsam die neue Bebauung und **SIE** suchen sich die schönste Wohnung (z.B. das Penthouse) aus!

Wir erfüllen Wohnträume in den Elbvororten gemäß unserem Motto:
Wir bauen Ihr Haus wie das eigene.

Wir bauen, makeln, bewerten Immobilien & finanzieren!

WEST-ELBE
BAUTRÄGER- UND HANDELS GMBH
Wedeler Landstraße 38 · 22559 Hamburg
Tel. 040 - 86 64 21 07 · www.west-elbe.de

www.der-heimatbote.de

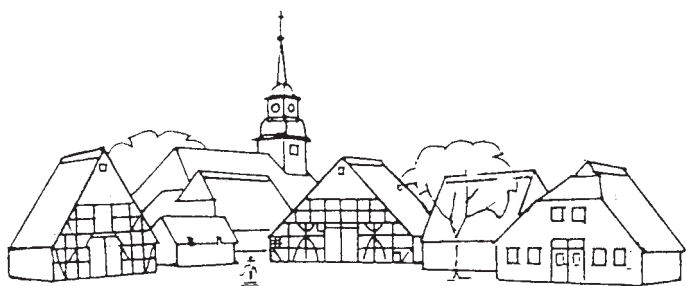
haben 2022 Studierende an der HafenCity Universität gegründet. Sie wollen zeigen, dass man mit nachhaltigen Methoden zu einer klimagerechten Veränderung des derzeit üblichen Bauens beitragen kann, z.B. eben mit Holz und Lehm.

Im Atrium des Barlach Hauses zeigt Franziska Opel mit ihrer Installation „Van Garden“, wie scharfkantige Aluminiumrohre in schimmernde Pflanzen verwandelt zu sein scheinen. Damit verbunden soll auch die Frage

nach den Mechanismen privater Abschottung in Hamburgs Westen gestellt werden.

Diese drei Projekte sind unbedingt sehenswert und regen sicher so manche Diskussion an. Nach der Eröffnung am 18.Juni 2023 können sie bis zum 17.September 2023 betrachtet werden. Außerdem werden verschiedene Veranstaltungen zu jedem der drei Projekte angeboten. Generell gelten die üblichen Öffnungszeiten Di-So 11 – 18 Uhr.

rHar



DER BÜRGER- UND HEIMATVEREIN NIENSTEDTEN e. V.

setzt sich für **Nienstedten, Klein Flottbek und Hochkamp** und damit auch für **Sie** ein. Unterstützen Sie unsere Arbeit durch ihre Mitgliedschaft. Sie bekommen dann den **HEIMATBOTEN** monatlich per Post ins Haus geschickt. Füllen Sie bitte den nebenstehenden Antrag aus und schicken Sie ihn an den

Bürger- und Heimatverein Nienstedten e. V.
c/o Pfuhl, Frahmstraße 6, 22587 Hamburg

Ich bitte um Aufnahme in den Bürger- und Heimatverein Nienstedten e. V.

Als Beitrag möchte ich jährlich
den Mindestbeitrag von € 40.-

einen Beitrag von € _____
(Zutreffendes bitte ankreuzen oder ausfüllen) bezahlen.
der am Jahresanfang fällig ist.

Name: _____ Vorname: _____

Beruf: _____ Geburtstag _____ Tel.: _____

Straße: _____ PLZ, Ort: _____

Ermächtigung zum Bankeinzug

Hiermit ermächtige ich den
Bürger- und Heimatverein Nienstedten e. V.
widerruflich zum Einzug meines Mitgliedsbeitrages bei

Fälligkeit zu Lasten meines Kontos: _____

IBAN: _____ BIC: _____

Ort, Datum: _____ Unterschrift _____