



Ausgabe 67 2025 | € 12,50

Der Hamburger

ON SITE

DESY BAHRENFELD

Die wunderbare Welt der fixen Teilchen

LITTLE ESCAPES

Kleine Auszeiten um Hamburg

PEARLS

Pâtisserie Johanna: Alles aus Liebe

**DAS WELTKULTURERBE
HAMBURGS KONTORHÄUSER**

STEP INTO THE LIGHT

SPOTLIGHT

EPPENDORFER WEG

Das perlt so schön in Eimsbush

PORTRÄTS

- › Frau Hedis Tanzkaffee: 20 Jahre Barkassendisco
- › Altonaer Kaviar Import: Klein, bunt und sexy

POPULÄR

- › Owen Ansh: 9,99 Sekunden
- › Mitra Kassai: Oll Inklusiv
- › Alexandra Wandel: World Future Council







DER WELTWEITE ROLEX KUNDENDIENST

Eine Rolex Armbanduhr währt für immer. Ihrer Lebensdauer sind keine Grenzen gesetzt. Nach strengen Exzellenzstandards geschult und regelmäßig von Rolex bewertet, stellen unsere Uhrmacher sicher, dass Ihre Uhr mit herausragender Zuverlässigkeit und außergewöhnlicher Schönheit stets perfekt funktioniert. Wir heißen Sie bei einem unserer offiziellen Rolex Fachhändler oder Servicezentren in unserem weltweiten Netzwerk willkommen. Ob für die Anpassung der Armbandlänge oder eine vollständige Revision, jede Art von Service für Ihre Rolex Armbanduhr kann einem dieser autorisierten Zentren anvertraut werden. Der weltweite Rolex Kundendienst.



OYSTER PERPETUAL
DATEJUST 41


MAHLBERG
*Neuer Wall 43 · 20354 Hamburg
040 360 062 800 · mahlberg.com*


ROLEX



KARLA FRICKE

Sie bekommen unseren ganzen Hausrat.

Wir empfehlen Ihnen die passende Villa, das richtige
Stadthaus oder das geeignete Einzelhaus entlang der
Elbe, rund um die Alster und im Alstertal.

karla-fricke.de

MOIN

Eine hamburgische Begrüßung von David Pohle



Fast hätte ich Prof. Dr. Heinemann beim letzten Ehemaligen-Treffen vor 20 Jahren gesehen. Eben nur fast. Jetzt ist sie dafür in meinem HAMBURGER, erste Chefin vom DESY seit Gründung 1959. Immer noch saunett. Und ziemlich lustig. Wertet mein Abitur nachträglich enorm auf. Immerhin saß ich mal im selben Physikraum wie Beate. Mal sehen, was Sie von Simone Rickerts Reportage aus dem Bahrenfelder Eldorado der Teilchenphysik verstehen. Owen Ansah ist Hamburger Jung und schnell mit Kopf und Beinen: Der Modellathlet ist der einzige Deutsche, der jemals weniger als 10 Sekunden für 100 Meter gebraucht hat, Deutscher Meister und Olympionike. Thunfischpizza ist für ihn nicht nur ein Accessoire für ein gutes Bild, das der sich an allem begeisternde Anatol Kotte gern gemacht hat.

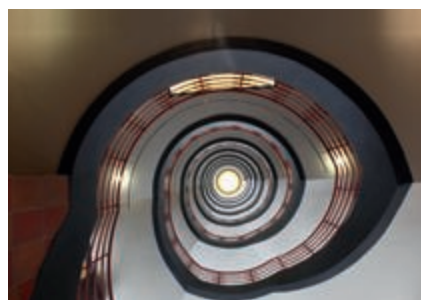
Legen Sie, das ist leider mal ernst gemeint, Taschentücher bereit, wenn Sie die Story von Johanna, Inka und Ralph Orth und ihrer Patisserie in der Hafencity lesen. Mehr möchte ich hier dazu nicht sagen.

Wir haben Zuwachs bekommen: Seit Anfang April erscheint alle sechs Wochen DER HAMBURGER IM WESTEN (der Stadt, nicht tief im Pott). Ich wollte neulich eine Anzeige im Blatt des lokalen Bürgervereins schalten. Das endete nach einem sehr netten Telefonat wie das Hornberger Schießen und mit dem Entschluss, selbst was zu machen. Fokus auf die Elbvororte Blankenese, Nienstedten und Othmarschen, kleiner, kompakter, kostenlos auch. Ein Amuse-Bouche für den großen HAMBURGER. Zunächst jedenfalls. Den gleichnamigen Newsletter alle zwei Wochen bekommen jetzt schon mehr als 7000 Abonnenten. Auf derhamburger.info könnten Sie nachziehen. Mal sehen, wohin diese Reise noch so führt ...

Wenn es am Ende für eine Tanzparty auf der Barkasse Frau Hedi reicht, gehen wir mit dem Freundeskreis vom HAMBURGER (Seite 72 und 116) an Bord. Ich zahl' auch. Irgendwie verstärkt sich bei mir nämlich das Gefühl, man sollte sich mehr mit Schönerem beschäftigen und den kleinen Dingen des Lebens mehr Aufmerksamkeit schenken. Ich habe schon angefangen.

Herzliche Grüße aus dem Stellahaus

Ihr David Pohle
Chefredakteur

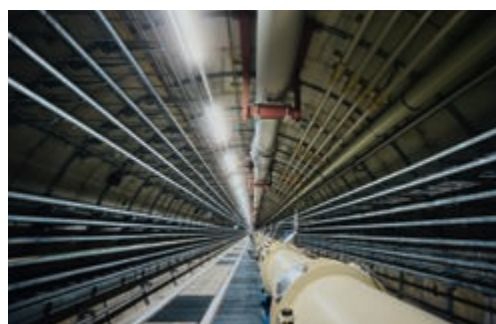


Das ist kein Licht am Ende des Tunnels, sondern das Kontorhaus Sprinkenhof. Nie war ein Deutscher so schnell wie der Hamburger Owen Ansah, 9,99 s auf 100 m

RANGE ROVER SPORT



44



POPULÄR

26

Owen Ansh

Hamburgs Sprinter ist der schnellste Deutsche aller Zeiten

34

Alexandra Wandel

What do we want? Future Justice!
Eine Frau und ihre Mission

38

Mitra Kassai

Young at Heart! Die Kulturmanagerin
liebt Jung und Alt in einem Topf

ON SITE

44

DESY-Wunderwelt

Da gehen die Teilchen ab im
Deutschen Elektronen-Synchrotron

PEARLS

58

Pâtisserie Johanna

Was aus Liebe und Trauer entsteht,
rührt bis ins Mark

72



PORTRÄT

66

Altonaer Kaviar Import

Die Fischeier-Revolution:
Kaviar für alle

72

Frau Hedis Tanzkaffee

20 Jahre Barkassendisco
auf der Elbe

82

Hamburger Derby

Traditionell geländegängig zwischen
Wall und Pulvermanns Grab

ANSICHTSSACHE

84

Welterbe Kontorhäuser

Eintreten und staunen!
Hamburgs einzigartiges Ensemble

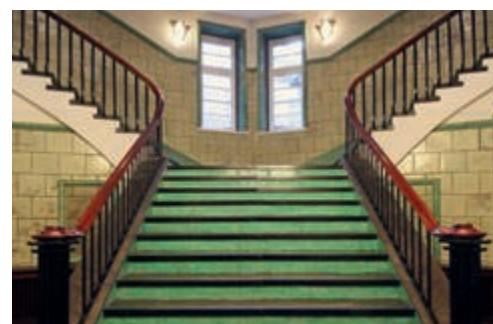
SPOTLIGHT

102

Eppendorfer Weg

Das perlt so schön
in Eimsbush

84



RUBRIKEN

08

Mein Plan

Was macht Steven Gätjen im Sommer?

10

Contributors

Wer den Hamburger groß macht

12

In Love

Was der Hamburger liebt

14

Hamburg⁵

Wo der Hamburger gern isst

20

Little Escapes

Kleine Alltagsfluchten

24

KING

Rocko Schamoni - König von Hamburg

116

Freundeskreis

Hummel, Hummel - Mors, Mors

120

Shortlist Kultur

Was ist los im Mai - Juni - Juli?

130

Vorschau/Impressum

Über

Steven Gätjen

Seine Karriere begann schon mit 14: Als Praktikant der Zeitschrift „Tempo“ durfte er gleich Herbert Grönemeyer interviewen. Nicht schlecht als Neuling. Hat ihm gefallen, vor einem Star zu stehen, das Mikro in der Hand, die nächste Frage im Kopf. Heute macht er das jedes Jahr in Hollywood, auf dem roten Teppich der Oscar-Verleihung. Neuerdings moderiert der Hamburger Jung auch die „NDR Talk Show“. Schön: kein Männchen-wechsel-dich mehr neben Bettina Tietjen. Davor: fast 30 Jahre journalistische Erfahrung. Erst Radio-, bald Fernsehmoderator bei MTV in London, „taff“, „E! News.Live“ in Los Angeles. Es folgten diverse Fernsehshows, Filmpremierer und sein Podcast: „Kino oder Couch“. Wie es zu all dem kam? Als kleiner Junge nahm Stevens Vater ihn und seine Brüder immer mit ins Autokino nach Billbrook. Auf der Rückbank wusste Steven: Ich will ein Teil der Filmwelt und der großen Geschichten werden. Challenge rocked! stevengaetjen.com



WAS MACHT

STEVEN GÄTJEN
IM SOMMER?

Dicke Pötte im Freibad Finkenwerder

Nach den Film-Oscars mal Sport- und Musikgrößen bewundern

Mai

Diesen Monat plane ich in meinem Heimatort Blankenese mal wieder **EINE RUNDFAHRT MIT DER BERGZIEGE**, Linie 488, die gleich am S-Bahn-Vorplatz startet, sich durchs wunderschöne Treppenviertel schlängelt bis an die Elbe, dann den Waseberg wieder hoch mit 15 Prozent Steigung. Meine Mutter hatte mir als Kind 50 Mark versprochen, wenn ich es mit einem Hollandrad den Berg hoch schaffe. Hat nicht geklappt. Wer am Strand aussteigt, sollte zum Essen an den Strandweg 79 zur **KAJÜTE S.B. 12**, kajuetesb12.de, mit Bänken und Tischen im Sand. Oder am Wochenende ins neue **CAFÉ MARMALADE**, Hans-Lange-Straße 23, cafethemarmalade.com. Süßes Teil im Gassenwirrwarr. Und auf keinen Fall werde ich Lokalmatador Alexander Zverev verpassen beim **HAMBURG OPEN**, ab 17. am Rothenbaum, hamburgopenatp500.com.

Juni

Hamburg als Tor zur Welt zeigt seine Magie für mich im **HOTEL TORTUE**, tortue.de, in den Stadthöfen. Aufgrund der vielen Restaurants habe ich immer das Gefühl, ich befinde mich irgendwo auf der Welt, nur halt mit der Bodenständigkeit der Norddeutschen. An einem warmen Junitag werde ich hier schlemmen, danach auf der exklusiven **ROOFTOP BAR** einen Sundowner genießen. Fest



Sundowner im Innenhof des „Tortue“



eingepflichtet diesen Monat am 17. ein Date im Stadtpark mit **IGGY POP**, stadtparkopenair.de, auch wenn der Kerl gefühlt schon 150 Jahre alt ist. In meinen Anfangsjahren beim Fernsehen war ein MTV-Interview mit ihm mein absolutes Highlight. An sich bin ich ja professioneller Windowshopper, aber ab dem 27. schlendere ich eher über die **AL-TONALE**, altonale.de. Ich mag die unterschiedlichsten Vorführungen, mal Kleinkunst, Bands, Poetry-Slammer, den Flohmarkt. Ein guter Abschluss sind in der Max-Brauer-Allee 12 die vielen Schälchen im **BARCELONA TAPAS**, barcelonatapas.de.

Juli

Am 4. kommt der unfassbar talentierte **ED SHEERAN** ins Volksparkstadion, edsheeran.com. Ich habe mir letztes Jahr schon Karten dafür gekauft. Und beim aufregendsten Sportereignis der Stadt bin ich natürlich zum Anfeuern vor Ort: der **WORLD TRIATHLON** am 12. und 13., hamburg.triathlon.org. Die halbe Stadt eine brodelnde Wettkampfarena! Ich eigne mich nur fürs Radfahren und Schwimmen, Letzteres am liebsten im **FREIBAD FINKENWERDER**, baederland.de, mit Blick auf die Elbe. Danach zur Fischers Allee 78 auf ein **EIS BEI SCHLECKS**, schlecks.com. Meine Lieblingsorte ist Cookie Dough. Lasst es euch schmecken!

made
for GOOD VIBES

Parkett Dietrich[®]
VERLEGEHANDWERK SEIT 1918

Eichendiele Pure stark strukturiert & luftgetrocknet | Lassen Sie sich von uns inspirieren
Wuppertal | Köln | Krefeld | Dortmund | Hamburg | Palma | www.parkett-dietrich.de   

contributors*



MICHAEL PASDZIOR
Photography is Life

...and Life is Photography – das Motto des ausgezeichneten, in Museen vertretenen und über 60 Bücher publiziert habenden Fotografen. Wir hatten schon länger vor, wieder eine große Geschichte mit ihm zu machen. Dann kam die Gelegenheit: 17 Seiten Ansichtssache über Hamburgs schönste Kontorhäuser (Seite 84–100). In Hamburg ist er nicht geboren, aber aufgewachsen, hatte noch nie einen Führerschein und cruist mit Rad und Öffis durch die Stadt, „da sieht man mehr“. Sein Blick für Form und Farbe, in der Architektur und in der Natur, ist genial.
pasdziorphoto.de



LILLI CARSTENS
Queen of Insta

Wenn Lilli um die Ecke fliegt, geht die Sonne auf. Kreativ, flexibel und bemerkenswert vielseitig ist die Hamburgerin, die – neben ihrem eigenen Kundenkreis – mit ihrer stets fröhlichen, positiven Art und vor allem Expertise auch vielen unserer Freunde und Partner eine tolle Visitenkarte auf allen gängigen Social-Media-Kanälen schafft. Gerade erst hat sie mit ihrem starken Team das alte Bahnwärterhäuschen am S-Bahnhof Klein Flottbek bezogen. Wenn Lilli eine Aktie wäre, DER HAMBURGER hätte schon massiv investiert.
lilli.social



THOMAS ZOUFAL
Guide to the Galaxy

Für das Porträt ab Seite 44 hat Thomas uns eine mehrtägige Erlebnisreise durch die veritablen Tunnel und mentalen Galaxien der Teilchenphysik zu ausgewiesenen Experten der Materie organisiert. Pressesprecher am Deutschen Elektronen-Synchrotron DESY in Bahrenfeld, selbst Doktor der Physik, sogar zu den campuseigenen Bienenstöcken hat er uns geführt. Zu Hause imkert er auch. Und schraubt gern an etwas größeren Teilchen wie seinen beiden Moto Guzzis und einem Triumph Spitfire – der bekommt im Sommer sein H-Kennzeichen.
desy.de



NATALY BOMBECK
Die, die gern tanzt

Fest verankert im Hamburger Freundeskreis hat sie für das Fotoshooting mit Alexandra Wandel kurz die Elbphilharmonie geöffnet, deren Stiftung sie als Geschäftsführerin leitet. Eher informell sind ihre vergnügten Jour-fixe-Treffen mit den alten Buddies vorm „Cafe Newport“ aka Newsbasar der Elbvororte in der Waitzstraße 18. Roland serviert Kaffee, Nataly erzählt, die Jungs lauschen. Von der letzten Party, wo sie tanzend die Tür abschloss, oder einer Reise in die Welt. Samstags, 8.30 Uhr, wer mal mithören möchte.
stiftung-elbphilharmonie.de



ROCKO SCHAMONI
Mann des Volkes

„King“ nennen ihn seine Fans längst, weil er sie seit Jahrzehnten spitzenmäßig unterhält: Als Teil von Studio Braun einst mit Telefonstreichen, heute mit grandiosen Theaterstücken (aktuell läuft im Schauspielhaus: „Ein Sommer in Niendorf“ nach dem Roman von Heinz Strunk). Dazu seit 1986 Rockos Songs und Bücher, zuletzt „Pudels Kern“ über Rockos wilden Start in Hamburg. Wir fanden: der beste Mann für unsere Kolumne und den Posten als König der Stadt. Was er verändern würde, steht auf Seite 24. Herzlich willkommen im Team, Eure Hoheit!
rockoschamoni.de

Großes Magazin, großer Dank. Den lebenswürdigen Contributors und allen anderen, die dazu beigetragen (* engl. to contribute) haben, auch diesen HAMBURGER wieder ganz besonders groß zu machen.

Anheuern? 040/60 77 49 510

JACOB & CO

GENEVE



EPIC X SKELETON

The Epic X Skeleton is the combination of a staple of watchmaking, the skeleton watch, and the radical design approach of Jacob & Co. As a result, Epic X Skeleton bridges the inside and the outside, the movement and the 44-mm case. The X shape starts at the lugs, goes on to the movement's vertical bridges and finishes on the other pair of lugs. Transparency, structure, innovation, three of Jacob & Co.'s design guidelines are gathered in Epic X Skeleton.

DEUTSCHLANDWEIT EXKLUSIV NUR BEI JUWELIER CABOCHON


CABOCHON
SEIT 1990

Juwelier Cabochoon
Alstertal Einkaufszentrum (AEZ), Heegbarg 31
22391 Hamburg
Tel.: 040 60 82 46 98
juweliercabochoon.com | info@juweliercabochoon.com

jacobandco.com

IN LOVE

WAS DER HAMBURGER LIEBT

Wir waren stöbern in tollen Hamburger Läden und präsentieren hier all diese frischen Entdeckungen. Gute Nachricht: Vieles davon nimmt kaum Platz ein – ein Fläschchen fürs Bad, das Kaffeepulver kommt in die Tasche für unterwegs und den Schmuck tragen wir eh am Leib



Skōud Wellness für die Haut, das versprechen diese neuen Pflegeprodukte. Mithilfe der Natur, in Form von Mikroalgen und mineralreichen Extrakten, sorgt zum Beispiel die **Light Cream** für ein ebenmäßiges Hautbild, und das Serum erhöht den Schutz vor Umweltgiften. Außerdem, hex-hex, verschwindet jedes Spannungsgefühl. Ist auch in Mini-Größe fürs Handgepäck zu haben. Zwei Kosmetikwissenschaftlerinnen haben den Wirkstoffkomplex entwickelt. Auch im Angebot: eine Essenz zum Aufsprühen – für mehr gute Laune.

SKOUD-COSMETICS.COM



LLR Studios

Ein schöner Rücken kann auch entzücken: Hier noch betont durch die Barockperle an einer Goldkette aus recyceltem Edelmetall.

Nachhaltige Schmuckstücke sind das Markenzeichen des Hamburger Labels, 2018 gegründet von den Schwestern Lena und Luisa Rotetzki.

In Eppendorf entstehen ihre handgefertigten Designs, werden Anhänger geschmiedet und aufgefädelt. Was am Ende entsteht, passt zu allen Generationen. Es kam deshalb schon vor, dass ein junges Mädchen bei den Schwestern Ohringe kaufte und wenige Tage später ihre Oma im Atelier anrief, weil sie genau die bitte auch gern hätte. Schmuck für mehr Familienglück.

LLRSTUDIOS.COM



10 Jahre Tiefenbacher Lehmann Wow, Glückwunsch! Zum Jubiläum brachten die Gründerinnen Annina Tiefenbacher und Alessandra Lehmann das erste Modell ihres Labels, die **Box Bag**, erneut auf den Markt. Und zwar in Cremeweiß und Schwarz. Beide echte Handschmeichler. Der Look der Tasche lässt sich durch Gurte, geflochtene Straps oder auch Ketten immer wieder verändern. Ist also perfekt für Menschen, die in der Mode öfter mal was Neues wollen, ohne dabei arm zu werden. Gefertigt werden die Stücke in italienischen Manufakturen. Che bello! TIEFENBACHERLEHMANN.COM

BE FREE, BE CREATIVE, BE GENIUS, BE DIVINE.

Fotos: SKOUD; LLR Studios; Tiefenbacher Lehmann; Aroma Olymp/Scarlett Ermisch; Ilona Habben; Blaek



Aroma Olymp Die griechische Verwandtschaft ist schuld: Denn verwöhnt von deren Kochkunst kam Alexander Cowell irgendwann auf die Idee, das, was er selbst so gern aß, in bester Qualität nach Deutschland zu holen. Also reiste er durch Griechenland und orderte hervorragende **Bio-Produkte**: Weine, Öle, Balsamico-Cremes und vor allem Mezze-Dips, bei denen man gar nicht aufhören mag, etwas reinzutunken.

AROMA-OLYMP.COM



Vergiss mein nie „Wir glauben an das Schöne im Schlimmen“, sagen Trauerbegleiterin Anemone Zeim und ihr Team. Also haben sie **Geschenke** vorbereitet, mit denen man Trauernden vielleicht ein Lächeln aufs Gesicht zaubern kann: Karten, Wunschschildchen oder eine Trauerlandkarte, die beim ersten Schock beginnt und am Ende neue Hoffnung verspricht. Jedes Geschenk für sich ein Zeichen: „Ich bin für dich da!“

VERGISS-MEIN-NIE.DE



BLÆK Coffee Für den Sommer schon Zelten oder eine Wanderung durch die Wälder Norwegens geplant? Dann kommt hier ein Must-have-Reisebegleiter: **Instantkaffee**, allerdings aus besten Arabica-Bohnen, schonend geröstet und immerhin zum Großteil aus fairtrade-zertifizierten Kooperativen. Auch schon zu haben im 3-Gramm-Tütchen für genau eine Tasse. Verbessert jeden Outdoor-Morgen ungemein.

BLÆK.COFFEE

hamburg⁵

Criss Studio

Maison Tanuki

Das kleine Jacob

Schifferbörse

Juan sin Miedo

Schmalzgebäck ist nicht dabei diesmal, aber ersatzweise gibt's diese schmackhaften Leckereien: Wie Veilchen aus der Frühlingserde nach einem warmen Mairgen sprießen heiß gehandelte Adressen dem geneigten Connaisseur entgegen. Da locken Erdäpfel an Tafelspitz, Corona vom Fass mit Tacos, Deftiges im gelebten Schiffahrtsmuseum, Tatar und Tratsch in Eppendorf und zwei Chefs aus Polen und Jamaika, die die Lust und den Spaß an großer Küche am Leben halten

Text: David Pohle



Der ganz heiße Scheiß! Die Opening Hours von Criss Studio sind im Moment auf Donnerstag bis Samstag begrenzt. Reservieren ist also ratsam für den, der die kulinarischen Inspirationen von japanischen, französischen, polnischen, jamaikanischen und sogar nordischen Einflüssen genießen will

„Liebe das Leben, das du lebst,
lebe das Leben, das du liebst.“

Bob Marley



Fotos: Criss Studio; Maison Tanuki; Das kleine Jacob

Criss Studio

Poland loves Jamaica, Moorkamp 6

Wenn sich zwei Männer mit Wurzeln in Polen und Jamaika als kochende Chefs zusammentun, um Einflüsse beider Küchen in einem zwölfgängigen Menü zu feiern, dann ist das für Hamburg erst mal ein Glücksfall, der Lissabon, wo sie bis 2024 für Furore gesorgt haben, weinend am Tejo zurücklässt. Was Mateusz A. Zurek (polnische Wurzeln ;)) und Jahmarley Grant in Eimsbüttel zaubern, ist immer überraschend, voller Liebe und Können. Wem für das Dutzend noch die Courage oder die Knete fehlt, schnuppert fünfmal im Snack-Menü für 69 Euro statt 139 Euro. [criss.studio](https://www.criss.studio)



Maison Tanuki

Gut in Eppendorf, Woldsenweg 1

Weiß, Rot, Rosé sind die Farben, die lieben könnte, wer sein Leben nicht der enthaltsamen Askese verschrieben hat. Leicht versteckt an prominenter Eppendorfer Ecke vertraut der Maître hier ausschließlich den Farben fabelhaft trinkbarer Weine aus dem Burgund, richtet das Bistro ein, wie Franko und Phil es mögen, hält Flammkuchen, Croque und Tatar bereit und fertig ist das kleine Hideaway, das unsere Freundin Monique so verzaubert hat.

MAISON-TANUKI.DE

Das kleine Jacob

Der Ruf der Berge, Elbchaussee 404

Nicht die Alpen, aber Oberkante Elbhang: Näher an Österreich kommt man im Hamburger Westen kaum heran. Vom berühmten Louis C. Jacob, das mit Liebermanns Lindenterrasse, ist das hübsche Landhaus durch die Elbchaussee getrennt. Zum Wiener Tafelspitz, Schnitzel oder Fleischpflanzerl gibt es Erdäpfel, Kaiserschmarrn als Mehlspeis' obligatorisch, i mog des. Feine, gut trinkbare Weine aus Österreich, gemütlicher Hinterhof. Später ein Absacker an der Bar, ein Bett gäb's auch. Der Berg ruft. HOTEL-JACOB.DE



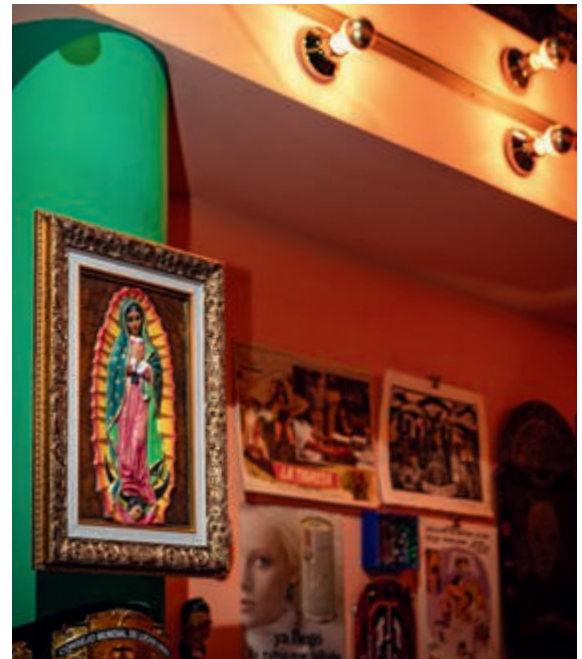


Schifferbörse

Urgestein, Kirchenallee 46

Über 100 Jahre Tradition, Labskaus, Scholle und anständiges Rumpsteak zum frisch gezapften bei fairen Preisen. Der ganze Laden ist wie ein begehbares, lebendiges Schifffahrtsmuseum. Hier wurden einst die Geschäfte des Hafens begossen, Handschläge galten noch und Kap Hoorn war ein Ruf nach Abenteuer. Ein Landgang in der Schifferbörse sollte zur hanseatischen Grundausbildung jeder stinkigen Landratte gehören.

SCHIFFERBOERSE-HAMBURG.DE



Juan sin Miedo

Taqueria für die Bucketlist, Friedensallee 7

Hier schrieb man 40 Jahre emsig an der Legende von der Kneipe, die man nie vergisst. Nun gut, sie hatte mit Film und Haus zu tun, ist aber perdu. An der nächsten Legende stricken nun drei stadtbekannte Companeros – Juan sind sie alle – namens Zaldivar, Lopez und Moreno, die wirklich wissen, wie man Tacos und Salsas mit Wumms macht. Vermutlich standen die Rezepte neben der Muttermilch. Die ist nicht auf der Karte, dafür gibt es Corona vom Fass. Und Tequila. Caramba! Viva Mexico! JUANSINMIEDOTAQUERIA.COM

Fotos: Schifferbörse; Juan sin Miedo

CARLOS ANDRÉ



THE TASTE OF PERSONALITY

Exklusiv, eindrucksvoll und unglaublich komplex.

Für CARLOS ANDRÉ wurde ein Rum kreiert, der im Solo-Genuss seinesgleichen sucht und in Kombination mit einer CARLOS ANDRÉ Zigarre perfekte Genussmomente schafft.

www.carlos-andre.de

little escapes

Kleine Fluchten brauchen wir alle. Momente, dem Alltag zu entfliehen.
Ein paar besonders schöne Vorschläge hat die Redaktion für Sie getestet

Historisches Wasserwerk am Hamburger Elbstrand

Ferienhof Middenmank

Landhaus Averbeck

Ups! Am Elbstrand fahren einem die 400 Meter langen Container-Riesen fast über die Füße. Ein beeindruckender Anblick, erst recht, wenn man das ganze Schauspiel vom Bett oder Küchentisch aus beobachten kann - in einer Wohnung des alten Wasserwerks von Blankenese



„Ich brauch' keine Therapie,
ich muss einfach nur ans Meer.“

Otto Waalkes, Blankeneser Jung

escape to

HISTORISCHES WASSERWERK AM HAMBURGER ELBSTRAND

VOGELGEZWITSCHER UND WELLENRAUSCHEN hören die Gäste, sobald sie in dieser Ferienwohnung das Fenster kippen. Immer, wenn ein paar Meter entfernt ein Container-Oschi auf der Elbe vorbeituckert, sorgt das Wasser am Ufer für Entspannungsklänge. Bestens zu beobachten sind die Schiffe von einem Hochbett aus, denn von dort blickt man, wie auch am Küchentisch, direkt aufs Wasser.

Vor über 150 Jahren lebten in dem Haus, ganz links auf diesem denkmalgeschützten Areal, die Maschinisten des Wasserwerks. Heute ist die Wohnung renoviert und so klug eingerichtet, dass die 36 Quadratmeter viel größer wirken. Zwei Betten stehen zur Verfügung, je 1,40 Meter breit, somit ist Kuschneln vorprogrammiert. Da Vermieterin Christin Böttner selbst einen Hund hat, sind auch

Haustiere mit Sandpfoten willkommen. Gern mieten sich hier Hamburger aus der „Stadt“ ein, um kurz mal in der Natur zu leben. Tipp: Machen Sie's wie die jungen Blankeneser, und lassen Sie sich zum Sonnenuntergang Pizza an den Strand liefern.

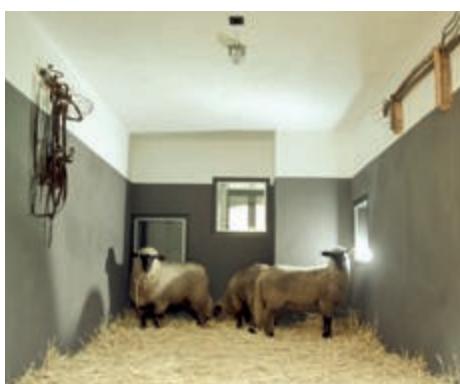
FALKENSTEINER UFER 38
22587 HAMBURG
airbnb.com/l/w7EU2Yaw



Auf dem Wasserwerk-Gelände von 1859 ist nicht nur die Wohnung, sondern auch die alte, großartig sanierte Waterworks Falkenstein Pumpenhalle für Locations, Workshops, Shootings oder Hochzeiten buchbar. eventlocations.com



Fotos: Wasserwerk Elbstrand; Ferienhof Middenmank; Landhaus Averbek



escape to

LANDHAUS AVERBECK

ALL INCLUSIVE kann eben auch so aussehen: ein wunderschön umgebauter Bauernhof mitten in der Südheide bei Celle, ein Pool drinnen und draußen, ein Sportraum im ehemaligen Bullenstall (passt ja irgendwie), ein Wellnessbereich, das Restaurant mit feinstem Frühstücks-, Mittags- und Abendbüfett, dazu noch ein Kino, ausgestattet mit Eames Chairs. Sie merken es: Das hier ist zwar

Urlaub in der Natur, aber mit ordentlich Niveau. Rundherum gibt es weder Berge noch Meer, trotzdem ist das Haus fast immer ausgebucht. Heißt: Frühplaner haben mehr Chancen auf eins der 34 Apartments. Die einzige Bedingung: Sie müssen mit Kindern anreisen, denn als Gegenpol zu den „Adults only“-Häusern ist dies ein reines Familienhotel. Für die Kids gibt's Ponyreiten, Pool-

partys, auch Pferdeleckerlis werden gebacken in den 58 Stunden Kinderbetreuung pro Woche. Hier ist es schon vorgekommen, dass Mütter beim Abschied weinten, weil ihre Kinder langsam zu groß wurden für Ferien auf dem Bauernhof.

HASSEL 3
29303 BERGEN
landhausaverbeck.de

escape to

FERIENHOF MIDDENMANK

MÄÄÄH Frieda und Anna, die beiden Schwarzkopfschafe des Ferienhofs in Mecklenburg-Vorpommern, machen sich bei Ankunft bemerkbar. „Hallo, Nachbarn!“, denn ja, hier schlafen die Tiere wie früher mit im Haus. Natürlich so, dass man sie in den sechs Wohnungen weder hört noch riecht. Wer das Apartment „Olldendeil“ oder „Däl“ bucht, hat sogar Kieffenster zum Schafstall. Was machen die Wollis? In der Regel füttern. Draußen steht ein Schild: „Schafweide betreten ausdrücklich erlaubt!“ Das gilt auch für Stall, Werkstatt, Sauna. Vermieter André liebt es, wenn sich jeder so frei bewegt wie zu Hause.

ZUM SCHNELLBERG 16
19288 GLAISIN
middenmank.de



Autor, Musiker, Schauspieler, Regisseur Rocko Schamoni hat das Zepter übernommen und guckt sich als König von Hamburg die Stadt an: Was stört ihn schon ewig? Und wie könnte Hamburg aussehen, wenn Rockos Ideen unbürokratisch umgesetzt würden? Diesmal verordnet er allen Architekten, Schrottiges zu renovieren statt abzureißen



THE KING

WENN ROCKO SCHAMONI KÖNIG VON HAMBURG WÄR',
ILLUSTRIERT VON RALF NIETMANN

LASST HAMBURG ALT WERDEN! Wenn ich durch Wien spaziere, gehe ich gern die Mariahilfer Straße herunter, ein wenig wie die Mönckebergstraße, nur in schrottig und lebendig. Am Ende gelange ich, nach einem Querstecher durchs Viertel, zum Naschmarkt an der Wien, einem mehrere Hundert Meter langen Areal, auf dem in über 120 kleinen Buden die Esswaren aus aller Welt angeboten werden. Häufig muss ich dann etwas wehmütig an unseren alten Spielbudenplatz auf St. Pauli zurückdenken.

Bis Ende der Achtzigerjahre standen dort diverse kleine Pavillons und Bretterbuden, wo es Krimskrams zu kaufen gab und in denen Restaurants, Clubs und Galerien beheimatet waren. Ich habe dort tolle Konzerte in engen heißen Räumen gesehen, und wenn man Haschisch kaufen wollte, waren die verwinkelten Gänge zwischen den Buden die beste Adresse.

Ende der Achtziger wurde von der Politik beschlossen, dass dieses aus der Zeit gefallene Areal Hamburg nicht mehr würdig war – und mit der hanseatischen Aufräumwut wurde alles, was dort stand, in kurzer Zeit abgerissen. Nun hatten wir einen für uns wichtigen Ort verloren und dafür einen großen kahlen Platz in einem sowieso schon hässlichen Viertel gewonnen.

Während ich die ideenlosen Planungsversuche der Stadt beobachtete, fragte ich mich immer: Warum habt ihr die alten Buden nicht gelassen? Ihr hättet sie nur ein wenig renovieren und modernisieren müssen, dann hätten wir, gemäß dem Wiener Modell, unseren Naschmarkt gehabt. Was zwingt die Hamburger Granden und Besitzer ständig dazu, alles Alte, Bröckelige, nicht ganz Gerade, Verwachsene, Verfärbte, Strauchelnde

entweder zu kaschieren oder völlig zu entfernen? Warum darf diese Stadt nicht, wie all die schönen Städte in Europas Süden, in Würde und Grandezza altern?

Hielte ich Hamburgs Zepter in der Hand, ich würde den Besitzern und Bauplanern auferlegen, vor neuen Entwürfen zum Umbau oder Abriss nach Wien, Rom oder Palermo zu reisen und dort den „morbiden Charme“ einzusaugen – diese in die eigene Geschichte verwachsenen Gesichter dieser wundervollen Stadtgreise. Das wünschte ich mir auch für Hamburg: mehr Charakter und Geschichte, mehr Falten und Risse statt glatt spiegelnder Renditearchitektur.

Vor allem Palermo könnte den Blick der Architekten verändern. Dort liegt im innersten Kern der Stadt, direkt hinter dem Hafen La Vucciria, der Altstadt kern. Er ist wild, alt, verfallen, die Zeiten wuchern hier, überlappen sich, zwischen bewohnten Ruinen und 2000 Jahre alten Plätzen verkaufen Straßenhändler Meeresfrüchte, Gemüse, gefälschte Modeartikel, alles hat Ranz und dennoch brodelndes Leben.

Ich bereiste Sizilien im Jahr 2016 und kam an einem Juliabend in Palermo an, war an der Piazza Garraffello mit einer Freundin verabredet. Als ich den Platz betrat, war er voller Menschen, Hunderte von Anwohnern waren mit Stühlen aus ihren Wohnungen gekommen, um sich das Viertelfinale der EM zwischen Italien und Deutschland anzuschauen. Eine gewisse Nervosität ergriff mich, war ich doch der einzige Deutsche unter ca. 800 Sizilianern.

Meine italienische Freundin entdeckte ich direkt vor der Leinwand, sie winkte mich zu sich. Zwischen uns und der Videoleinwand stand

ein Fischgrill und ständig schrien die Menschen aus der Menge dem hemdsärmeligen Grillmeister merkwürdige Begriffe zu, worauf dieser Doraden oder Pulpi erst auf den Grill warf und nach wenigen Minuten dann über die Köpfe aller Zuschauer zu dem Besteller des Mahls.

Das Spiel nahm seinen Lauf, man kredenzte auch mir Speisen und Wein, meine Fremdscheu legte sich etwas. Bei Torchancen der Italiener sprang der gesamte Platz auf, die Leute brüllten und raufte sich die Haare, wenn der Ball danebenging. Ich hingegen blieb still sitzen.

Als aber Özil für die Deutschen die erste Torchance verwandelte, hatte ich meine Reflexe für eine Sekunde nicht im Griff, sprang ebenfalls auf, ein gegröltes „JAAAA!“ brach aus meiner Kehle, ich reckte die Fäuste zum Himmel, dann fiel mir auf, dass absolut niemand mit mir jubelte. Im Gegenteil: In der Stille bemerkte ich 1600 dunkel glühende Augen auf mir. Ich setzte mich still auf meinen Plastikstuhl, während mich der Grillmeister, die Hände in die Hüften gestemmt, argwöhnisch beobachtete.

Das spannungsgeladene Spiel nahm seinen Lauf, Ausgleich durch Bonucci für die Italiener, der Platz überschlug sich. In der Nachspielzeit kam es zum Elfmeterschießen, und bei jedem Tor, das die Italiener nicht verwandelten oder das den Deutschen gelang, rechnete ich damit, in Stücke gerissen zu werden. Als dann das finale Tor für die Deutschen fiel und die Italiener draußen waren, blickte ich den Grillmeister an. Was würde er mit mir anfangen? Nun, er hob die Schultern, grinste mich mit einem verwegenen Gesichtsausdruck an und sagte: „Benvenuto a Palermo, amico mio – willkommen in Palermo, mein Freund.“

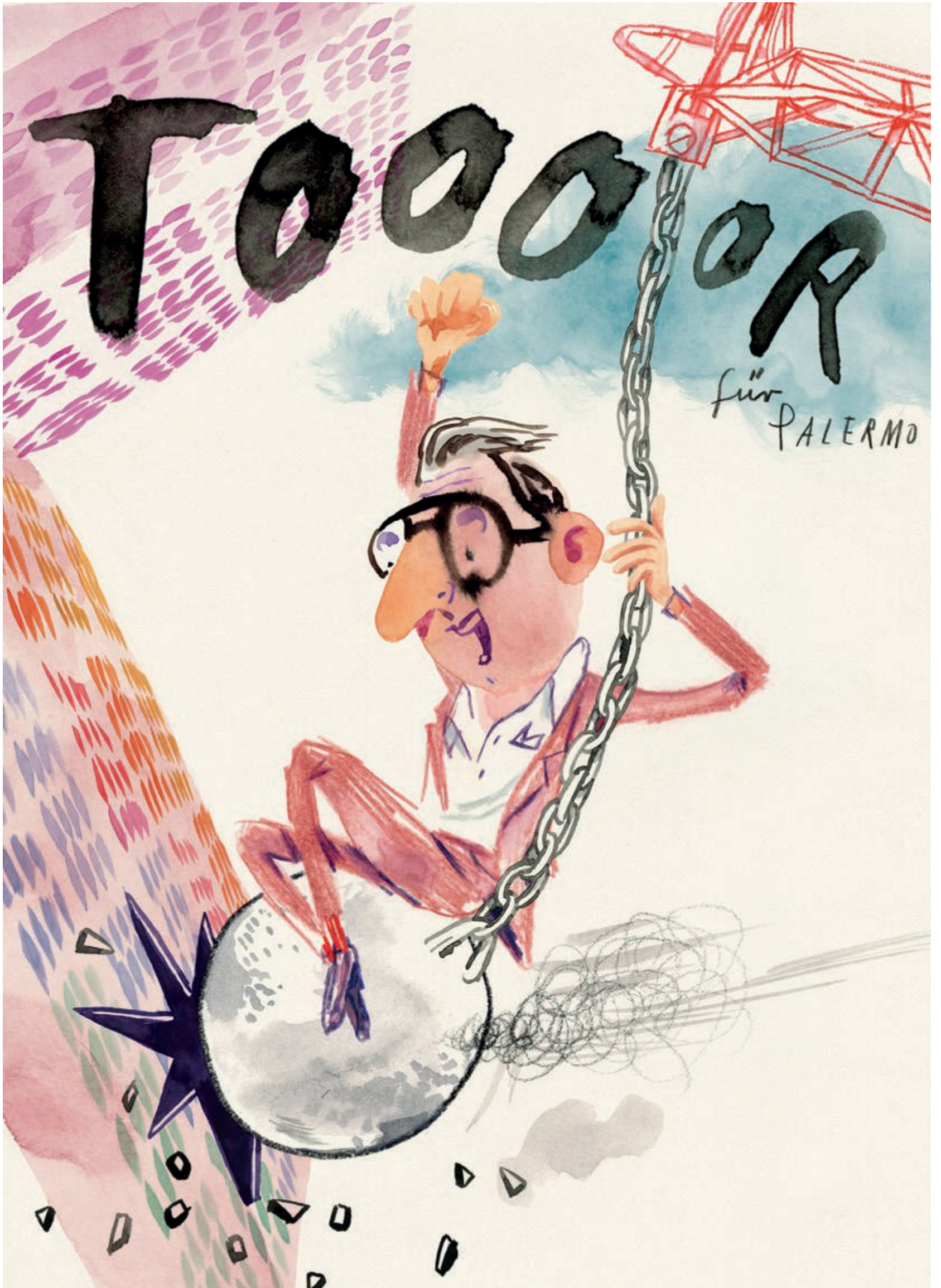


Illustration: Ralf Nietmann/ralfnietmann.de

populär

Leute wie diese machen unsere Stadt aus. Menschen, über die man gern mehr erfährt.
Die Hamburg ein Gesicht geben. Immer nachweisbar: Ecken, Kanten – und ganz viel Persönlichkeit

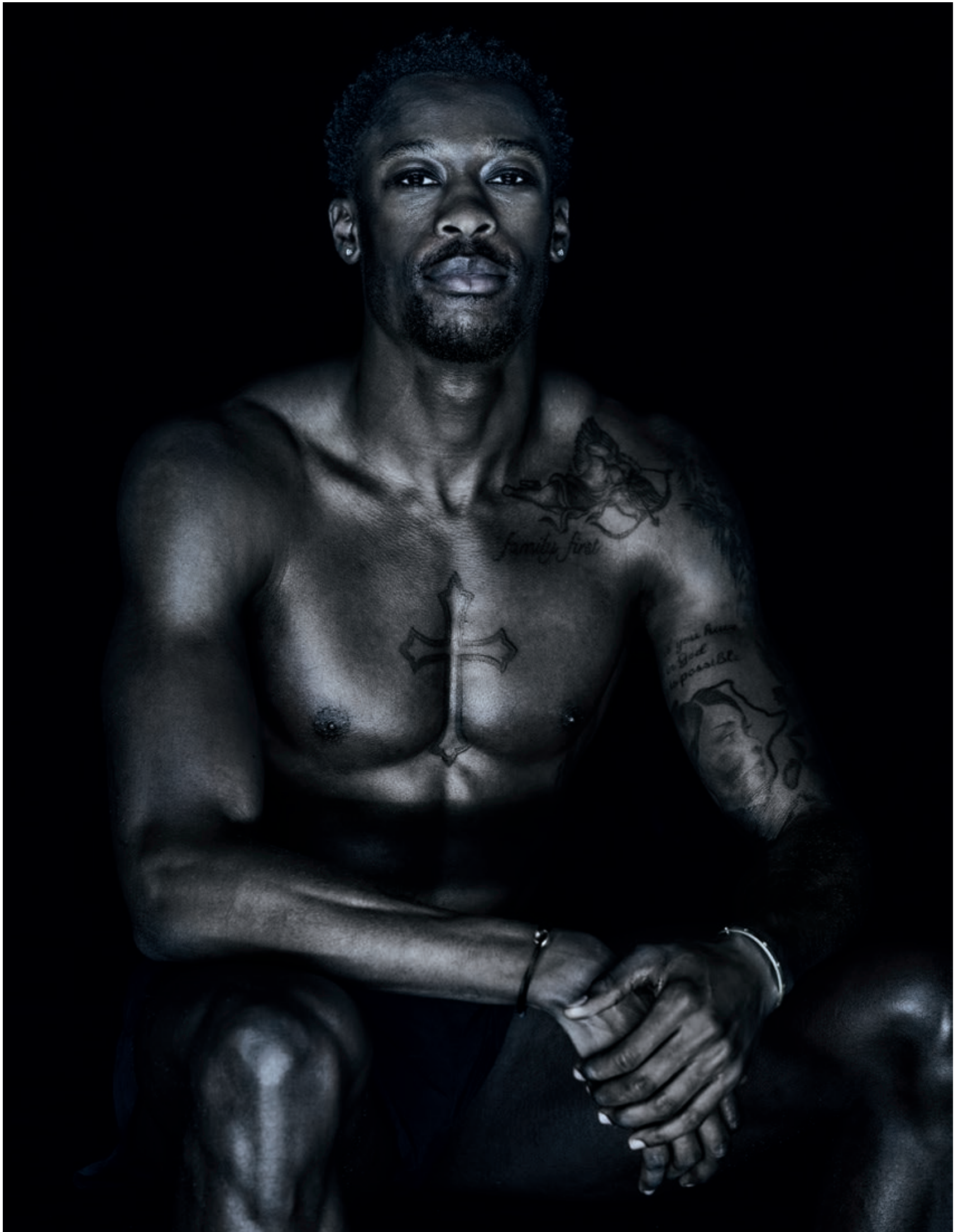
Owen Ansah

Alexandra Wandel

Mitra Kassai



Foto: Anatol Kotte



01

Text: Marco Arellano Gomes Fotos: Anatol Kotte

OWEN ANSAH

Seit letztem Sommer ist er der schnellste Deutsche über 100 Meter. Er brauchte nur wahnsinnige 9,99 Sekunden! Nach der Auszeichnung als Hamburger Sportler des Jahres rannte der Sprinter zum Glück zu uns ins Studio

WÄHREND DES LESENS dieses primären, nicht sonderlich langen Satzes, vom ersten bis zum letzten Buchstaben, sind voraussichtlich etwa zehn Sekunden vergangen. Mehr braucht der schnellste Mann Deutschlands nicht, um 100 Meter hinter sich zu lassen. Sein Name: Owen Anseh. Geboren am 28. November 2000 in Hamburg.

Anseh ist Leichtathlet, obwohl nichts an dem, was er tut, „leicht“ ist. Im vergangenen Sommer, am 29. Juni 2024, erreichte er bei den Deutschen Meisterschaften im Braunschweiger Eintracht-Stadion die Ziellinie der 100-Meter-Strecke in sensationellen 9,99 Sekunden – und brach den acht Jahre währenden Rekord von Julian Reus (10,01 Sekunden). Sein schärfster Konkurrent, Joshua Hartmann (10,06 Sekunden) und die restlichen Mitläufer machten dicke Backen. Und für Owen gilt: Die 10-Sekunden-Marke ist das Eintrittstor zur Weltspitze.

Anseh ist ein bescheidener, zugleich selbstbewusster junger Mann. Seine Lockerheit wirkt natürlich, sein Lächeln ist ansteckend, sein sportlicher Kleidungsstil – Sweatshirt, Hose und Cap in Kaki, schwarze Sneaker – zeigt, dass er wegen des Erfolgs nicht abgehoben ist. Sein Vater kam 1983 von Ghana nach Deutschland, seine Mutter folgte 1992. Gemeinsam mit seinen zwei Schwestern wuchs Anseh in Farmsen-Berne auf. Mit Schulfreunden hing er auf Spielplätzen und in Parks ab, hörte schon damals viel Musik, liebt es bis heute, sich zu dieser zu bewegen – auch beim Training. „Musik macht mir einfach gute Laune“, sagt er. „Und wenn ich gut gelaunt bin, bringe ich auch gute Leistung.“

Im Sportunterricht wählten ihn die Mitschüler stets als Ersten ins Team. Sein Lieblingsspiel war „Dritter Schlag“, ein Fangspiel, bei dem die Fänger versuchen, möglichst viele Läufer abzuschlagen – einmal, zweimal, dreimal. „Ich war quasi der Joker, der am Ende immer das ganze Team wieder zurückgeholt hat. Da fiel auch mir endgültig auf, dass ich schneller bin als die anderen“, sagt er fröhlich und grinst.

Sein Vater war ebenfalls Leichtathlet, heute arbeitet er im Miniatur Wunderland. Seinen Sohn motivierte er früh, auch diese Sportart zu betreiben. Es dauerte aber bis zur siebten Klasse, bis Anseh selbst davon vollständig überzeugt war. Damals standen Weitsprung und Laufen auf dem Lehrplan. Wie so oft ließ Anseh die Mitschüler hinter sich. Nach dem Unterricht fragte ihn sein Sportlehrer, ob er nicht mal Leichtathletik ausprobieren möchte? Und Anseh wollte. Also schrieb er über Facebook Carl-Junior Boateng vom HSV an und fragte, ob er ihn mal begleiten dürfe. Das ging klar. Wenig später schloss er sich dem Athletik Team Hamburg an. 2019 wechselte er zum HSV und lernte dort seinen jetzigen Trainer kennen: Sebastian Bayer, ein ehemaliger Weitsprung-Europameister – vertrauenswürdig, erfahren, fordernd.

Ansahs Vorbild ist Usain Bolt aus Jamaika, noch immer der Weltrekordhalter über 100 Meter und 200 Meter. Sechsmal die Woche trainiert Anseh. Der Trainingsplan hat es in sich. Montag: Krafttraining. Dienstag: Technikeinheit. Mittwoch: Stabi-Regenerationseinheit. Donnerstag: Tempoläufe. Freitag: Krafttraining. Samstag: Beschleunigung.

Nur Sonntag ist für den Körper mal Erholung angesagt. Das Hauptaugenmerk beim Training liegt aktuell beim Laufen auf den ersten Metern. „Ich komme beim Start noch nicht perfekt raus“, gibt Anseh zu. Seine Stärke liegt im sogenannten fliegenden Bereich, ab 40 Metern. Dann nimmt er irre Tempo auf, ist nicht mehr zu bremsen, fliegt geradezu davon. Anseh läuft regelmäßig die 100 Meter und auch die 200 Meter, die er sogar lieber mag. Seine Höchstleistungen schafft er, sobald es ernst wird: „Ich bin ein Wettkampf-Typ“, sagt er. „Ich brauche diesen Kick. Das Gefühl, dass links und rechts meine Konkurrenten stehen.“

Vor vier Jahren verließ er dann Hamburg vorübergehend, denn sein Trainer Sebastian Bayer wechselte zuvor nach Mannheim, wurde Bundestrainer beim Deutschen Leichtathletik-Verband. ▶

ÜBER OWEN ANSAH

Auf der großen Sportgala in der Handelskammer wurde Owen Anseh am 11. Februar zum Hamburger Sportler des Jahres gekürt. Seitdem er in Braunschweig bei der Deutschen Meisterschaft die 10-Sekunden-Marke auf 100 Meter geknackt hatte, halten seine Fans bei den nächsten großen Wettkämpfen alles für möglich. Auch er selbst stuft eine weitere Verbesserung seiner Leistung als durchaus realistisch ein. Den aktuellen Weltrekord hält der Jamaikaner Usain Bolt mit 9,58 Sekunden im 100-Meter-Sprint. Geschafft bei der Weltmeisterschaft 2009 in Berlin. 16 Jahre lang ist es niemandem gelungen, ihn zu überholen, aber Anseh ... der hat gefühlt schon den Blinker gesetzt.

hsv-ev.de und [@owenansah](https://twitter.com/owenansah)





Sein Geheimrezept? Jeden Abend vorm Wettkampf isst Owen Ansa eine Thunfischpizza. Die Kohlenhydrate und Fette aus dem Teig liefern Energie fürs Rennen, das Eiweiß im Thunfisch und Käse unterstützt die Muskelarbeit. Noch wichtiger für Ansa: Die Raubfische sind auf 100 Meter unfassbar schnell



„Ich bin davon überzeugt, dass ich noch schneller sein kann. Vor dem Rekord war ich sehr lange verletzt und konnte nur vier Monate trainieren.“

Owen und sein Trainingspartner Lucas Ansa-Pepurah folgten ihm. „In Hamburg gibt es viel Ablenkung durch die Freunde und meine Familie. In Mannheim nicht“, so Ansa. Deshalb kommt er heute nach Hamburg, um seine Liebsten zu besuchen.

Der erste Deutsche zu sein, der die 100 Meter in unter 10 Sekunden gelaufen ist, bedeute ihm viel, sagt Ansa. Der Rekord mag irgendwann gebrochen werden, aber er wird für immer der Erste sein, der eine solche Zeit lief. Das könne ihm keiner mehr nehmen. Und er ist überzeugt, dass er noch schneller sein kann. Immerhin war er vor dem Rekord lange verletzt und hatte nur vier Monate Zeit gehabt

für sein Training. Ansa vertraut seinem Team, den Ärzten, seinem Trainer – und Gott.

Bei den Olympischen Spielen in Paris im vergangenen Jahr war Ansa immerhin schon dabei. Aber Dabeisein ist eben doch nicht alles. Bei der nächsten Weltmeisterschaft vom 13. bis 21. September in der japanischen Hauptstadt Tokio und den kommenden Olympischen Spielen, 2028 in Los Angeles, will er am Start sein und es bis ins Finale schaffen. Ganz sicher: Bis dahin wird er auch beim Rauskommen aus dem Startblock noch weiter vorn sein.

Helfen Rituale, um seinen Erfolg zu erreichen? Ansa grinst. Ein Ritual habe er tatsächlich: Vor jedem Wettkampfnennen isst er abends eine Thunfischpizza. Das klingt im ersten Moment nicht zwingend wie die Mahlzeit eines Spitzensportlers. Thunfisch aber leitet sich vom altgriechischen Wort *thýnnos* ab, was so viel bedeutet wie: „Ich eile“, „Ich rase“, „Ich schieße entlang“. Kurze Hintergrund-Info dazu: Die Raubfische selbst erreichen auf kurzen Strecken bis zu 80 Stundenkilometer. 100 Meter legt der Thunfisch somit in 4,5 Sekunden zurück.

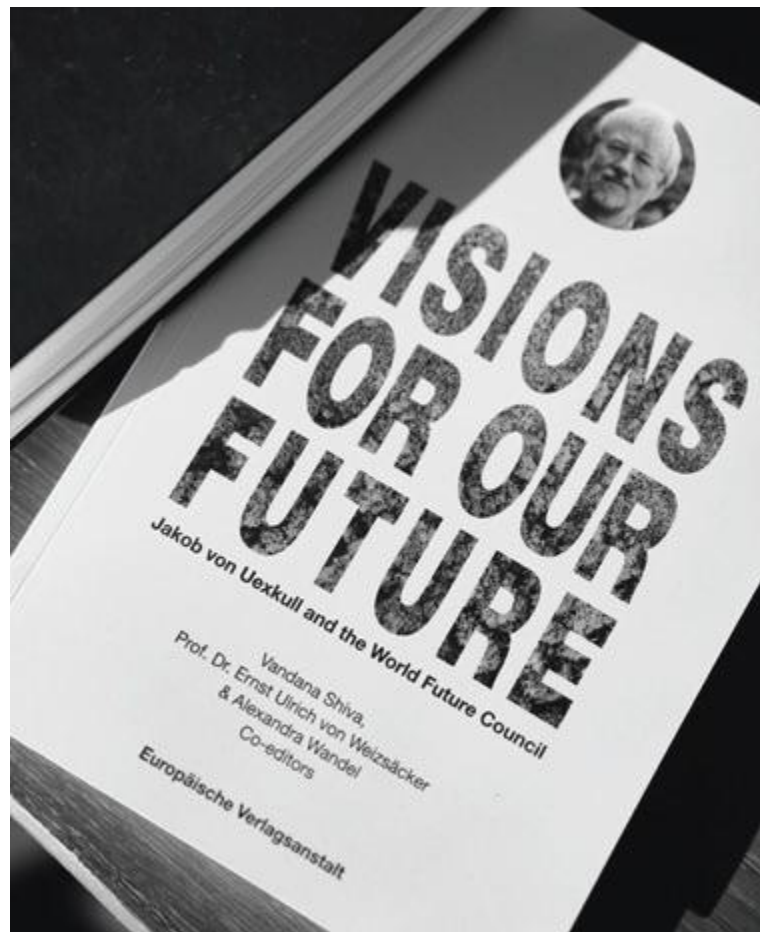
Mal sehen, wann das erste Restaurant in Hamburg die Ansa-Pizza anbietet – vom Steinofen bis zum Tisch in nur 9,99 Sekunden.



Owens Glücksschuhe auf dem Weg zum großen Triumph. Dazu war an dem legendären 29. Juni 2024 die starke Konkurrenz hilfreich und das Wetter: 29 Grad, leichter Rückenwind. Da Ansa auch an Gottes Unterstützung glaubt, könnte der Wettermeister sich diese Koordinaten bereits eintragen für September, wenn ab dem 13. die nächste Weltmeisterschaft in Tokio startet. Danke nach oben!



In Hamburg mit Blick auf die Welt. Wir haben Alexandra Wandel auf der Plaza der Elbphilharmonie getroffen. Ihr kleines Team von fünf Mitarbeitern zog gerade um, bescheiden in eine Nebenstraße an der Alster. Wer mehr über die Arbeit des World Future Council erfahren möchte, sich mit Spenden engagieren mag, schaut hier weiter: worldfuturecouncil.org und youtube.com/wfcinitiative



02 Text: Simone Rickert Fotos: Fabian Glawe ALEXANDRA WANDEL

Die Vorstandsvorsitzende des World Future Council lenkt von Hamburg aus die Organisation, die sich nichts Geringeres zum Ziel gesetzt hat, als die Welt für Mensch und Natur besser zu machen

SIE SPRICHT SCHNELL, ihre Gesten unterstreichen ihre Worte, Alexandra ist Profi im Kommunizieren: ob mit Dorfbürgermeistern, Wissenschaftlern oder Staatsoberhäuptern, für den Weltzukunftsrat ist sie auf Reisen, bei internationalen Politikgipfeln, in Videocalls und am Telefon sowieso ständig. Die Mission des World Future Council (WFC), gesprochen wird meistens Englisch, ist es, für die dringenden Probleme der Welt politische Lösungen zu finden, die gut für die Menschen und gut für die Umwelt sind. Nicht mehr – und nicht weniger.

Eine solche Organisation gibt es so oder ähnlich kein zweites Mal. Auf vier Bereiche konzentriert sich die Arbeit der 50 ehrenamtlichen Ratsmitglieder, allesamt Spezialisten auf diversen wissenschaftlichen und politischen Gebieten: Frieden und Abrüstung, den Schutz von Ökosystemen, um die Lebensgrundlagen für Tier und Mensch zu sichern, die Energiewende zur Schonung von endlichen Ressourcen und die Rechte von zukünftigen Generationen. Einmal im Jahr treffen sie sich, mal in Hamburg, mal anderswo, ansonsten machen sie ihre jeweiligen Jobs und betätigen das ungleich große Netzwerk im Sinne des WFC. Die Idee ist simpel, die Ausführung komplex: schauen, wo auf der Welt etwas be-

sonders gut funktioniert, und das Vorgehen auf Regionen mit ähnlichen Problemen übertragen, Best-Practice-Wissen breit zugänglich machen. Wie Lobbyarbeit – für die Guten. Alexandra lacht: „Ja, wir nennen es Politikberatung.“ Erfolge? Viele: Der WFC hat Regierungen weltweit zur Skalierung erneuerbarer Energien beraten. Auch zum Beschluss der 193 Vereinten Nationen zum Schutz von immerhin 30 Prozent der internationalen Hochseegewässer haben Ratsmitglieder über Jahre gekämpft. Immer wieder Gutachten, Konferenzen, Gespräche und Verhandlungen.

Ein praktisches Beispiel von vielen: In Brasilien wurde ein Gesetz verabschiedet, mit dem es gelang, die Kindersterblichkeit um 60 Prozent zu senken mit nur zwei Prozent des städtischen Budgets: Märkte ohne Zwischenhändler, preiswerte öffentliche Kantinen, Ernährungskurse an Schulen. Der Vizepräsident von Namibia beschloss, er möchte, dass sich das 58 Bürgermeister seines Landes anschauen. „Wir haben hier auch zu viel Hunger.“ Das Partnerschaftsabkommen hat der WFC organisiert.

Das ist ganz der Gedanke von Jakob von Uexküll, der den Zukunftsrat 2007 mit gegründet hat. Er dachte sich: „Man muss das Rad nicht immer neu erfinden, wir können voneinander lernen. Es gibt bereits ►



so viele Lösungen weltweit. Wir müssen sie nur bekannter machen und verbreiten.“ Von Uexküll ist Deutsch-Schwede, in Hamburg auf die Internationale Schule gegangen, lebt mit Frau und Kindern in London und anlässlich seines 80. Geburtstag kürzlich ist das Buch „Visions for our Future“ erschienen: Der allerneueste Stand zu den großen Themen der Menschheit, geschrieben von Ratsmitgliedern – von Weltethik bis erneuerbare Energie, globale Städte, wie muss die Zukunft der Landwirtschaft aussehen, wie geht’s weiter mit dem Meeresschutz, was können wir für die zukünftigen Generationen tun. Dem Gründer ist kein Thema zu groß. Von Uexküll ist Berufphilatelist – nicht zu verwechseln mit Philanthrop, das auch –, Briefmarkensammler und -händler. 1980 verkaufte er einen Teil seiner Sammlung für eine Million US-Dollar und rief von dem Erlös den Alternativen Nobelpreis ins Leben. Als er Anfang der 2000er über einen Weltzukunftsrat nachdachte, war er somit kein Unbekannter. Unternehmer Michael Otto war begeistert von der Idee, ist auf den damaligen Bürgermeister Ole von Beust zugegangen, und es wurde beschlossen, dass die Stadt Hamburg zusammen mit Otto und den Brüdern Rickmers die Grundfinanzierung zur Verfügung stellt, für die ersten drei Jahre. Das Generalsekretariat sollte in Hamburg sein. Alle Mittel werden inzwischen komplett durch Spenden finanziert.

Vor Ort arbeitet der WFC eng mit der Hamburg Sustainability Conference zusammen. Anfang Juni kommen auf Einladung der Stadt, dem Entwicklungsprogramm der Vereinten Nationen und der Michael-Otto-Stiftung Staatschefs und hochrangige Vertreter aus der Wirtschaft und der Weltbank zusammen, um zu vereinbaren, wie man die nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen umsetzt.

Auf internationalem Parkett vergibt eine Jury des WFC jährlich den World Future Policy Award, der die besten politischen Lösungen, egal ob auf nationaler oder lokaler Ebene, für uns und künftige Generationen auszeichnet. Der Award ist ein Vehikel, um Aufmerksamkeit zu schaffen,

auch neue Initiativen zu finden. Es gibt eine internationale Ausschreibung und Nominierungen aus aller Welt werden eingereicht. Experten, Parlamentarier, UN-Organisationen, NGOs, Wissenschaftler werden zum Brainstorming eingeladen. Der Evaluationsprozess umfasst weitgehende Recherche, Interviews mit Vertretern von Regierungen, Wissenschaft und Zivilgesellschaft. Beim World Future Policy Award 2024 in Genf für Frieden und zukünftige Generationen wurde unter anderen ausgezeichnet: die kleine Region Kauswagan auf den Philippinen. Es gab viel Hunger. Ein Grund für den Bürgerkrieg zwischen Muslimen und Christen dort, wie in so vielen Regionen. Bürgermeister Rommel C. Arnado hat 2010 ein Training für ökologische Landwirtschaft und Finanzwissen beschlossen. Über 5000 Kämpfer wurden so in die Arbeitswelt reintegriert, haben Lohn und Brot, können ihre Kinder auf Schulen schicken. Alexandra zeigt ein Video von der Preisverleihung: Ein ehemaliger Kombattant schildert, wie er Menschen getötet hat, wie schrecklich das gewesen sei. Nun ist dort Frieden.

„Wir konzentrieren uns auf Lösungen, die umgesetzt werden und sich als erfolgreich erwiesen haben.“



breuninger

JETZT IM ÜBERSEEUARTIER,
CHICAGOSTRASSE 1

BREUNINGER.COM



03

Text: Regine Marxen Fotos: Julia Schwendner

MITRA KASSAI

Sie hat keine Lust auf graue Theorie zum Älterwerden – sie macht lieber bunte Realität draus. Mit Oll Inklusiv bringt Mitra Kassei Senioren und Senioritas wieder mitten ins Leben. Ihre Mission: altern mit Bass, Witz und Eierlikör

DJ MAD (BEGINNER) legt Retro-Soul auf, Hund Rosi sitzt zu seinen Füßen und schaut geduldig zu, während vor dem DJ-Pult eine Gruppe älterer Damen und weniger Herren schwoft. Sie haben sich in Schale geworfen für diesen Sonntagnachmittag in der „The Boilerman Bar“ in der Hafencity. Wer nicht tanzt, klönt mit anderen Gästen, isst Butterkuchen, trinkt dazu einen Kaffee oder gönnt sich ein Eierlikörchen. Der Altersdurchschnitt: 60 plus. Logisch, denn wir befinden uns auf einem Tanztee der Hamburger Initiative Oll Inklusiv. Mitmachen darf hier, wer mindestens sechs Jahrzehnte auf dieser Erde weilt. Gründerin Mitra Kassei, leicht zu erkennen am grünen Cappie mit dem Oll-Inklusiv-Schriftzug, wirbelt von Tisch zu Tisch, begrüßt ihre Oldies, macht einen kurzen Stopp auf der Tanzfläche, hüpfert dann weiter. Breites Grinsen, ungebremster Energielevel. Sie ist in ihrem Element.

„Ich wusste nicht, wo die Reise hingehet, und ich wusste auch nicht, wie sehr diese ganze Aktion explodiert“, sagt Mitra Kassei im Podcast „Der HAMBURGER Inside“. Oll Inklusiv ist eine Erfolgsgeschichte, die auch das Leben ihrer Gründerin verändert hat.

Angefangen hat alles 2018 mit einem sonntagnachmittäglichen Musikbingo für Menschen ab 60 Jahren im „Mojo Jazz Café“. Mitra wollte mit dieser Aktion das Leben von Hamburger Senioren und Senioritas, wie sie sie nennt, ein wenig aufmischen. Das hat geklappt. Weitere bunte Nachmittage folgten. Lesungen mit Linda Zervakis und Dominik Bloh, Mal- und Autorenkurse und der Oll-Inklusiv-Rikscha-Service für ältere und pflegebedürftige Menschen. Von Mai bis Mitte Oktober sind die elektrisch unterstützten Fahrräder im Hamburger Stadtgebiet unterwegs und bieten immobilien Fahrgästen eine Rundfahrt der besonderen Art. Zu den Tanznachmittagen, beispielsweise im „Kent Club“ oder „Knust“, kommen durchschnittlich 100 bis 180 Personen, die älteste Teilnehmerin ist 95 Jahre alt. Gemeinsam besucht man darüber hinaus Sankt-Pauli-Spiele, Musicals oder fährt zum Wacken-Musikfestival. Alle Aktionen sind kostenfrei. Interessierte können sich über eine eigene App informieren, austauschen und für Aktionen anmelden.

„You’ll never oll alone“, lautet das Motto der gemeinnützigen Initiative. Das ist es, worum es Mitra und ihren rund 40 Ehrenamtlichen geht: Sie wollen etwas unternehmen gegen Einsamkeit und Armut im Alter. Sie wollen das Altern in unserer Gesellschaft sichtbarer machen.

Der Initialmoment für diese Idee war der Umzug von Mitras Mutter in eine Münchner Senioren-Wohnanlage. Das neue Umfeld erschien der kulturell umtriebigen Frau ziemlich dröge. Mitra fand derweil in ihrer Wahlheimat Hamburg nach einem Burn-out langsam in ihren Alltag zurück. Sie begann sich zu fragen, wie sie selbst einmal alt werden wollte. Tanzend, klar, am besten zu den Beastie Boys. Die Welt aber scheint den Jüngeren zu gehören. Die Clubs sowieso. Die Musik- und Kulturmanagerin dachte über ihre Fähigkeiten, Kontakte und Möglichkeiten nach, um das zu ändern und die Welt ein Stück besser zu machen. „Ganz egoistisch, um einen positiven Footprint zu hinterlassen.“ Es kam, was kommen sollte. Es kam Oll Inklusiv.

Menschen zusammenzubringen, war schon immer eine ihrer Superkräfte. Vielleicht steckt da auch noch ein wenig München in ihr, wo das Zusammensein in den unterschiedlichsten Formen kultiviert wird. An der Isar ist sie aufgewachsen, die Musik hat sie vor fast 30 Jahren an die Elbe geführt. Diese Nord-Süd-Achse trägt sie als Tattoo auf dem Arm: eine Hamburger Hafenmöwe, die eine Münchner Brezel stibitzt. ▶

„Ich liebe ja, was ich lebe, und
ich lebe ja, was ich liebe.“



Geht auf die Mitte 50 zu und trägt die Discokugel im Herzen. Mitra Kassei schenkt mit Oil Inklusiv Hunderten Menschen neue Lebensfreude. Sie vernetzt, begeistert, organisiert – und pfeift auf Altersklischees. Ihr Motto: You'll never oll alone. Die Initiative ist spendenfinanziert: oll-inklusive.de Mehr über und von Mitra hören Sie im Podcast vom HAMBURGER







Butterkuchen, Eierlikörchen, gute Beats - und eine Premiere. Erstmals waren Oll Inklusiv mit ihrem Tanztee in der „Boilerman Bar“ im alten Hafencanal zu Gast. Die Location kam sichtlich gut an, Uschi, Angela und Susanne sind seit 2019 regelmäßig bei Oll-Inklusiv-Nachmittagen (unten rechts) dabei. Eckard ist seit 2022 Teil der 60++ Gang (unten links)



„Seid laut, seid kritisch, seid einfach bunt und munter und habt ein großes, lautes Ohr und Auge für das Alter.“

Für die Karsten Jahnke Konzertdirektion betreute sie Anfang der 2000er-Jahre das Projekt „Maximum Hip-Hop“. Die Highlights: eine Graffiti-Ausstellung im Jahr 2000 in den Astra-Hallen, unter anderem mit Banksy, und ein Konzert im Millerntor-Stadion. Fünf Sterne deluxe, Beginner, Dynamite Deluxe, Eins Zwo, Ferris MC, das Treffen der Hamburger Hip-Hop-Legenden. Als Musikmanagerin, unter anderem für Fünf Sterne deluxe machte sie sich fix in der männerdominierten Hip-Hop-Szene einen Namen. Später wechselte sie in den digitalen Musikvertrieb, machte sich selbstständig. Bis heute sitzt sie im Beirat der Millerntor Gallery und im Vorstand bei Rock City e.V.

Eine großartige Zeit – mit hohem Druck und hohem Tempo: Mitra verlor sich selbst aus den Augen. „Nein“, sagt sie heute, „ist ein schönes Wort. Ich habe es damals zu selten gesagt.“ 2013 kam der große Knall. „Das Burn-out hat mich zusammen-

gebrettert.“ Heute weiß sie ihre Kräfte einzuschätzen und umgibt sich bewusst mit positiven Energien. „Das Leben ist viel zu kurz, um sich mit negativem Scheiß vollzuballern.“ Die Arbeit mit ihren Senioren und Senioritas gebe ihr viel zurück, mit Zeit und Energie könne man viel Freude schenken. Mitra Kassei hat inzwischen eine Fortbildung zur Seniorenassistenz gemacht und sorgt ehrenamtlich in verschiedenen Pflegeeinrichtungen für gute Laune. Sie übernimmt Einzel- und Gruppenbetreuungen oder hilft an der Rezeption aus. Manchmal hält sie auch die Hand eines Sterbenden. Das ist die Schattenseite ihres Engagements. Sie sieht Menschen altern, manche gehen. Macht ihr das manchmal Angst? „Nein. Ich habe keine Angst vor dem Altwerden und auch keine Angst vor dem Sterben. Ich habe nur Angst vor Krankheiten“, sagt sie.

Eigentlich könnte sie sich jetzt zufrieden zurücklehnen. Oll Inklusiv läuft. Als Netzwerkerin und Ideengeberin macht sie einen fantastischen Job, bringt Ideen und die richtigen Leute zusammen. Aber Mitra will mehr. Die Initiative soll wachsen. Das betrifft Programmformate, aber auch die Standorte. In diesem Jahr bieten sie und ihr Team erstmals spielerische Stadtrundgänge an, mit denen sich Quartiere ganz anders entdecken lassen. Außerdem plant sie die Expansion in andere Städte wie Berlin, Köln und München. Das klingt nach einem ganzen Stück Arbeit. Wie schafft sie das alles? „Ich sehe das wie beim Wandern: Ich habe ein Ziel, aber auf dem Weg dorthin sehe ich auch die Blumen, Tiere und Landschaft um mich herum. Das motiviert mich, den Weg zu gehen.“

Tina und Hartmut sind seit 2019 Teil der Oll-Inklusiv-Gang. Tina musste ob eines Herzinfarkts zwei Jahre pausieren und ist jetzt wieder tanzend am Start. DJ Mad (Beginner) legt ehrenamtlich für Oll Inklusiv auf

THE EMBASSIES HAMBURG CITY

Where *Life* never gets old.



THE EMBASSIES HAMBURG CITY

Großer Burstah 29–31
20457 Hamburg



Jetzt bewerben!

Wohnen, Arbeiten und Gemeinschaft neu erleben

🌐 Mitten in der Innenstadt, unweit von Rathaus und Binnenalster, entsteht in diesem Jahr mit «THE EMBASSIES» ein visionäres Wohn- und Lebenskonzept, das die Art und Weise, wie wir wohnen, arbeiten und uns begegnen, neu definiert.

THE EMBASSIES HAMBURG CITY präsentiert sich als ein innovatives, generationenübergreifendes Wohn- und Lebenskonzept. Ein Ort, an dem Begegnungen entstehen, Ideen wachsen und Lebensqualität großgeschrieben wird. Mit hochwertig ausgestatteten Apartments, einem exklusiven Clubbereich und vielfältigen Wellness- und Kulturangeboten richtet sich THE EMBASSIES an Menschen, die ein modernes und gemeinschaftliches Lebensumfeld suchen – ein Zuhause, das mehr ist als nur vier Wände.

● Exklusives Service-Wohnen

Das Konzept bietet ein urbanes Wohnmodell, das Menschen unabhängig von Alter oder Lebensphase anspricht. Hier verbindet sich individuelles Wohnen mit einer umfangreichen Infrastruktur an Services, die den Alltag bereichern und erleichtern. Zur Auswahl stehen Studio-Apartments, 2-Zimmer- und 3-Zimmer-Apartments. THE EMBASSIES bietet seinen Bewohnerinnen und Bewohnern die perfekte Balance zwischen urbaner Vernetzung und effizienter Wohnraumnutzung – ohne dabei auf Komfort oder Lebensqualität verzichten zu müssen.

● Ambassadors Club

Zusätzlich zu ihren Apartments steht den «Resident Ambassadors» (Botschafterinnen und Botschafter des guten Lebens) ein exklusiver Clubbereich von über 1.200 m² zur Verfügung. Hier erwartet sie ein großzügiger Loungebereich als zweites Wohnzimmer, Arbeitsräume, Fitness- und Wellnessbereiche, eine Sauna, eine Bar und vieles mehr – offene Räume für gemeinschaftliches Leben, Entspannung und persönliche Entfaltung mitten in der Stadt.

Da sich das Konzept von THE EMBASSIES an eine weltoffene und generationenübergreifende Community richtet, erhalten alle Ambassadors-Club-Mitglieder Zugang zu den vielseitigen Räumlichkeiten. Bewohnerinnen, Bewohner sowie Club Mitglieder profitieren so gleichermaßen von dem gelebten Austausch und den Begegnungen mit Gleichgesinnten in den Clubräumen – sei es beim Arbeiten, beim Verweilen, beim Sport oder bei Events im Rahmen des abwechslungsreichen Kulturprogramms.

● Café & Concept Store

Im Erdgeschoss schafft ein Café mit Concept-Store einen pulsierenden Treffpunkt für Kulinarik, Kultur und urbanes Lebensgefühl. THE EMBASSIES bietet hier nicht nur erstklassigen Kaffee, sondern auch eine kuratierte Auswahl an Produkten und internationalen Printpublikationen – ein Ort der Begegnung und Inspiration. Ein Ort zum Verweilen, an dem Fremde zu Freunden werden. Oder, wie man auf Englisch sagen würde: A place that never gets old.

Bewerbungen

Weitere Informationen zur Bewerbung finden Sie auf unserer Website. Gerne können Sie ab sofort einen Besichtigungstermin vereinbaren. Bei Fragen stehen Ihnen Frau Blesser und Herr Garde zur Verfügung und freuen sich darauf, Sie kennenzulernen.

E-Mail: hamburg@embassies.com
Telefon: 040/60 773 881 0

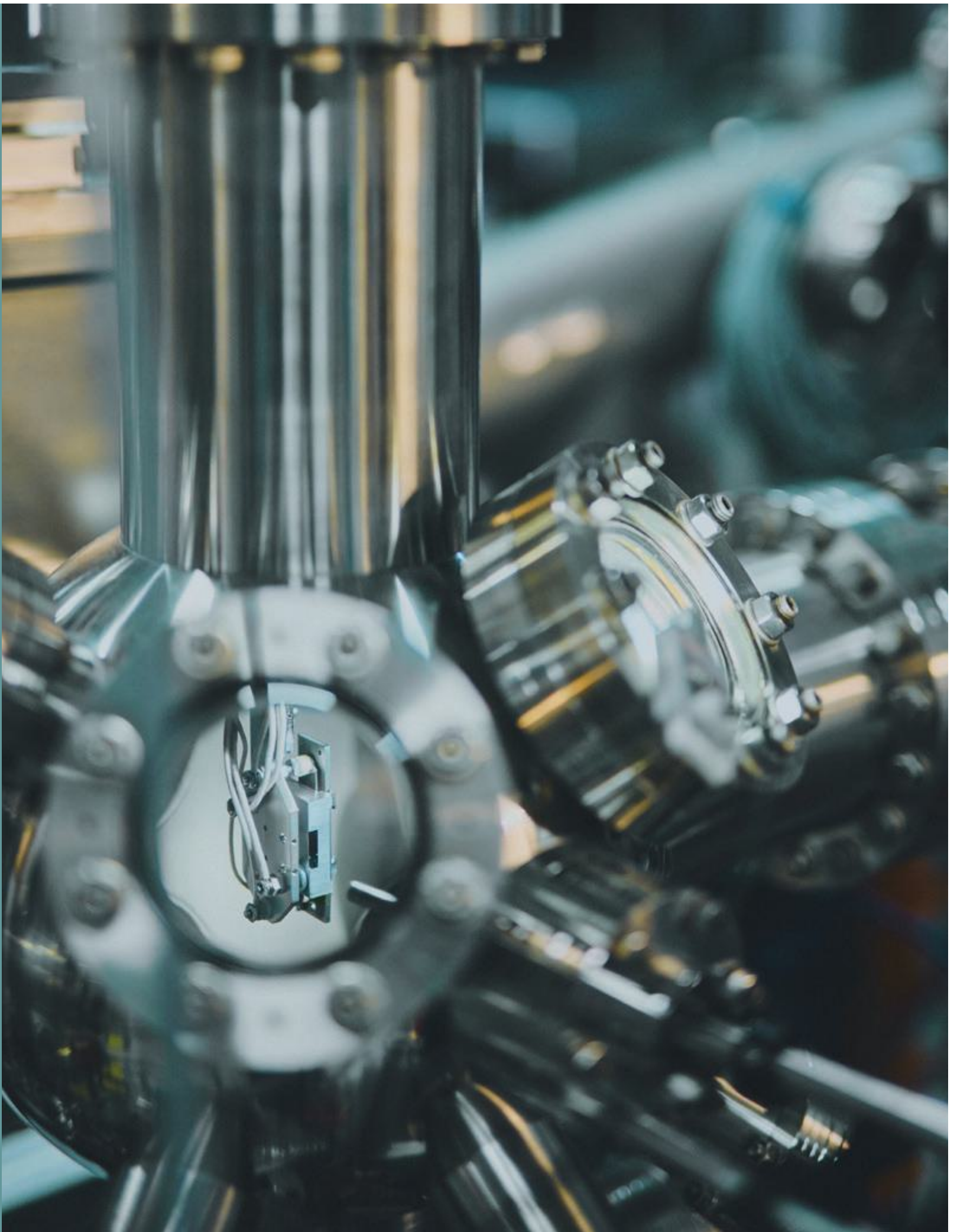
→ embassies.com/hamburg

on site

DESY – Deutsches Elektronen-Synchrotron

Hier wird Hochleistungsphysik betrieben, in Bahrenfeld, mit mehreren Teilchenbeschleunigern. Gut 3.000 Desyaner strecken sich und ihre intellektuelle Kraft von der Erde bis ins Universum, um Grundlagenforschung zu betreiben, die den Ursprung und die Zukunft des Universums erklärt, und um für ihre Ergebnisse Anwendungsgebiete im Energiesektor, in der Medizin und der Kunst zu finden, die uns die größten Probleme der Menschheit lösen könnten

Text: Simone Rickert **Fotos:** Julia Schwendner





BAHN FREI, TEILCHEN FLIEGEN!

Um zu verstehen, wie die Welt, das Universum, funktioniert und zusammenhält, kann man eigentlich erstmal alles vergessen, was man aus der klassischen Physik kennt.

Atome, Protonen, Elektronen, ziehen sich an, kreisen, stoßen sich ab.

Das ist alles richtig, allerdings für das Kاپieren der Logik von Elementarteilchen nicht hilfreich, denn das ist eine komplett andere Ebene

„Superdatenmengen gepaart mit KI werden revolutionär - da kriege ich Gänsehaut!“

PROF. DR. BEATE HEINEMANN, DIREKTORIUMSVORSITZENDE

ELEMENTARTEILCHEN, im Fachjargon Teilchen abgekürzt, fliegen uns um die Ohren, kleinste Bausteine des Universums, in allem was uns umgibt, das Magazin das Sie gerade lesen. Nur viel kleiner. Der altgriechische Philosoph Demokrit postulierte die Idee, dass alles auf der Welt in kleinere Teilchen zu separieren sein muss, bis zum allerkleinsten, und dass sie sich ständig verändern. Eine erstaunlich genaue Einschätzung, ohne jegliche Forschung, nur auf Gedankenbasis. Das blieb dann gut 2.500 Jahre eine Idee. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts mit der Heisenbergschen Unschärferelation, Max Plancks Quantentheorie und Einsteins Relativitätstheorie richtig Schwung in die Atom- und Astrophysik kam.

Der Verdacht, dass es darüber hinaus noch etwas mehr geben muss, erhärtete sich mit ihrer Forschung, die rein auf ihren Berechnungen beruhte. Das Universum dehnt sich aus, doch eigentlich müsste das viel viel schneller gehen? Licht in den Galaxien müsste stärker strahlen – wenn es nicht etwas anderes gäbe, die dunkle Materie, die wohl rund 85 Prozent des gesamten Universums ausmacht und eben nicht sichtbar ist!

Kleinste Teilchen werden seit 1959 in Hamburg erforscht, als das DESY gegründet wurde. Das Deutsche Elektronen-Synchrotron, vieles hier wird mit Abkürzungen, Akronymen, benannt, ist eine von wenigen Forschungseinrichtungen dieser Art auf der Welt: in China wird gerade eine neu gebaut. Ein Synchrotron ist ein Teilchenbeschleuniger, der Elementarteilchen auf nahezu Lichtgeschwindigkeit bringt und damit auf andere Teilchen schießt. Die bei diesen Kollisionen entstehenden Teilchen werden mit hochsensiblen Detektoren analysiert. Das konnte der 6,3 Kilometer langen Speicherring HERA unterhalb von Bahrenfeld besonders gut, die Hadron-Elektron-Ring-Anlage ist die einzige weltweit, in der unterschiedliche Teilchensorten – Protonen und Elektronen, und ihre Antiteilchen, die Positronen – getrennt beschleunigt und zum Zusammenstoß gebracht werden konnten. Heute wird

der HERA-Tunnel nur noch in Streckenabschnitten genutzt: mit dem „Licht-durch-die-Wand-Experiment“ ALPS wird hier unten nach dunkler Materie gesucht.

Prof. Dr. Beate Heinemann wurde im April zur Vorsitzenden des Direktoriums im DESY berufen. Hamburgerin, hier ganz in der Nähe aufgewachsen, hat sie mit ihrem Faible für Zahlen ihre Eltern gefragt, ob sie Physik studieren darf? Sie ehrlich: „Kann sein, dass es nichts wird.“ Es wurde: sie hat für ihre Promotion an der Uni Hamburg am DESY geforscht, wurde Stipendiatin der britischen Gelehrten-gesellschaft Royal Society, Professorin an der Berkeley University in Kalifornien, nun an der Uni Hamburg. 2012 hat sie das Higgs-Boson mit entdeckt, ein Teilchen das eine Schlüsselrolle im Universum spielt und lange gesucht wurde. Gefunden am Beschleuniger LHC im Forschungszentrum CERN in Genf. Das war ein „Wahnsinns-Heureka-Moment“.

Sie tritt die Nachfolge von Helmut Dorsch an, der das DESY ab 2009 geleitet hat und schon eine Reihe von Innovationen auf den Weg brachte. Auf dem Campus gibt es Baustellen, ab Herbst öffentlich das DESYUM, ein Ort wo die Forschung für alle ausgestellt wird. Dort kann man dann einfach vorbeischaun, Führungen buchen kann man jetzt schon. Die Forschung in Deutschland nicht nur auf Spitzenniveau zu halten, sondern auch sie verständlicher und nahbar zu machen, das ist Beates Ziel. Die schlauesten Köpfe für das DESY zu gewinnen.

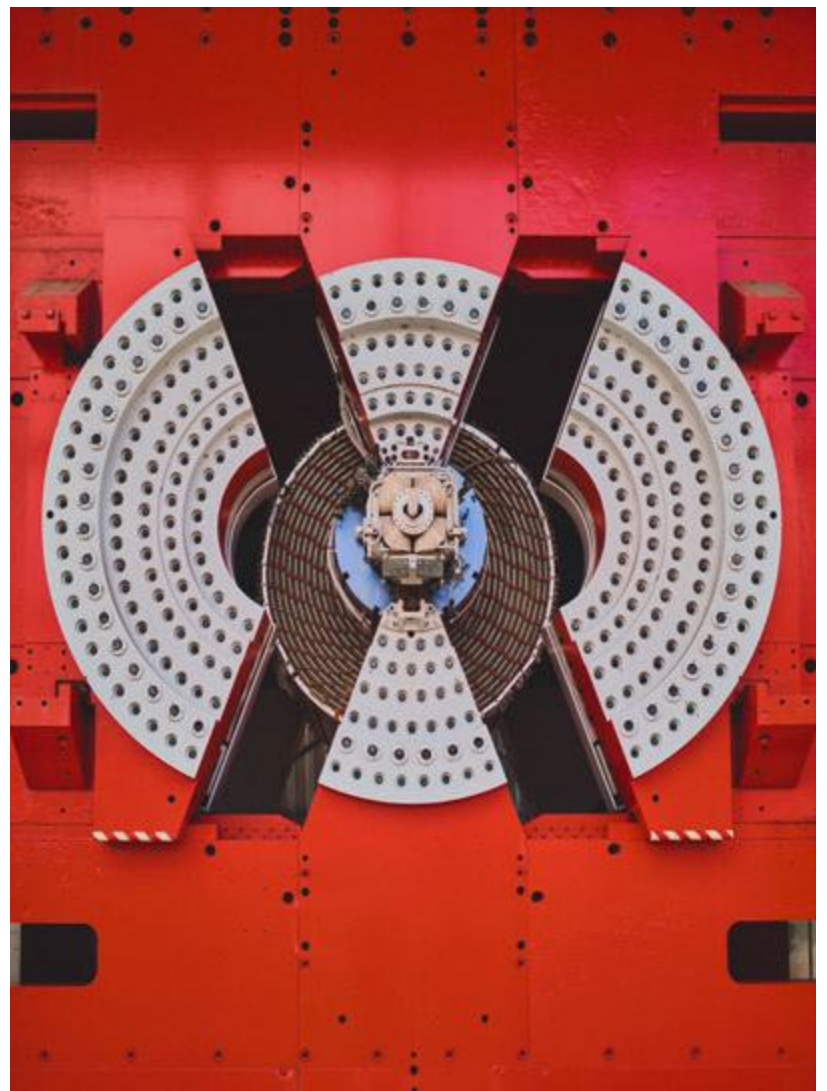
Die Mitarbeiter hier nennen sich selbst die Desy-ner. Es sind rund 3.000 Menschen, die mit Leidenschaft an der Zukunftsforschung arbeiten: Hochleistungsforscher, Ingenieure, die die Anlagen hier bauen. Es gibt Elektriker, Tischler, fast alles wird hier geplant und konstruiert. Die wenigsten Instrumente können überhaupt extern bestellt werden, da sie so speziell sind. Und wenn um ein Rohr Alufolie gewickelt ist, dann soll das so. Wenn im HERA-Tunnel Fahrrad gefahren wird und Wählscheiben zur Haustelexie an der Wand hängen, dann, weil das gut funktioniert. ▶

Prof. Dr. Beate Heinemann hat im April den Vorsitz des Direktoriums am DESY übernommen, war seit 2022 schon Direktorin für den Bereich Teilchenphysik. Die Großforschungsanlagen auf dem Campus kennt sie zum Teil noch aus ihrem Studium. Für die Zukunft ist es ihr ein leidenschaftliches Anliegen, die exzellentesten Forscher der Welt nach Hamburg zu holen





Das Protein, das verhindert, dass sich das Corona-Virus vermehren kann, ist grün eingefärbt auf dem Modell, das Dr. Selina Storm in den Händen hält. Auch Pontus Fischer ist Beamline-Wissenschaftler. Um diese Proteine erforschbar zu machen, müssen sie zunächst fixiert werden, in Kristalle gegossen, die an sich schon so winzig sind, dass man sie nur unterm Mikroskop sortieren kann



Der knallrote ARGUS-Detektor ist außer Dienst und auf dem Campus ausgestellt: A-Russian-German-US-Swedish Collaboration aus den 1980er Jahren. Nachhaltigkeits-Managerin Denise Völker klettert schwindelfrei aufs begrünte Dach. Die Bienenstöcke beim Kern Mitarbeiter ehrenamtlich



Laserplasmabeschleuniger werden das Nonplusultra der Teilchenbeschleunigung. Daran arbeitet Andreas Maier mit Kaja Schubert und ihrem Team am KALDERA-Projekt. Ein extrem heller Laserblitz wird in ein mit Wasserstoffplasma gefülltes Röhrchen geschossen. Das kann man im Foto oben gerade noch sehen. Was es sichtbar machen wird, ist nur mit bildgebenden Verfahren am Monitor erkennbar

„Hinter dem Laserpuls formt sich eine Plasmawelle, auf der die Elektronen surfen können.“

ANDREAS MAIER, LASER-PLASMABESCHLEUNIGUNG

Der derzeit meistgenutzte Teilchenbeschleuniger PETRA III beschleunigt Elektronen auf nahezu Lichtgeschwindigkeit. Diese bewegen sich 130.000 Mal pro Sekunde durch die Anlage. In speziellen Magneten werden sie abgelenkt und emittieren dabei intensives, gebündeltes Röntgenlicht, das ähnlich einem Laserstrahl genutzt wird. PETRA III wird nicht mehr für Teilchenkollisionen verwendet, sondern dient ausschließlich der Erzeugung von Röntgenstrahlung zur Forschung. Das hochfokussierte Röntgenlicht ermöglicht die Untersuchung kleinster Strukturen, die mit herkömmlicher Mikroskopie nicht sichtbar sind.

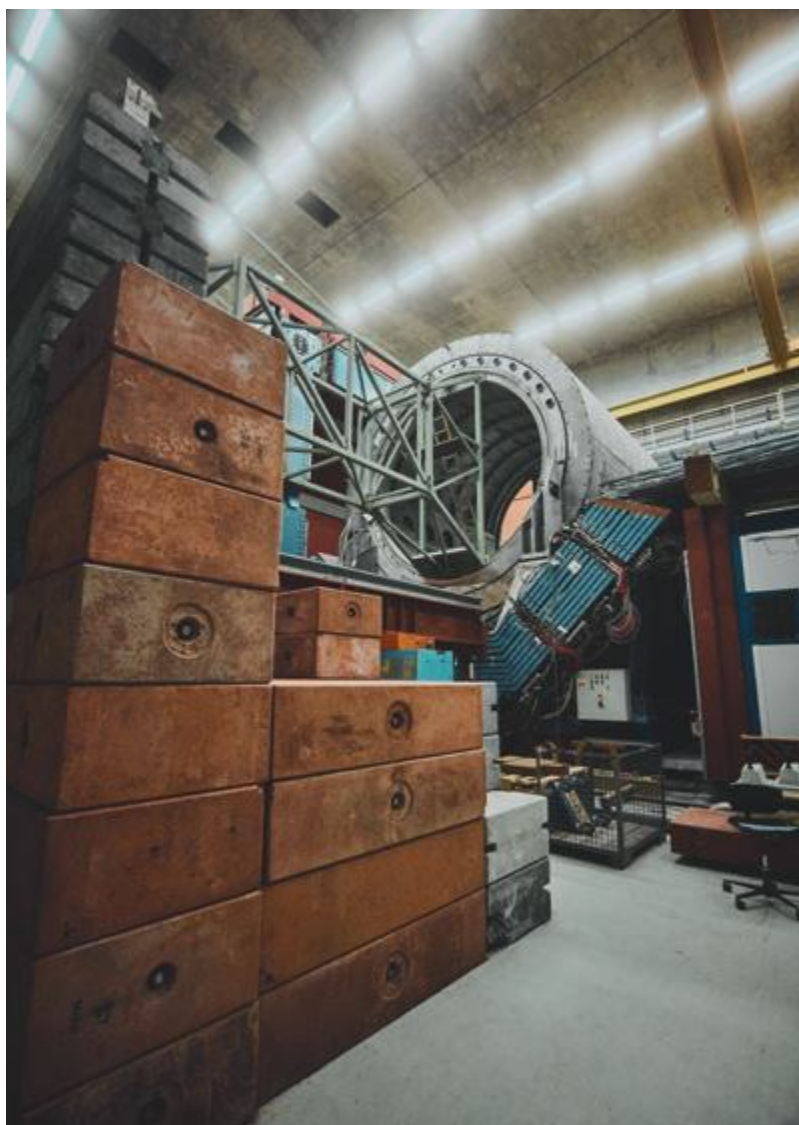
An 15 Stellen innerhalb der Anlage wird das Röntgenlicht entnommen und zu Experimentierstationen geleitet, sie nennen sie niedlich Hütten, auch im Forscherjargon, die jeweils speziell darauf eingerichtet sind, verschiedenste Materialien zu analysieren. Besonders in der Biochemie ist PETRA III essenziell: Forscher untersuchen die Struktur von Proteinen, beispielsweise zur Entwicklung neuer Medikamente gegen das Coronavirus. Durch Kristallisation der Proteine wird eine hochaufgelöste Bildgebung ermöglicht, wodurch getestet werden kann, ob ein Wirkstoff das Zeug zum Medikament oder Impfstoff hat.

Hier herrschen konstant angenehme 21 Grad, ein Summen liegt in der Luft, das kommt nicht von fliegenden Teilchen sondern der Klimatisierung: Die Experimentierumgebung ist präzise temperaturgeregt, da selbst minimale Schwankungen die Ergebnisse beeinflussen können. Die Halle wurde mit einer massiven, schwingungsarmen Betonplatte errichtet, um Stabilität zu gewährleisten. Beim Bau wurde extra ein Wochenende abgewartet, an dem der benachbarte HSV auswärts spielte, damit es für die Betonmischmaschinen keinen Stau gab. Die Anlage läuft sieben Tage die Woche, mit einer Betriebszeit von über 98 Prozent, um der hohen Nachfrage gerecht zu werden. Jährlich kommen 7.000 Wissenschaftler aus Europa und der Welt

nach Hamburg, um Experimente durchzuführen. Die Messzeiten werden von einer externen Jury in einem kompetitiven Bewerbungsverfahren vergeben.

Außerdem in Planung, und das wird eine Sensation: PETRA IV, das ultimative 4D-Röntgenmikroskop für die Nanoforschung, mit herausragendem Potenzial für Nutzer aus der Industrie und mit gesellschaftsrelevanten Anwendungen in Energieforschung, Informationstechnologie, Mobilität, Umwelt und Medizin. Die Ergebnisse werden helfen, wirksamere Arzneien zu designen und das Maßschneiden von Enzymen zu ermöglichen, die beispielsweise Plastikmüll zersetzen könnten. Das wird die zukünftig leistungsstärkste Synchrotronstrahlungsquelle der Welt.

Dieses wichtigste Zukunftsprojekt, das Deutschlands Spitzenposition auf diesem Gebiet sichern wird, plant Selina Storm mit ihrem Team. In ihrer Forschung geht es um Molekularbiologie. In 20 Jahren Grundlagenforschung hat Biontech Experimente zu Messenger-RNA-Impfstoffen am DESY durchgeführt. Nur dadurch konnte in relativ kurzer Zeit ein wirksamer Impfstoff gegen das Corona-Virus entwickelt werden: maßgeschneidert an genau das Protein andockend, das für die Vermehrung des Virus ausgeschaltet werden muss. Und das ging schnell – inzwischen würde es sogar noch schneller gehen. 2020 wurden die Proben noch einzeln mit menschlichen Augen begutachtet. Inzwischen kann das eine KI, sie ist gut trainiert und scannt auf Brauchbarkeit, der Roboterarm MARVIN serviert die Ergebnisse, so dass sich die Forscher im Team wie Pontus Fischer „nur noch“ auf die Analyse konzentrieren können. KI ist, wird noch mehr, ein Gamechanger! „Wir kennen zwar die Struktur vieler Proteine, wissen aber noch nicht, wie sie im Detail zusammenspielen“, Selina ist sicher, es wird möglich sein, personalisierte Medikamente herzustellen. Die Forschung an den großen Malaisen der Menschheit ist im Gange: Alzheimer, Hunger, nachhaltige Energiesicherung. ▶



Die Forschung zur Gewinnung nachhaltiger Energieversorgung nachhaltig zu machen, dafür ist Denise Völker zuständig. Sie ist als Kind schon auf Schornsteine geklettert, um gegen die Luftverschmutzung zu protestieren, hat bei diversen NGOs, unter anderem Greenpeace, gearbeitet und setzt beim DESY alles daran, jeden Ablauf auf dem Campus so umweltverträglich und menschenfreundlich zu machen, wie es geht. Fängt an damit, dass nur noch Öko-Strom eingesetzt wird: Das DESY verbraucht Strom wie 75.000 Haushalte. Verglichen damit, wie viele Haushalte wohl über dem 6,4 Kilometer langen HERA-Tunnel stehen, scheint das eigentlich gar nicht so viel. Geht weiter mit der Begrünung der Flachdächer auf den Gebäuden, damit das Regenwasser nicht sturzbachartig abläuft und das Mikroklima auf dem Campus verbessert wird. Und wenn Krötenwanderung ist, verschiebt sie schonmal verständlicherweise einen anderen Termin. Dabei ist

ihre Hauptaufgabe, wie sie selbst sagt, Kaffeetrinken. In ihrem Büro hängt ein enormes Chartboard mit bunten Zetteln, sie vernetzt sich mit jedem Forschungsbereich, jeder Werkstatt, um zu schauen, was können wir hier besser machen – und setzt es um.

Wie kann man die hocheffizienten Teilchenbeschleuniger kleiner und schneller machen, so dass sie viel günstiger sind und zum Beispiel auch in Arztpraxen angewendet werden könnten? Dazu arbeitet Andreas Maier am KALDERA-Projekt, einem Laser-Plasmabeschleuniger. Dabei wird ein extrem heller Laserblitz in ein sehr kleines mit Wasserstoffplasma gefülltes Röhrchen geschossen. Gas, getrennt von seinen Elektronen, „Kielwellenbeschleunigung, die fegen wir weg, dadurch formt sich hinter dem Laserpuls eine Welle, auf der die Elektronen surfen können.“ Auf wenigen Zentimetern entstehen so Energien, für die sonst hunderte Meter Anlage notwendig sind. Der La-

Dr. Axel Lindner forscht am ALPS-Experiment im Bereich Astroteilchenphysik. Seine Mission ist es, dunkle Materie sichtbar zu machen. Die Rotationsgeschwindigkeit von Sternen in Galaxien ließe sich sonst nicht erklären



serpuls ist 20 x 20 Mikrometer groß, sehr klein, daher hat das Licht die Kraft, das Gas auf die Seite zu drücken. Mathematisch gesehen ist das ähnlich, wie wenn ein schnelles Boot durch den Hamburger Hafen fährt und seine Heckwelle schwappt. Diese neue Generation von Beschleunigern wird 1.000 mal stärker sein.

Aber nochmal zurück zum ganz Großen, wie das Universum zusammenhält: Dr. Axel Lindner erforscht die dunkle Materie, die bisher niemand gesehen hat, von der man aber seit einhundert Jahren annimmt, dass es sie gibt. ALPS (Any Light Particle Search), schießt Licht durch die Wand. Im alten HERA-Tunnel leitet er ein astrophysisches Experiment, das nach Teilchen sucht, die sich prinzipiell nicht an Beschleunigern aufspüren lassen, aber viele offene Fragen zur Entstehung des Universums beantworten werden. Was er hier tut, grenzt für Laien an Magie. Er sieht das nüchtern: „Forschung, mit vielen, vielen Mitarbeitern. Und wenn eini-

ge davon in die Industrie, ins Finanzwesen, Banken, und das Gesundheitswesen abwandern, dann habe ich hier einen super Beitrag geleistet, um Leute in Führungspositionen zu bringen, die die Welt annähernd verstehen.“

Und wie ist das nun mit dem Beamen? Wenn Masse in Licht und Licht wieder in Masse umgesetzt werden kann, müsste das doch gehen? Vom Energieaufwand mal abgesehen. Beate denkt kurz nach, ja, das ist nicht ganz falsch. Dazu gibt es keine konkreten Forschungsprojekte, aber dafür ist Grundlagenforschung ja auch da. Die große Herausforderung wäre wohl, dass sich das Objekt danach am richtigen Ort und in der exakten Anordnung seiner ursprünglichen Teilchen auch wieder zusammenpuzzelt. Und wenn man eine KI hätte, die sich Captain Kirk vorher ganz genau angeguckt hat? Beate ist Optimistin: „Ich würde es nicht ausschließen, es ist schon sehr zukunftsorientiert. Es ist schwierig, aber das sollte einen nicht entmutigen.“

Im HERA-Tunnel wird praktischerweise Fahrrad gefahren. Er führt auf 6,4 Kilometern in Kreisform unter Bahnenfeld durch. 1990 bis 2007 war der Beschleuniger in Betrieb. Das Kernelement des heute hier laufenden ALPS zeigt Axel

Rund um das DESY MUSTS



DESY



Science City



HERA-Tunnel



Kontrollzentrum



Vakuum knallt

WEITER LERNEN

DESY besuchen

Im Herbst eröffnet das DESYUM. Führungen durch die Welt der kleinen Teilchen und zu ihren Erforschern kann man jetzt schon buchen. Die Termine sind rar, per Mail anfragen klappt meistens doch. Für Kinder, die mal wissen wollen, warum ein Vakuum knallt, ist das Schülerlabor der ultimative Abenteuerspielplatz! desy.de

Science City Bahrenfeld

Lehre, Forschung und Wohnen werden sich in der Science City vereinen. Ein Modell des geplanten Stadtquartiers kann man schon jetzt anschauen im Infocenter am Albert-Einstein-Ring 8-10. Viele neue Wohnungen, Büros für Start-ups, die die Forschung auf die Straße bringen werden. sciencecity.hamburg

Wissen vom Fass

Auch in Hamburger Kneipen wird der Wissensdurst gelöscht. Die Pub-Quiz-Reihe Wissen vom Fass findet regelmäßig statt und hier trifft man nicht nur auf hochspezialisierte Desyaner. Macht Laune, bringt Wissen unter die Leute und erhält ganz nebenbei die kindliche Neugier. wissenvomfass.de

PAUSE MACHEN

Ristorante Panetteria

Kulinarisch ist die Gegend nicht hochleistungsentwickelt. Die Panetteria von Martins Pedrosa Jorge Coelh an der Osdorfer Landstraße 4 ist ein Highlight, mit super Mittagstisch, auch Abendkarte, das Desyaner bei Laune hält, die mal nicht in der wirklich vorzüglichen Campus-Kantine speisen. ristorante-panetteria.de

Dahliengarten

Schräg gegenüber vom Haupteingang des DESY liegt ein Garten, in dem über 600 Sorten der ausgesucht schönen Blume ab Juni bis zum ersten Frost im Winter blühen. Jede Knolle, nicht winterhart, wird im Frühjahr von Hand eingesetzt. Eine fast so mühsame Arbeit wie das Teilchenforschen. Stadionstraße 10.

C'est si bon

Der kleine Kiosk an der Luruper Chaussee 178 versorgt Spaziergänger auf lauschiger Terrasse mit Kaffee und hausgebackenem Kuchen, Wiener Würsteln, Pasta aus eigener Herstellung. Und das alles in Bio. Ein wahrhaft stärkender Zwischenstopp, auch als Entschleuniger bekannt. bio-kiosk-am-dahliengarten.de

WEITER LESEN MIT DIESEN TIPPS

DESY Online

ÜBER NAHEZU ALLES zur Forschung in den verschiedenen Zentren kann man auf der Webseite des DESY weiterlesen. Quantentornados, Vulkanausbrüche, Netzwerke der Doktoranden. Wer tiefer einsteigen möchte, ist hier richtig: desy.de

Femto

DAS FORSCHUNGSMAGAZIN wird am DESY herausgegeben und erscheint alle paar Monate mit einem neuen Spezialthema: Kunst im Röntgenblick oder geniale Vernetzung. Man bekommt es gratis am Campus und auch als Abo. desy.de/femto

Die ersten drei Minuten

DAS BUCH über den Ursprung des Universums hat Beate Heinemann so sehr beeindruckt, dass sie Physik studiert hat und heute Direktoriumsvorsitzende ist. 1977 geschrieben von Steven Weinberg, heute nur noch gebraucht zu ersteigern.

Dunkle Materie und Dinosaurier

BESTSELLER-AUTORIN und Harvard-Professorin Lisa Randall ist eine Freundin von Beate. Literarisch geschrieben, fast wie ein Krimi, nimmt sie uns in diesem Schmöker mit zum Urknall, den Dinosauriern bis ins Heute - und zeigt uns, wie das eigentlich alles miteinander zusammenhängt. Nicht unbedingt ruhige Bettlektüre, aber hoch empfehlenswert!

AMG

BRAND CENTER HAMBURG



AMG BRAND CENTER HAMBURG PERFORMANCE IN EINER NEUEN DIMENSION

Hamburg wird im September 2025 um eine Ikone reicher: Das AMG Brand Center Hamburg öffnet seine Pforten und setzt neue Maßstäbe für Exklusivität, Performance und automobiler Leidenschaft. In einem architektonisch einzigartigen Gebäude spüren Sie die Faszination von AMG in einer völlig neuen Dimension und einer Atmosphäre, die Emotion und Eleganz vereint – ein Ort, an dem automobiler Träume wahr werden. Tauchen Sie ein in die Welt von AMG, erleben Sie atemberaubende Performance hautnah und

lassen Sie sich von einem maßgeschneiderten Service begeistern, der sehr individuell auf die Wünsche anspruchsvoller Kunden zugeschnitten ist. Unter dem Dach von Mercedes-Benz Hamburg, bietet das AMG Brand Center ein außergewöhnliches Kundenerlebnis: von speziellen Fahrzeugkonfigurationen, Mietangeboten, attraktiven Dienstleistungen über großartige Events bis hin zu hautnahen Einblicken in die faszinierende Welt der Driving Performance.

AMG Brand Center Hamburg – COMING SOON – SEPTEMBER 2025.

Mercedes-Benz Hamburg



pearls

Hamburg, deine Perlen. In dieser Rubrik beleuchten wir kleine, feine Handwerk-Schätze. Diesmal: die famose „Pâtisserie Johanna“ in der Speicherstadt. Hier entstehen einzigartige Pralinen und feinste Törtchen. Chefpatissier Marcel Reinhardt wurde schon für mehrere Produkte mit dem goldenen „Chocolate Award“ ausgezeichnet. Seine Chefs, die Inhaber Inka und Ralph Ohrt, haben hiermit den großen Traum ihrer Tochter Johanna erfüllt. Sie verstarb 2021 bei der großen Flut im Ahrtal mit 22 Jahren

Pâtisserie Johanna



„The best thing to hold onto
in life is each other.“

Audrey Hepburn



Klitzeklein sind die Deko-Elemente aus Gold, Schokolade oder Blütenblättern. Deshalb braucht es Patissier-Werkzeug mit ganz spitzen Griffen. Chefpatissier Marcel Reinhardt liebt das aufwendigste Gefrickel, solange es am Ende einen Wow-Effekt für den Kunden gibt

Text: Andrea Hacke Fotos: Jan Northhoff



HERZENS PROJEKT

Die **PÂTISSERIE JOHANNA** in der Speicherstadt ist eine Art 5-Sterne-Haus für Leckermäulchen. Beste Zutaten, verarbeitet zu essbaren Kunstwerken. Entstanden ist diese bunte Welt aus dem größten Schmerz einer Mutter

WILLKOMMEN IM GARTEN EDEN. Direkt am Brooksfleet, in einem edel umgebauten Kakaospeicher, lockt in der „Pâtisserie Johanna“ die Verführung: feinste Törtchen, dekoriert mit filigranen Schoko-Schmetterlingen, glänzenden Riesenkirschen oder hingetupftem Baiser. Dazu Pralinen, für die es zum Teil fünf Tage braucht, um sie herzustellen, befüllt mit außergewöhnlichen Zutaten wie schwarzer Johannisbeere und Rosmarin oder Pistazie mit

Basilikum. Klingt crazy? Schmeckt fantastisch. Es gäbe auch, wie man es von den feinen Adressen in Frankreich kennt, gefüllte Croissant Rolls, Macarons, Dragees oder Vallée du chocolat. Jedes Produkt ist bis ins kleinste Detail handgefertigt in einer gläsernen Manufaktur. Gäste können gleich daneben Platz nehmen und zugucken, wie Chefpâtissier Marcel Reinhardt und seine zehn Mitarbeiter Tag für Tag mit ganz viel Leidenschaft ihren Job ausüben. Ge-

rade besprüht jemand die Formen für einige der 5000 Pralinen, die hier jede Woche entstehen. Weiter rechts läuft aus drei Öffnungen permanent Schokolade wie woanders Wasser aus dem Hahn. Es sieht aus wie im Märchen.

Erschaffen hat den Gastro-Tempel Inka Orth, unterstützt von ihrem Mann Ralph. Und das als absolute Quereinsteigerin. Ein schreckliches Erlebnis brachte sie dazu, mit über 50 beruflich noch mal ganz neu zu starten. ▶

Belohnung für all die Mühe der Inhaber Inka und Ralph Orth sowie ihrem tollen Team: Gerade kürte der Handelsverband Deutschland die „Pâtisserie Johanna“ in der Kategorie Food zum „Store of the Year 2025“ – dies sei ein Gesamtkunstwerk aus Handwerk, Design und Erlebnis. Willkommen im Club der Schwärmenden!



„Null Aromastoffe, so wenig süß wie möglich und nur beste Zutaten, das garantieren wir den Kunden.“

Inka Orth

Bis dahin führten Inka und ihr Mann hauptberuflich eine Seniorenresidenz im Ahrtal für 180 Bewohner. Außerdem leitete Inka als Vorsitzende den Verein „Bunter Kreis Rheinland“, der junge Eltern mit Frühchen unterstützt. Anderen helfend hatte sie ein für sich rundum erfülltes Dasein. Bis zum 14. Juli 2021. Damals war das Paar gerade in den Urlaub nach Mallorca geflogen, und Inka Orth dachte, während sie dort in den blauen Himmel guckte: „Wie dankbar bin ich für unser schönes Leben.“ Einen Tag später war dieses Leben vorbei.

In der Nacht vom 14. auf den 15. Juli erfasste zu Hause eine Naturkatastrophe das Ahrtal, und in dieser Flut geschah, was sie als Eltern kaum ertragen konnten: Ihre Tochter Johanna verstarb damals mit nur 22 Jahren. Dabei hatte Johanna noch so viele Pläne, wollte als Konditormeisterin ihre eigene Patisserie eröffnen.

„Marlies“ sollte sie heißen, nach der Oma, bei der Johanna schon als kleines Mädchen das Backen lernte. Inka und Ralph wollten sie dabei vollends unterstützen. Diese Zukunft war nun weg – und Inka fühlte sich im Juli 2021, nach der sofortigen Rückkehr ins Ahrtal, so, wie es vor Ort aussah: kalt und kaputt.

Monatelang konnten sie und ihr Mann das Haus nicht verlassen. „Es fühlte sich an, als hätte ich Bleiklotze an den Füßen, wenn ich nur zum Mülleimer gehen wollte“, erzählt Inka. Diese so energiegeliche Person hatte alle Kraft verloren. „Aber es gab nur zwei Möglichkeiten“, sagt sie heute. „Man bleibt dort oder packt das Leben irgendwann wieder an.“ Im Oktober 2021 erwachte Inka morgens und wusste plötzlich: „Ich muss das lernen, was Johanna so geliebt hat: die hohe Kunst der Patisserie.“ Also belegte sie einen Kurs in Ulm in der Patis-

serieschule von Matthias Mittermeier. Bei ihm unterrichten nur die besten Pâtissiers Europas. Nachdem er von der traurigen Geschichte gehört hatte, sagte er: „Kommen Sie einfach her!“

Nach dem ersten Wochenende dort wusste Inka: DAS wird ihr Weg sein! Ein neuer Beruf – in Johannas Fußstapfen. Sofort buchte sie 15 weitere Kurse. Bei einem davon saß sie in der Mittagspause zufällig neben ihrem heutigen Chefpâtissier Marcel. „Er zeigte mir, was er schon angefertigt hatte. Und ich merkte, er hatte einen ganz ähnlichen Anspruch wie unsere Johanna.“ Dem jungen Mann erzählte sie von dem Plan, Johannas Wunsch doch noch wahr werden zu lassen – und Marcel machte mit.

Inka besorgte ihm einen Platz an derselben Meisterschule, auf die ihre Tochter gegangen war, plante mit ihm über Wochen erste Produkte, auch eins nach Johannas Rezept. ▶

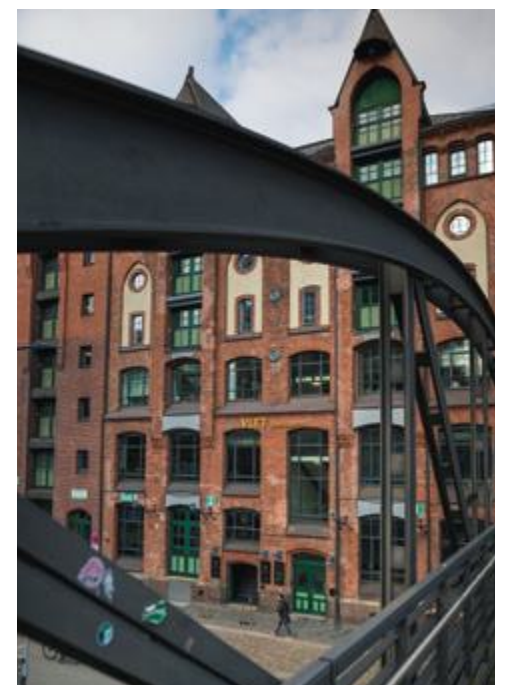


Über

Pâtisserie Johanna

Inka und Ralph Orth bauen ihre Pâtisserie mit einem Meer an Kreationen immer weiter aus. Neben den 80 Plätzen vor Ort gibt es einen Onlineshop, und erste Seminare sind buchbar wie ein Macaron-Kurs oder das Schokoladen-Tasting. Vor einem Besuch am Wochenende bitte unbedingt reservieren! Am Sandtorkai 24.

patisserie-johanna.de



Süße Happen ohne Ende. Nur wer gerade fastet, sollte einen großen Bogen um diesen Laden machen. Für alle anderen gilt: unbedingt kosten! Bei den geschminkten Pralinen ist die äußere Hülle ganz fein, knackt beim Draufbeißen und ergibt mit der Füllung ein mega Geschmackserlebnis auf der Zunge



Der SWR und WDR haben mit Inka und Ralph Orth einen siebenteiligen, großartigen Podcast gemacht: „Die Flut – Warum musste Johanna sterben?“ Sie steht hier stellvertretend für die vielen Opfer in dieser Nacht. Allein das Zuhören macht das Herz schwer:



Und dabei merkte Inka, wie sie ihrer Tochter wieder näherkam. Dass ihr Kind gefühlt da war, obwohl sie es nie mehr in den Arm nehmen konnte.

Als Inka und Ralph auf der Suche nach einem passenden Ort in ihrer Lieblingsstadt Hamburg die 700-Quadratmeter-Fläche in der Speicherstadt entdeckten, waren sie am Ziel. Im Oktober 2023 begannen sie mit der Renovierung, fünf Monate später war schon Eröffnung. Nur möglich, weil die Firmen für Strom, Belüftung, Boden und Interieur alle aus dem Ahrtal nach Hamburg reisten, um dem Paar zu helfen. „Jede Firma sagte: Das ist uns wegen Johanna ein Herzensprojekt“, so Inka.

Der Einsatz wurde belohnt: Gleich nach Eröffnung vor einem Jahr standen Kunden hier zwei Stunden Schlange, um reinzukommen. Auf dem Insta-Account, den Johannas beste Freundin Franzl befüllt, explodierten die Followerzahlen. Zügig wurden weitere Pâtisseries nach Hamburg rekrutiert.

Bis heute haben sie 120 Tischreservierungen am Tag. Pro Buchung steht ein 90-Minuten-Slot zur Verfügung. An sich genug Zeit für ein Törtchen mit Kaffee, dennoch löst man sich

ungern von diesem Ort. Weil er jede Seele ein klein wenig ruhiger macht. Der Grund dafür ist die Liebe, die hier in der Luft liegt: von den Eltern zur Tochter, von den Pâtisseries zu ihrer Arbeit. Und es liegt auch an der Wertschätzung der Orths ihren Angestellten gegenüber.

Im ganzen Laden steht Johanna im Mittelpunkt: Beim Verkaufstresen sitzt eine Bronzefigur der Tochter in Originalgröße. An den Wänden hängen Schwarz-Weiß-Fotos von Johanna im Großformat. Ein zartes Mädchen mit Rehaugen und Pferdeschwanz, die auf einigen Bildern in Konditorjacke in die Kamera lächelt. Man mag sie sofort. „Ich habe im Laden das Gefühl, Johanna ist noch bei uns“, erzählt Inka.

Im Logo der Pâtisserie, als Schoko-Deko und selbst als Lampen im Laden begegnet den Gästen immer wieder die Form eines Schmetterlings. Warum, das erklärt Inka so: „Als wir damals vor Johannas Beisetzung mit ihrer Freundin Franzl zusammensaßen, kam ein Schmetterling hereingeflogen und setzte sich auf einen Strauß weißer Rosen. Franzl hat den Schmetterling dann auf ihren Finger genommen, mit ihm lange geredet. Und der blieb

tatsächlich dort sitzen. Für uns war das ein Zeichen von Johanna.“

Mit der Pâtisserie zeigt Inka allen: Man muss Verstorbene gar nicht loslassen. Man kann sie ebenso ins eigene Leben integrieren und aus dem größten Schicksalsschlag etwas durch und durch Schönes entstehen lassen.

Wenn die Pâtisserie montags und dienstags geschlossen ist, fahren Inka und Ralph jede Woche zurück ins Ahrtal. Um ihre Seniorenresidenz kümmert sich jetzt zwar ihr Sohn Max, aber die Residenz sei immer wie ihr drittes Kind gewesen. Ganz ohne geht's auch nicht. „Außerdem tut uns Ruhe nicht gut“, sagt Inka, die seit der Flut keinen Urlaub mehr genießen kann. „Ich weiß nicht, warum man als Eltern so etwas erleben muss.“ Zum ersten Mal zittert Inkas Lippe. Dann schaut sie auf, sieht, dass ein Kunde etwas sucht, springt auf. „Ich muss da mal kurz helfen!“ Und schon ist sie wieder in ihrem Element: da zu sein für andere.

Falls Johanna wirklich von irgendwo zu sieht, wie Inka und ihr Mann vermuten, müsste sie sehr stolz darauf sein, was ihre Eltern hier für sie geschaffen haben.



Die erlebte Katastrophe hat das Ehepaar Orth noch näher zusammengebracht. Als Inka ihrem Mann die Idee mit der Patisserie unterbreitete, hat er nicht etwa gefragt, ob sie verrückt sei. Er krempelte seine Ärmel hoch und sagte: „Okay, ich bin dabei!“

porträts

Eine Stadt voll des prallen Lebens! Die Menschen, die sie bunt machen und ihr ein Gesicht geben, porträtiert DER HAMBURGER besonders gern. Mit großer Leidenschaft in Bild und Text. Akteure, Abenteurer und Unternehmer, die uns berühren, und Orte, die Hamburg definieren – all das bringen wir hier für Sie auf den Punkt

AKI Altonaer Kaviar Import Haus

Frau Hedis Tanzkaffee



Foto: René Supper

Am allerliebsten einfach mit gutem Brot und richtiger Butter. Welche Farbe der Kaviar hat, ist für den Genuss ziemlich egal

KAVIAR RELOADED

Lass das Salz weg, nimm Kaviar! Markus Rüsçh ist angetreten, die Einstellung zum Kaviar nachhaltig durchzulüften. Angefangen hat der Inhaber in der Familienfirma: 100 Jahre wird das Altonaer Kaviar Import Haus 2025, Zeit, alte Vorurteile zu pulverisieren und die Ära der neuen Kaviarfreiheit einzuläuten

100 JAHRE



Text: David Pohle **Fotos:** René Supper

SCHMARJESTRASSE 44. Um die Ecke der Bahnhof und repräsentativer das Rathaus Altona, die Elbe, der Hafen nicht weit. Dieses Haus hier muss man finden wollen oder schon kennen, kein Schild an der Tür, aber frische Farbe und ein fettes Jahrhundert Firmengeschichte. 2025 wird groß gefeiert, wenn es nach Markus Rüscher geht, dem Inhaber des seit Beginn in Familienhand befindlichen Unternehmens, am besten mit Kaviar satt und Dosenbier. Dosenbier? Yep, das ist die neue Kaviarfreiheit, mit der AKI vor allem das eigene Geschäft mächtig durchgelüftet hat.

Mit Max und Anne Schuldt fing die Story eines der ältesten Kaviarhäuser der Welt genau hier an, Max kaufte im Hafen das schwarze Gold der Zaren von russischen Seeleuten, Anne radelte die Ware aus, wohnen taten sie hier. 1963 übernahm Neffe Gustav, gelernter Landwirt, und baute das Unternehmen mit Johanna stetig aus. Fotos auf der Website zeigen

beide Paare genau vor der Hausnummer 44, das die Eltern von Markus gekauft hatten.

In den 90er-Jahren reiste er mit seinen Eltern noch nach Astrachan, und es wurde eingekauft, wenig später brach der Kaviarmarkt zusammen, die Störbestände waren nahe Null, und man sah wenig Zukunft mehr für den Kaviarhandel. Anfang der 2000er-Jahre übernahm Markus dann allein die Geschäftsführung. Die Voraussetzungen waren bescheiden, die Bilder von gemeuchelten, letzten Wolga-Stören hatten Kaviar endgültig zu einem No-Go-Produkt gemacht, der große Fisch, König des Kaspischen Meeres, hatte wie die Gänse, deren Lebern gestopft wurden, keine Lobby mehr, die Zeit der Wende, das Ende der Sowjetunion, Anarchie überall.

2010 kam das längst überfällige Verbot für Stör aus Wildfang.

Das frühe Setzen auf Aquakulturen war ein Booster, die Kaviarrevolution aus der Schmar-

jestraße hatte den Weg für die Zukunft geebnet. „Anfangs wussten die Züchter überhaupt nicht, wie Kaviar schmecken soll, die Fische lagen im Brackwasser, waren ungenießbar. Wir haben Experten vom Kaspischen Meer eingeladen, die den Züchtern gezeigt haben, wie es geht: In der Wildnis essen Weibchen wochenlang nicht, schwimmen Flüsse hoch, laichen dann in eiskalten, sauberen Wassern, wie Detox für Störinnen quasi. Das machen wir jetzt künstlich, um den Fisch auf seine letzten Stunden vorzubereiten.“

Und dann geht es schnell: Fisch tot, Fisch auf, Rogen raus, Salz dazu, abfüllen, fertig. Geschlachtet wird in Wöhrden in der Nähe von Heide, morgens kommt die Rohware in 1,8-kg-Dosen nach Altona. „Wir haben inzwischen fast 50 Mitarbeiter an zwei Standorten, die Herzblut, Expertise und meistens auch ganz gute Laune mitbringen.“ Und dann wird mit schnellem Durchlauf nur auf Bestellung ►

Frische und Natürlichkeit, Lässigkeit und Lebensfreude drückt das Redesign von AKI aus. Eigenschaften, die Inhaber Markus Rüscher und seinen am Unternehmen beteiligten Schwestern Christin und Anja von ihren Eltern reichlich in die Kaviardose gelegt wurden



jede Dose per Hand gefüllt, verpackt und zum Versand vorbereitet.

„Guter Kaviar, die Spitzenqualität, die wir haben, riecht frisch, schmeckt auch so, glänzt mit vielen Aromen, kommt nie streng, vielleicht ein wenig salzig und hat einen glänzenden Spiegel. Festes Korn und fällt nicht aus der offenen Dose, wenn sie umkippt.“, erklärt Markus. „Augen schließen, eine frische Brise Nordseeluft einatmen und in Gedanken über die See gucken – das ist Kaviargeschmack für mich“, so hat er es auch seiner Werbeagentur in die Feder diktiert.

Der Stör wäre vermutlich ausgestorben, jetzt erholen sich die Bestände vorsichtig. Geschmuggelter Kaviar ist illegal. Jeder Händler weiß das. „Und“, ergänzt Markus, „die Fische aus Kulturen sind qualitativ inzwischen besser und günstiger. Fische, die nicht geschlachtet werden, werden in ursprünglichen Lebensräumen ausgesetzt. Da es sechs bis 20 Jahre bis zur Schlachtung dauert, ist der Stör – hofft Markus – irgendwann keine bedrohte Tierart mehr.“

„Inzwischen“, sagt Markus, „ist Kaviar ein Ganzjahresgeschäft, es gibt Ups and Downs. Und wenn schon eine Papaya auf dem Flottbeker Markt 12 Euro kostet, was sind dann 50 Euro für ein Gläschen Kaviar?“ Das sei zwar teurer als Leberwurst, aber niemals dekadent.

Die Frage, seit wann der Chef dieser Kaviarfamilie Kaviar mag, hätte ich mir sparen sollen. „Wir waren als Kinder früher häufig auf dem Land in Schleswig-Holstein, da haben wir morgens frische Brötchen mit ordentlich Butter und einem gehörigen Schlag Kaviar bekommen. War köstlich, brauchst ja nicht kauen. Schätze, ich war zwei, geht auch noch mit 90“, erfreut sich Markus der Kindheits-erinnerung. Und heute? „Ich ja auch pur, aber Ei ist gut, Blinis, Schmand, Kartoffeln sind super, als Püree, zum Beispiel mit Spiegelei beim Lieblingsitaliener, musst ja auch nicht kochen können für. Alles, was gut mit Trüffeln geht, geht auch mit Kaviar.“


Und was trinkt er dazu? „Kalte Dose Bier ist prächtig, Süßwein auch. Ich selbst finde ja,

Champagner-Perlen haben zu viel Säure, und wenn ich Wodka zu jedem Löffel nehme, ist das auf Dauer zu ungesund“, und irgendwie blitzen seine Augen verschmitzt.

Während wir sprechen, kommen telefonisch Aufträge. Cornelia Poletto, Spitzenköchin, möchte eine größere Dose. Kein Thema, wird frisch abgefüllt und dann ab nach Eppendorf dafür.

„Wir achten natürlich auf die Optimierung der Prozesse. Aber nicht, um Kosten zu reduzieren, sondern um die Qualität immer zu verbessern. Das ist sehr arbeitsintensiv, mit schwieriger Planung, wo wir wenig bis nix vorbereiten können“, ergänzt Markus.

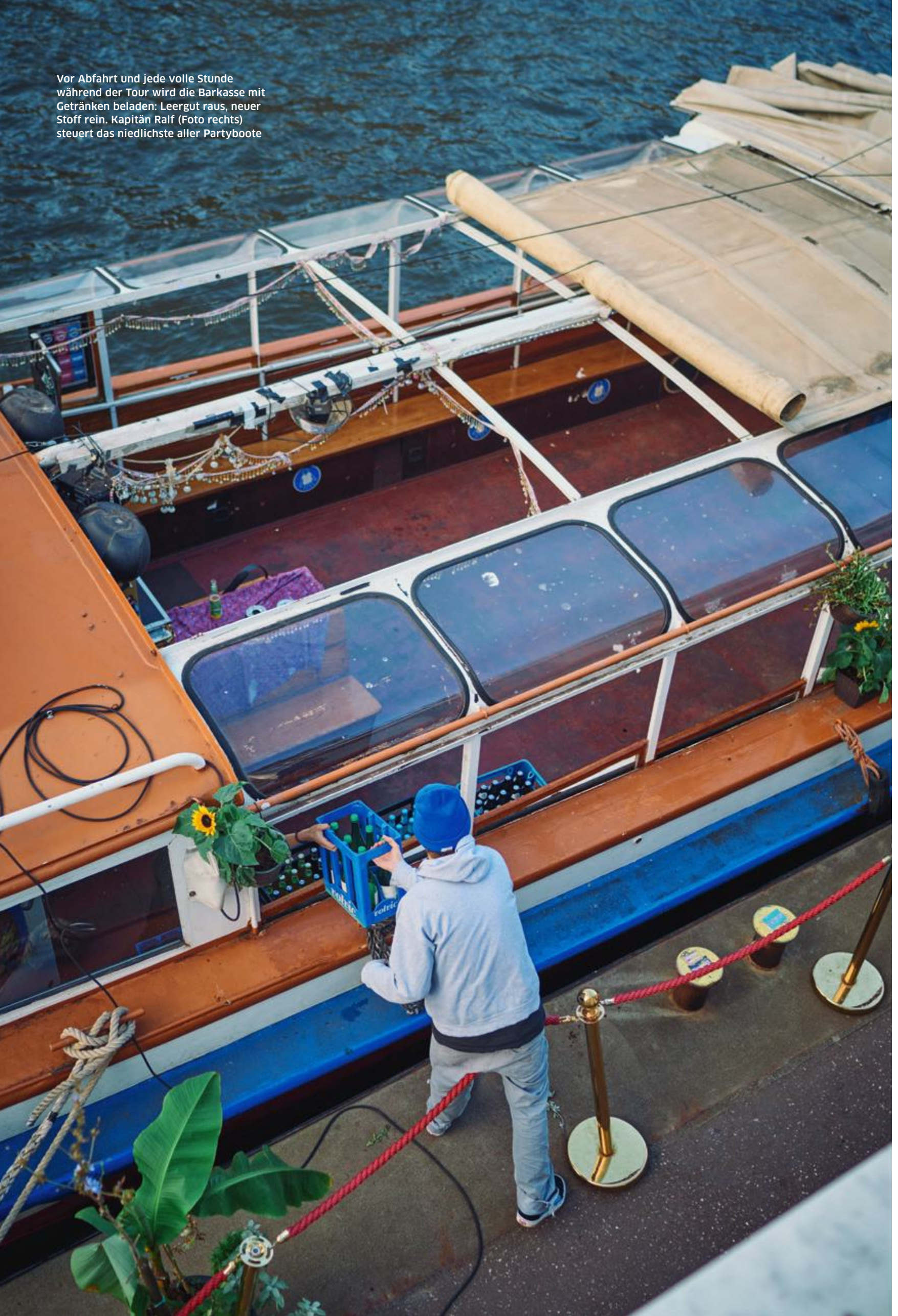
„Austern zum Beispiel“, fährt Markus fort, „gibt's als herrliches Naturprodukt am Hafen oder auf Märkten, lässig, pur, nicht teuer. Da sehe ich Kaviar auch. Und dass Kaviar teuer sein muss, ist Bullshit“, ereifert er sich.

Und am Ende sind die Dinge doch immer ganz einfach. Der beste Kaviar ist der, der dir schmeckt. So eben. 

„Kaviar für Spaß“, fasst Markus das ganze Thema kurz zusammen. Seine Lebenspartnerin Eva Maria Pankalla ist Director Marketing & Communication bei AKI und hat den sehenswerten Relaunch der Produkte betreut. Jetzt schmeckt es auch dem Auge



Vor Abfahrt und jede volle Stunde während der Tour wird die Barkasse mit Getränken beladen: Leergut raus, neuer Stoff rein. Kapitän Ralf (Foto rechts) steuert das niedrigste aller Partyboote





Der Gute-Laune-Kahn

Die Barkasse „Frau Hedis Tanzkaffee“ ist Hamburgs berühmtester schwimmender Club: Statt der üblichen Touri-Durchsagen und Witzchen gibt es bei dieser Hafenrundfahrt Lampionketten, eine Discokugel, Bänder mit Bömmelchen und Musik zum Armehochreißen

Text: Andrea Hacke **Fotos:** Fabian Glawe

KOMMEN SIE REIN, FAHREN SIE MIT! Derartige Kobererrufe hat „Frau Hedis Tanzkaffee“ nicht nötig. Die urige Barkasse mit Bar und DJ oder sogar einer Live-Band an Bord gleitet seit 2003 regelmäßig über die Elbe – und ist mittlerweile so beliebt, dass Online-Tickets früh gebucht werden müssen. Start ist immer an Landungsbrücke 10, im Rücken der Fischbrötchen. Letzten Sommer waren bei 35 Veranstaltungen im Monat vielleicht vier Tickets nicht verkauft. Das Konzept läuft.

Kein Wunder: Die „Hedi“ schafft, was heute immer seltener zu gelingen scheint – einen wunderbar leichten Abend unter lauter Unbekannten unterschiedlichster Herkunft. Und sie ist ein Garant für gute Stimmung. Wenn die geschmückte Barkasse mit ihren Plastikblümchen, der Discokugel, lauter Musik und den feiernden Menschen durch den Hafen fährt, ist etwas Schönes zu beobachten: Auf den Brücken, unter denen die „Hedi“ hertuckert, bleiben Paare stehen und tanzen

spontan mit, Polizisten winken hinunter, alle Zuschauer lachen und denken wohl in Geheim: „Mist, wär' ich mal mit da drauf!“

Andreas Schnoor, Gründer des „Molotow“ und auch mal Betreiber des „Knust“, hatte vor über 20 Jahren die großartige Idee, eine Barkasse in eine schwimmende Disco zu verwandeln. Seine Freunde rieten ihm ab: „Damit gehste pleite.“ Das Gegenteil ist passiert. Heute ist „Frau Hedis Tanzkaffee“ in der Saison von März bis November je nach Programm ▶



DANCING IN THE MOONLIGHT

Je später die Nacht, desto mehr verwandelt sich das ganze Schiff in eine Tanzfläche. Bislang Unbekannte liegen sich in den Armen, und der Gesichtsausdruck der Nacht ist: zutiefst fröhlich



Unten am Fluss,
unten am Hafen,
wo die kleinen Schiffe
niemals schlafen.

Frei nach Bernd Begemann



mal Tanzpalast, Konzerthalle oder Lesebühne. Die Partynächte tragen nette Namen wie „Fick dich ins Knie, Melancholie“.

Musikalisch gibt es mal Datscha-Mucke, mal Adriano-Celentano-Songs, Fahrten für Sankt-Pauli-Fans, House-Runden am Nachmittag sowie deutlich lautere Nächte für die Punks. Oder es geht auf Sundowner-Party mit DJ Malinka. Sie spielt internationale Musik aus der Türkei, Polen, dem Iran, aus Belgien und den USA. Immer mit Drive und zum Mitwippen. Es kommt dabei zu interessanten Entwicklungen: „Cool, jetzt ist mein Wirbel wieder eingerenkt“, ruft zum Beispiel eine Tanja, angereist aus Köln, während sie in der Schiffsmitte ihre Hüften kreisen lässt.

„Ich liebe es, wenn zu meiner Musik möglichst viele Hautfarben vor mir tanzen“, sagt DJ Malinka, selbst in Polen geboren und als Zweijährige mit ihren Eltern nach Deutschland geflohen. „Meine Mutter ging damals in eine Sprachschule, und ich habe dadurch alle möglichen Kulturen kennengelernt: aus Indien, Nigeria, von den Philippinen. Damals durfte ich überall mitessen und Musik aus all den Ländern hören. Für mich war das das Schönste. Ich glaube: Wenn man zusammen tanzt, sich kennenlernt und keine Angst mehr vor dem Fremden hat, gelingt Zusammenhalt.“ Etwa 20 Veranstaltungen macht sie auf der „Hedi“ pro Jahr. Ihr gefällt die Arbeit an der frischen Luft und das Stammteam

hinter den Veranstaltungen, je nach Saison sechs bis 20 Mann stark: „Das ist eine linke, alte Punkerszene, aber auf 'ne süße Art.“

Die Gesinnung im Hintergrund erklärt, warum die vierstündigen Fahrten am Wochenende nur 14 Euro kosten und unter der Woche auch mal zehn. „Wir wollen, dass sich die ‚Hedi‘ alle Hamburger leisten können“, sagt Hussein Tams, nennt sich selbst Hedis Presseonkel. Finanzieren können sie sich davon nicht. Zum Glück gibt es die Bar an Bord – und die etwa 105 Gäste ab 18 Jahren aufwärts haben meist Durst. Die Besatzung achtet darauf, dass sich auch nach Alkoholgenuß alle Gäste wohlfühlen. Wer sich nicht benimmt, muss leider aussteigen.

DJ Malinka spielt Songs von Bands, von denen die meisten Gäste noch nie gehört haben, wie Oojami (Türkei), Sergey Shnurov (Russland) oder Wawadadakwa (Belgien). Für ein paar Stunden knüpft sie daraus einen Musikteppich, der die Besucher tanzend zusammenbringen soll



Gejohle setzt ein, wenn bei viel Wind oder bei Flut mal eine Welle die „Hedi“ rammt und das Schiff hoch und runter hüpf.

„Ernsthaft passiert ist in all den Jahren aber nie was“, so Hussein. „Nur einmal ist jemand nach einer Wette bei laufender Fahrt in die Elbe gesprungen. Der war betrunken und gleichzeitig ein bisschen blöd. Schlechte Kombi. Aber wir konnten ihn retten. Das geht natürlich gar nicht.“

Zur Sicherheit darf sich deshalb niemand auf die Bänke der „Hedi“ stellen. Und beim Aussteigen steht immer jemand aus dem Team bereit, damit nicht aus Versehen ein Gast zwischen Schiff und Anleger ins Wasser fällt. Früher ist auch das mal passiert, obwohl da nur fünf Zentimeter Lücke sind! „Dafür braucht man schon eine besondere Begabung“, fasst Hussein es trocken zusammen.

Insgesamt sind diese Fälle die große Ausnahme. Die Menschen hier wollen Spaß haben und kommen nicht, um sich danebenzunehmen. Für die Hamburger ist die „Hedi“ weit mehr als ein schnödes Schiff, eher eine Institution mit Seele, die es zu schützen gilt. Stammgäste nennen die Barkasse häufig „Tante Hedi“, als würde sie zur eigenen Familie gehören. Die soll nie mehr weg.

Wer im schwimmenden Club rauchen möchte, geht meist freiwillig ans Heck, den stets offenen Teil des Schiffs. Zumindest in den kalten Monaten, wenn im vorderen Bereich Dach und Fenster geschlossen sind und die Barkasse beheizt wird. Bei Sonne wird die „Hedi“ zum Open-Air-Schiffchen mit geöff-

netem Dach und Fenstern. Dann weht beim Feiern immer ein angenehm leichter Wind. Es gibt keine schönere Hafenrundfahrt.

Je später der Abend, desto unbekannter werden die Strecken. Jeder Kapitän fährt anders, aber in der Regel gilt: Geht es erst Richtung Övelgönne und vorbei an der Elphi Richtung Speicherstadt, folgen zu späterer Stunde die Fahrten in den unbekannteren Teil des Hafens. Hin zu den Containerriesen wie der „MSC Alexandra“ aus Panama, der „Aida“, falls der Wolkenkratzer zu Wasser gerade in Hamburg stoppt, oder den beleuchteten Hafenkränen, die auch nachts quiet-schend ihre Arbeit verrichten. Manchmal gibt es für die Party-People sogar einen ▶

Immer gut, wenn zufällig Kolumbianer oder sonstige Bewegungsgranaten an Bord sind – dann trauen sich auch Hamburger mehr, als nur mit dem Kopf zu nicken. Ungern gesehen sind Junggesellenabschiede oder Firmenausflüge. Die „Hedi“ soll lieber ein Meetingpoint sein für neue Bekanntschaften





Im Sommer, nach Sonnenuntergang, beginnt die beste Zeit: Die vielen Lichter spiegeln sich auf der Elbe, in der „Hedi“ dreht die Musik noch mal auf, der Rhythmus wird schneller, die Leute sind ungehemmter. Das Gute hier: Jeder kann ausgelassen feiern oder am Fenster nach draußen guckend fast melancholisch werden. Denn so wunderschön ist die Nacht, tief im Hafen



„Am Fahrtende bekomme ich Applaus wie eine Band.
Und die Gäste rufen ‚Zugabe‘. Ich gehe immer sehr glücklich nach Hause.“

DJ Malinka

Blick auf die beleuchtete Köhlbrandbrücke. Wer sich bis dahin noch nicht in Hamburg verliebt hat, wird es auf dieser Tour tun.

Heute, mit dem Fotografen und mir an Bord, ist Ralf der Kapitän des Schiffs. Kurz darf ich ausnahmsweise mit in sein Steuerhaus. „Diese Ruhe“, sagt er und blickt nach jahrelangen Fahrten durch den Hafen immer noch begeistert in die Dunkelheit. „Jetzt fahren wir nach den ganz wenigen Lichtern, die man noch sieht.“

Hinter uns, getrennt durch eine Scheibe, wummern die Bässe, die Menschen schwitzen und johlen, neue Freunde liegen sich in den Armen oder prostern sich lachend zu, aber hier beim Käptn steht die Welt ein


wenig still. Ralf strahlt Souveränität aus. Selbst bei deutlich mehr Wellengang würde ich mir jetzt keine Sorgen mehr machen.

„Die Barkassen sind sicher“, erklärt er mir. „Für den Notfall gibt es unter allen Bänken rund um die Tanzfläche auch Rettungswesten. Aber in 21 Jahren ist nie was passiert. Außer vielleicht mal ordentlich Wasser von der Seite, wenn ein großes Schiff etwas zu schnell an uns vorbeifährt.“

Am DJ-Pult ist auch für den Fall vorgesorgt: Plattenspieler oder CD-Player stehen auf einer mitschwingenden Konstruktion, sodass bei Bewegung nicht gleich die Nadel springt und die Platte zerstört. „Größer ist die Gefahr, wenn ich bei einem plötzlichen

Hoch und Runter eine CD fallen lasse“, erzählt Malinka. „Falls die dann zwischen die Planken des Schiffs fällt, ist sie weg. Kam anfangs manchmal vor. Für die Stimmung sind ein paar Wellen aber gut.“

Das kann bei viel Wind oder Flut mal vorkommen. „Wir fahren bei jedem Wetter, solange es die Sicherheit erlaubt“, sagt Hussein. „Auch bei Gewitter. Ich finde es sogar besonders romantisch, wenn es im Nachmittagslicht regnet.“

Die einzige Trauerphase tritt im Winter ein oder wenn zur jährlichen Sonderfahrt an Silvester die Elbe mal zufriert: Nur dann macht die „Hedi“ ein Püschchen, und es ist kurzfristig Schluss mit lustig. 

Das Programm auf der „Hedi“ bestimmt Erfinder Andreas Schnoor: Es wechselt zwischen DJs, Bands, Autorenlesungen oder auch Spieleabenden. Manchmal kommt es auch vor, dass Bands auf Tournee mit einem Off-Tag in Hamburg hier ein Zusatzkonzert geben. frauheidi.de

DER HAMBURGER-MOTIVE FÜR DEINE WAND

YOU **CAN** ALWAYS GET WHAT YOU WANT



SHOP
ONLINE

GEHT NICHT GIBT'S NICHT! WIR ZIEHEN DAS AUF. PROFESIONELL.

Unsere Bilder ziehen alle Blicke auf sich. Kein Wunder, denn DER HAMBURGER und seine Fotografen – das ist wie Butter bei die Fische. Die Liebe und Leidenschaft für ihre Fotokunst steckt in jeder einzelnen Momentaufnahme der Stadt. Die schönsten Bilder gibt es in unserer Online-Galerie, auch für Ihre Wand! Fragen Sie gern nach anderen Motiven aus unseren Magazinen.



Range Rover gehört in diesem Jahr so fest zum Hamburger Derby wie die Vier- und Fünf-Sterne-Springturniere, bei denen die Pferde und Reiter wieder den großen Wall bezwingen wollen. Wir sagen mal so: Hätte Pulvermann die Strecke mit dem Geländewagen versucht, wäre sein Versuch gelungen



 Einblicke

Hamburger Derby

Jährlich im Mai treffen sich im Derby-Park Klein Flottbek beim Deutschen Spring- und Dressur-Derby die besten Pferde und Reiter der Welt

AUSDAUER, KONZENTRATION und großen Mut erfordert der Parcours, den 1920 Eduard Pulvermann für ein Spring-Derby in Klein Flottbek designte – er gilt unter Reitern als der schwerste der Welt. Der Husarenoffizier und Kaufmann schuf eine Challenge, die auch für ihn selbst und sein Pferd nicht fehlerfrei zu überwinden war. Der bis heute fast unveränderte Parcours ist der holsteinischen Landschaft nachempfunden, mit Gräben und Weidezäunen. Er damals im stylishen Zylinder, hat den gefürchteten Großen Wall – sechs Meter blicken Pferd und Reiter in die Tiefe – gleich danach ein hoher Sprung, selbst nie geschafft. Hier fehlerfrei durchzukommen, ohne etwas zu reißen, gelingt wenigen: zuletzt Marvin Jüngel und Balou's Erbin (im Foto), und zwar zweimal in Folge. 2025 wollen die beiden wieder antreten, sagte Jüngel bei der Siegerehrung.

Seit 1955 wird vom austragenden Norddeutschen und Flottbeker Reiterverein e.V. (NFR) auch das Dressur-Derby veranstaltet. In der Dressur-Arena werden für eine Sonderaufgabe sogar Pferd und Reiter getauscht, so wird die Individualleistung besonders gewürdigt. Und

auch Nachwuchspferde und Ponys zeigen mit ihren Reiterinnen seit einigen Jahren ihr Können. Behutsame Innovationen lassen die Sportveranstaltung das international besuchte Event bleiben, als das sie begonnen hat.

Neu in diesem Jahr übernimmt Matthias Alexander Rath, er ist selbst Dressurreiter und Agenturinhaber, die Ausrichtung für den NFR: „Eine Auszeichnung, das Hamburger Derby mit der Kombination von Tradition und Moderne noch weiterentwickeln zu dürfen.“ Ebenfalls neu wird als Mobilitätspartner Range Rover im Team sein, britische Traditionsmarke, bei Reitsportlern seit Generationen angesagt, um die geliebten Pferde zum Turnier zu kutschieren.


Übrigens: Hut ist fürs Publikum ein Kann, praktisch bei Sonnenschein, aber kein Muss. Zwischen den Turnieren wird lässig durch die Ausstellung mit Reitsportbedarf, Mode, Kunst und Kulinarik flaniert. Spannung und Jubel liegen garantiert in der Luft über den zwei Arenen vom 28. Mai bis zum 1. Juni.


 BARON-VOGHT-STRASSE 81, HAMBURG-DERBY.COM

ECHT GELÄNDEGÄNGIG: RANGE ROVER

Die britische Traditionsmarke für PS-starke Automobile ist 2025 neuer Mobilitätspartner beim Hamburger Derby. Bekanntermaßen extrem geländegängig, Zugstärke 3,5 Tonnen, intelligenter Anhängerassistent, „Terrain Response 2“-System, viel Stauraum fürs Equipment, wahlweise als Plug-in-Hybridmodell – mit Erfahrung gebaut, um Pferd und Reiter sicher und komfortabel auf den Parcours zu bringen. Der „Range Rover Brand Space“ bietet beim Derby exklusive Erlebnisse wie Fahrkurse, VIP-Hospitality und Testfahrten, die den Luxus und die Fähigkeiten der Fahrzeuge erlebbar machen.

[rangerover.com](https://www.rangerover.com)

 Mönckebergstraße 29

 Johann Gottlieb Rambatz
Wilhelm Jollasse
1910-1912



So stellt man sich einen echten Retro-Ghettoblaster vor. Einem römischen Brunnen gleich ergießt sich das Licht im Treppenhaus des Versmannhauses an der Mönckebergstraße bis auf das Mosaik auf dem Fußboden. So sehenswert, dass wir das Motiv im Herbst 2017 schon mal auf dem Titel hatten



WELT ERBE

Wir in Hamburg haben's schon ganz besonders gut. Zum Beispiel haben wir ein UNESCO-Welterbe, das man nicht nur mit großen Augen angucken, sondern in dem man, so oft man will - oder kann -, hoch- und runterlaufen darf. Die Rede ist natürlich von unseren typisch hamburgischen Kontorhäusern, die gemeinsam mit der Speicherstadt seit 2015 auf der Welterbeliste der UNESCO stehen. Auf den folgenden Seiten gibt's als Appetithäppchen ein paar Einblicke ins Kontorhausviertel und um zu. Wer mehr sehen will, nimmt die Füße und die Kamera in die Hand. Oder das neue Buch von Bernd Allenstein

Fotos: Michael Pasdzior



CHILEHAUS

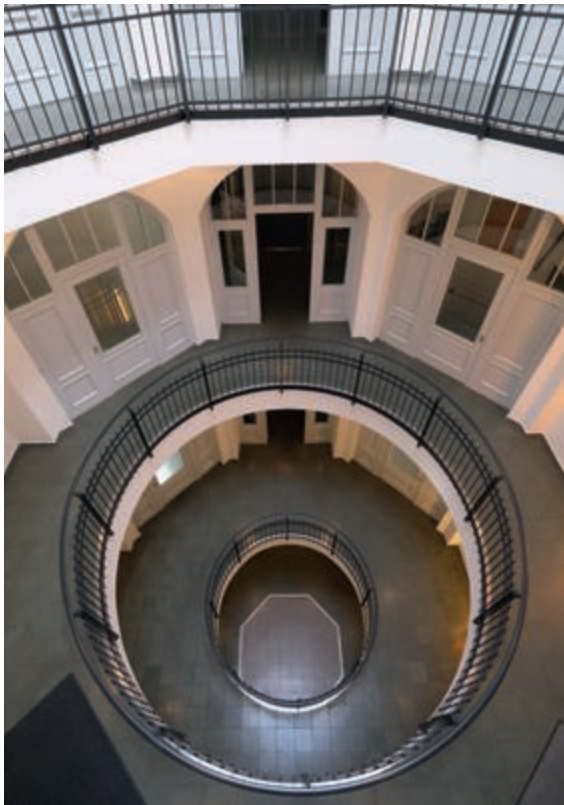
„Was soll ich mit dem Dreck machen?«, rief der Architekt Fritz Höger beim Anblick der 4,8 Millionen Ziegelsteine aus, die der Kaufmann Henry Brarens Sloman 1921 auf Vorrat gekauft hatte. Ihm ist dann doch was ziemlich Gutes eingefallen. Er baute daraus nämlich auf den rund 5000 m² großen Grundstücken beiderseits der Fischertwiete, die Sloman außerdem gekauft hatte, das Chilehaus. Woher dieser das Geld hatte, erklärt dann wohl auch den Namen des Gebäudes: Henry Brarens Sloman war Produzent und Importeur von Chilesalpeter





 Burchardplatz 1

 Fritz Höger
1922-1924

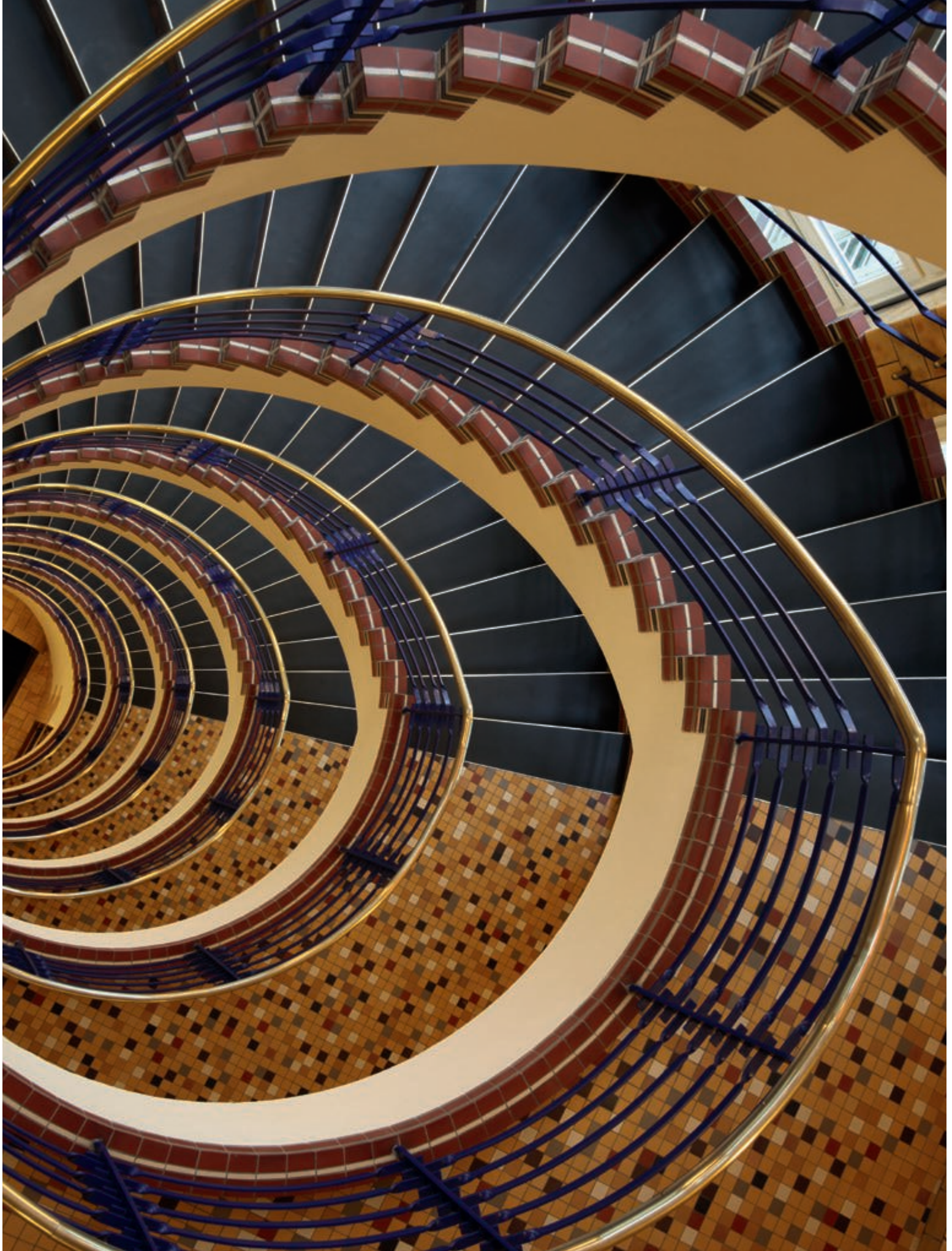





 Große Reichenstraße 27
 Martin Haller
 Hermann Geißler
 1899

AFRIKAHAUS

Martin Haller war einer der einflussreichsten Architekten der Jahrhundertwende. Er entwarf außer Laeiszhalle (1908) und HAPAG-Gebäude an der Binnenalster (1903) auch das bereits 1899 errichtete Afrikahaus. Und zwar für den kolonial begeisterten Reeder Carl Woermann, der „die Schätze Afrikas heben wollte“. Wohl davon inspiriert ließ Haller sich dazu hinreißen, einen lebensgroßen Wahehe-Krieger als Wache aufzustellen und zwei mächtige Dickhäuter aus dem Elefantenhaus hervorbrechen zu lassen. Auwehehe, heute mindestens ein echtes Thema



 Johannes-Brahms-Platz 1,
Holstenwall

 Ferdinand Skopp
Wilhelm Vortmann
1921/22

Erneuerung/Erweiterung:
1929-1931

BRAHMS KONTOR

„Keine gegebenen Räume, sondern möglichst nur freie Flächen, ... und möglichst bis in alle Ecken hinein ausnützbar.“ So wollten Ferdinand Sckopp und Wilhelm Vortmann die „Idee des vervollkommenen, in Hamburg alteingebürgerten Kontorhauses“ verwirklichen. Ziel erreicht, würden wir sagen: Im Innern ist der Platz des Brahms Kontors bis in die kleinste Ecke mit sensationeller Art-déco- und Treppenkunst gefüllt. Und außen gibt's viel freie Flächen - bis hin zu den freizügigen sechs überlebensgroßen grünen Nackerten an der Holstenwallfront





STELLA-HAUS

📍 Rödingsmarkt 52
Christian Zauleck
Franz Hormann
🏗️ 1922

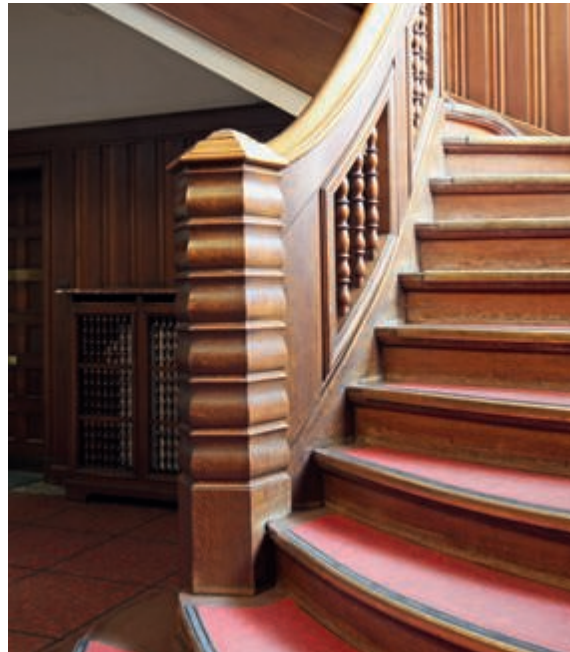


STELLAHAUS

Hach, das Stellahaus! Was könnte man alles darüber erzählen. Etwa dass es das erste moderne Hochhaus Hamburgs war mit seinen zehn Stockwerken, deren oberste fünf auf ein eigenes Pfeilersystem um das ursprüngliche fünfstöckige Gebäude herum gestellt wurden. Schwamm drüber! Das Wichtigste an dieser Stella: Es ist der Sitz unserer Redaktion (übrigens nicht der erste im Welterbe) und gibt uns täglich neue Ideen für das größte Magazin der Stadt. Beim Blick vom Büro aus auf die Elbphilharmonie – oder vom Klo aus auf den Michel. Einfach stellar!

📍 Stubbenhuk 10

🏗️ Wilhelm Lemm
1923-1925



KONTORHAUS STUBBENHUK

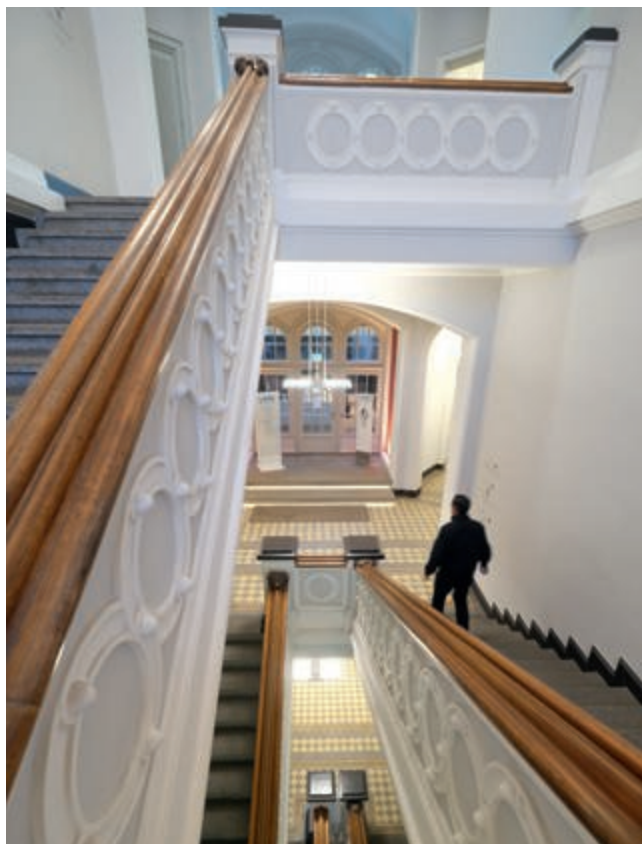
Ein Kontor- und Treppenhaus, das uns auch von Berufs wegen sehr am Herzen liegt. Stapfte doch jahrelang der Journalisten-nachwuchs der Henri-Nannen-Schule die geschwungenen Blockstufen um das quadratische Treppenaugie hinauf, um in den ehrwürdigen Räumen des Kontorhauses unser mindestens ebenso ehrenhaftes Handwerk zu erlernen. Der Nachwuchs recherchiert und schreibt mittlerweile ein paar Meter weiter in der Hafencity. Der Journalistengeist, der in dem ehemaligen Getreide-heberhaus wohnt, wartet nun auf die neuen Mieter der „Hamburg Decks“, zu denen es mit dem Verlagsgebäude von Gruner + Jahr nach Abschluss der Umbauarbeiten gehören wird. Interessant, aber aktuell noch eine kleine Nummer zu groß für uns



Stephansplatz 3

August Kind
Julius Raschdorff
1883-1887





ALTE OBERPOSTDIREKTION

Repräsentativ sollte sie sein, die Oberpostdirektion am Stephansplatz, die von 1883 bis 1887 errichtet und später durch Telegraphenamnt und Postzollamt erweitert wurde. Das ist sie allemal, mit ihrem mächtigen Eckturm und ihrem palastartigen, gedungenen Stil der Neorenaissance. Etwas zu sehr Palast dann für die Post in den 1990ern, kaum war sie privatisiert, wurde das Gebäude verkauft. Was schade ist, denn auch wenn alles Wichtige am Gebäude erhalten blieb: Einen Brief aufzugeben, ist seitdem nicht mehr annähernd halb so schön, wie es mal war

📍 Meißberg 1

🏗️ Hans und Oskar Gerson
1922-1924



BALLINHAUS/MESSBERGHOF

Ein unübersehbares Ausrufezeichen am südlichen Ende des Kontorhausviertels: der Meißberghof. Worüber wir – ebenfalls mit Ausrufezeichen – auch nicht hinwegsehen wollen: Das Kontorhaus war eigentlich dem jüdischen Reeder Albert Ballin gewidmet, ehe es 1938 vom Hamburger Reichsstatthalter umbenannt wurde. Wer das vergisst, sollte beim Aufstieg auf der freitragenden, an vier Pfeilersträngen aufgehängten Wendeltreppe hinauf zum gläsernen Strahlenmosaik vorsichtig sein. Angeblich beißen dann die stilisierten Amphibien auf dem Handlauf



Burchardstraße 6-14

Hans und Oskar Gerson
Fritz Höger

- 1. Bauabschnitt 1927-1928
- 2. Bauabschnitt 1930-1932
- 3. Bauabschnitt 1939-1943

SPRINKENHOF

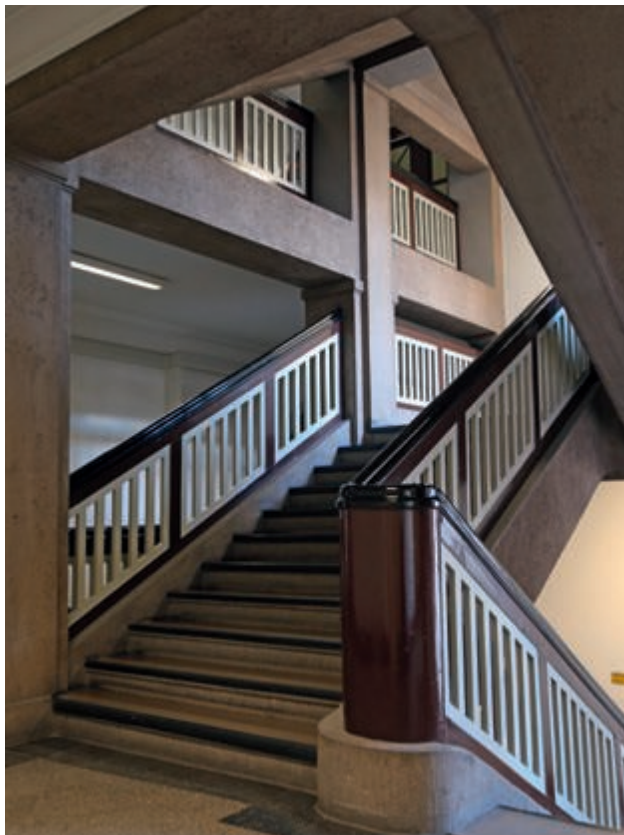
Im Sprinkenhof schraubt sich über neun Etagen eine fast als Kreis geformte, freitragende Wendeltreppe in die Höhe. Ein markantes rotes Eisengeländer mit in weitem Abstand gesetzten Treppenstäben und parallel laufenden roten Eisenbändern gibt dem Auge des Betrachters Halt - und verhindert, dass man beim Hochgucken den Drehwurm kriegt und direkt ins Lichtauge hineingezogen wird

Über

KONTORHÄUSER
Hamburgs
architektonisches
Welterbe

Zusammen mit dem Fotografen Michael Pasdzior konzentriert sich der Autor auf einen Gebäudetypus, der wie kein zweiter typisch ist für Hamburg: 1886 wurde hier das erste Kontorhaus Deutschlands gebaut. Und mit der Speicherstadt und dem Kontorhausviertel entstanden zwei bemerkenswerte Areale, die im Juni 2015 mit der Anerkennung als UNESCO-Welterbe gewürdigt wurden. Über 100 ihrer Art befinden sich heute unter Denkmalschutz. Lesenswert und spannend!

Autor: Bernd Allenstein
Fotograf: Michael Pasdzior
256 Seiten
34,95 Euro
koehler-mittler-shop.de



📍 Gänsemarkt 36
🏗️ Fritz Schumacher
1918-1926

FINANZDEPUTATION

1917 genehmigte die Bürgerschaft den Neubau für die Finanzdirektion, beauftragte Fritz Schumacher mit der Umsetzung – und hatte prompt an dessen ersten Entwürfen rumzuckern. Er solle der Fassade doch „eine etwas vornehmere und monumentālere Gestaltung geben“. Natürlich nur, wenn es nicht teurer würde. Wer hätt's gedacht, ist ja schließlich die Finanzbehörde. Sparen kann man da übrigens auch heute noch: in der öffentlichen Kantine, die ein erschwingliches Mittagmahl in der Innenstadt bietet. Wenn Sie schon mal da sind: Lassen Sie sich Fritzes abenteuerliche Mischung aus „monumental“ und „verspielt“ auf der Zunge zergehen

wineBANK

Hamburg

„Ein Club. Eine Community.
Eine Leidenschaft. Wein!“

Jetzt informieren und
Mitglied werden
winebank.de/hamburg



Sprechen Sie uns an:

wineBANK Hamburg
Stephansplatz 3 | 20354 Hamburg
+49 40 357 162 30
hamburg@winebank.de



24 Stunden
Zugang



Catering
für eigene Ver-
anstaltungen



Über 1.200
Positionen auf
der exklusiven
Weinkarte



Über 70
Events im
Jahr mit
Winzern



Temperierte
Weinlagerung
im eigenen
Fach



Beratung und
Service durch
renommierte
Sommeliers

spotlight

Favorita Bar & Restaurant

Maßschuh

Bread.love

Cangokids

Deutschlandweit auf den Schirm geriet der Eppendorfer Weg durch den Hamburger Olli Dittrich, der als Dittsche mit Kodderschнауze, Buddel Burdinski-Bräu und Bademantel die „Eppendorfer Grill-Station“ zum Kultimbiss machte. Und das nur um von der ungeheuerlichen Attraktivität der Meile abzulenken, die Perlenkette zu nennen, platt wäre. Besser wie Dittsche: Wie das wieder schön perlt ...

Text: Marco Arellano Gomes **Fotos:** Giovanni Mafrici



Lust auf eine glückliche Pause? Dann bitte vorm Favorita Platz nehmen, geführt von Antonio Ardenete aus Neapel



SPOTLIGHT No.

01 Favorita Bar & Restaurant

Schon mit „Toni's Eiscafé“ brachte Antonio Ardente das Dolce Vita in den Eppendorfer Weg. 25 Jahre später eröffnete er gegenüber das „Favorita“ – ein italienisches Café, Restaurant sowie Feinkostladen in einem. Fast schöner als im Urlaub



Antonio Ardente verkörpert alles, was man an Italien so liebt: das offene, gut gelaunte Lebensgefühl, den Sinn für Genuss und das Verständnis, wenn man bei ihm mal kurz die Welt vergessen will. Auf den Tellern Köstlichkeiten direkt aus seiner Heimat. favorita-cafe.com





Ob Sandwich, Törtchen, Feinkostprodukte aus Italien oder leckerste Gerichte wie Paccheri con Pulpo, also Pasta mit Tintenfisch: Hier bekommt jeder, was sein kleiner oder großer Appetit begehrt

ANTONIO VERWEILT AUCH PRIVAT AM LIEBSTEN IM GASTRO-HIMMEL

L'Europeo Seit seinem 20. Lebensjahr geht Toni am Osdorfer Weg 27 essen, am liebsten sonntagmittags. „Ich habe mich damals schon in die hohe Qualität verliebt. Das gilt bis heute!“ Außerdem ist der Inhaber wie er Neapolitaner. Also quasi la Famiglia. leuropeo.de

Eis-Café Höft In der Bramfelder Chaussee 384 gibt es für den früheren Eisverkäufer das beste Eis der Stadt. Hier wird das Eis noch wie früher jeden Tag frisch gemacht. [Facebook Eiscafé Höft](https://www.facebook.com/Eiscaf%C3%A9-H%C3%B6ft)

Confiserie Niko Tortenstücke, Tartes, Kekse kauft Antonio am liebsten im Lehmweg 41. So toll, dass die Ware auch in seinen Laden darf. niko-confiserie.de

WAS WÄRE DER EPPENDORFER WEG ohne Antonio Ardente? Schon mit seinem Eiscafé zog italienisches Flair in den Stadtteil Hoheluft. 25 Jahre später übernahm er die Ladenfläche gegenüber und eröffnete das „Favorita“. Dort verkauft er in familiärer Atmosphäre Feinkost aus seiner Heimat Neapel, betreibt ein Café und bietet gleich nebenan im Restaurant italienische Gerichte für zwischendurch an. Zur Auswahl stehen Antipasti, Burrata, Vitello tonnato, Salate, Pinsa, Pasta del Giorno. Tonis Lieblingsgericht: Paccheri con Pulpo. Bei rund 120 Plätzen kommen viele Bestellungen zusammen.

Im Eppendorfer Weg ist Ardente für alle nur der Toni. Er ist es, der den Laden am Laufen hält, jeden einzelnen Gast herzlich grüßt und immer mal einen flotten Spruch raushaut. Die Gäste lieben das – zumal es in Hamburg immer weniger alteingesessene Italiener gibt. „Da geht gerade etwas verloren“, sagt Toni.

Der Gastronom kam 1970 in Neapel zur Welt, im Alter von sechs Jahren zog er mit seinen Eltern und Geschwistern nach Hamburg und wuchs hier auf, ehe er den Eppendorfer Weg mit Eis und Speis eroberte. Die Stammkunden kommen aus allen Himmelsrichtungen,

die Plätze sind schnell besetzt. Das Sehen und Gesehenwerden spielt hier unzweifelhaft auch eine Rolle, aber die Kunden kämen nicht extra angereist, wenn die Produkte und der Gastgeber nicht so einzigartig wären. Die Waren importiert Ardente aus seiner Heimat: Pasta aus Kampanien (Le Gemme del Vesuvio), Tomaten aus dem Nationalpark Vesuv, Olivenöl, Vino, Panini, Cornetto und Kaffee der Marke Caffè Toraldo. „Die Besucher des Eppendorfer Wegs schätzen hochwertige Produkte“, sagt er.

Das „Favorita“ ist längst Kult, ein Stück Italien mitten im Eppendorfer Weg. Die Einrichtung hat Ardente von einer Firma aus Mailand machen lassen. Insbesondere die Glasdecke aus dem Jahr 1903 gibt dem Raum etwas Unverwechselbares. Im Geschäft duftet es täglich nach Espresso und frischem Brot. Die lockere Gastfreundlichkeit des Teams macht gute Laune. Hier sitzen Alt und Jung, Reich und Schön nebeneinander, ein lässiger Student wird nicht anders behandelt als ein Promi. „Ich liebe das, was ich hier mache“, sagt Ardente. „Anders könnte und wollte ich nicht leben.“ Zum Glück!

EPPENDORFER WEG 215, TELEFON: 50 01 86 26



Angelo's

Mode für Damen und Herren, von casual bis formell, von klassisch bis trendy - das gibt es im Angelo's. Was das Geschäft von Berit und Jan Petersdorf so besonders macht, ist der perfekt aufeinander abgestimmte Mix nationaler und internationaler Label sowie exklusive Designer-Kollektionen. „Jeder Mensch hat es verdient, sich individuell zu kleiden“, so die beiden Eigentümer. Die vielen Stammkunden sind davon seit über 30 Jahren überzeugt. Eppendorfer Weg 217. [angelos.de](https://www.angelos.de)



Perfektion am Fuß ist sein Anspruch und sein größtes Hobby. Schuhmacher Yalçın Dayar lebt frei nach dem Motto: „Zeig mir deinen Schuh, und ich sag' dir, welcher Mensch du bist.“ Jeder, der Hochwertiges liebt, findet hier sein Glück. massschuh-hamburg.de



SPOTLIGHT No.

02 Der Maßschuh

Yalçın Dayar betreibt seit 25 Jahren dieses Fachgeschäft und bietet hochwertige, handgemachte Lederschuhe statt massenhaft produzierter Markenprodukte und Sneaker

„**SCHUHE UND UHREN** sind Ausdruck der Persönlichkeit und der eigenen Werte“, sagt Yalçın Dayar überzeugt. Seit 25 Jahren betreibt Dayar im Eppendorfer Weg das Geschäft „Der Maßschuh“. Darin verkauft er Qualitätsschuhe aus Mailand und Bologna, repariert lieb gewonnene Paare und fertigt maßgeschneiderte Modelle an – vom Abdruck über die Sohle bis zum Oberleder. Und das Ergebnis? „Passt dann wie Topf auf Deckel.“ Die Kunden schätzen sein Handwerk und sind bereit, dafür auch etwas mehr zu bezahlen. Der Kauf eines Qualitätsschuhs sei immer lohnenswert, so Dayar: „Handelsübliche Schuhe aus Synthetik und Plastik sind nach einem Jahr wieder kaputt, meine Schuhe halten bis zu zehn Jahre.“ Sollten sie dennoch kaputtgehen, macht Dayar sie wieder flott.

Wenn es um das Konsumverhalten der Menschen geht, kann er sich schnell empören: „Auf den Schuhkartons sollte man Warnhinweise und Schockbilder von kaputten Füßen anbringen wie bei Zigarettenpackungen“, sagt er und schüttelt seinen Kopf. Plastik und Chemie sorgen laut ihm für kranke, überhitzte und stinkende Füße sowie erste Fehlhaltungen und später Fehlstellungen. Ein Maßschuh hingegen

„hat eine ganz andere Qualität, sitzt richtig, ist so viel gesünder“, so Dayar.

Seit seiner Kindheit ist Dayar mit der Schuherstellung vertraut. Sein Großvater besaß eine Schuhmanufaktur in Istanbul. Nach der Schule verbrachte Dayar seine Zeit bei ihm, lauschte den Unterhaltungen der Arbeiter und half dabei, Sohlen zu fertigen und das Leder zu putzen. Anfang der 1990er-Jahre zog es Dayar nach Deutschland, wo er zunächst als Angestellter in einem Schuhgeschäft arbeitete. 2002 fasste er den Entschluss, sich selbstständig zu machen. Seither macht er in seinem Geschäft alles selbst. Dayar ist Perfektionist: Seine Liebe zum Detail, zum Material und Produkt ist spür-, hör- und sichtbar. Im Hinterraum stehen die Maschinen, mit denen er die Schuhe repariert oder herstellt. Die persönliche Beratung ist ihm sehr wichtig. Es brauche sein Augenmaß, einmal Maßnehmen sowie ein bis zwei Schuhproben, um das richtige Paar zu ermitteln. Ansonsten wird der Schuh passend gemacht. Dayars Hoffnung ist, dass die Menschen sein Wissen und Können über all die Onlinedienste nicht vergessen.

EPPENDORFER WEG 194, TELEFON: 42 10 24 57

YALÇIN DAYAR SCHÄTZT DIE UNMITTELBARE NACHBARSCHAFT

Brillengeschäft Harbour Neben Schuhen und Uhr muss natürlich auch die Brille das Outfit vollenden. Yalçın setzt dabei auf die selbstgefertigten Gestelle im Eppendorfer Weg 274. „Außerdem ist der Laden so niedlich!“ harbour-brillen.de

Mio Caffè Gelato Sein Morgenritual: Vorm Job genießt der Schuhmeister zuerst einen italienischen Kaffee beim Nachbarn, Eppendorfer Weg 194. Die Basis für einen guten Tag. [@miocaffegelato](http://miocaffegelato)

The Pasta Club Mittags bestellt der Schuhkünstler im Eppendorfer Weg 221 am liebsten Pasta. Und die ist natürlich handgemacht! Yalçın gefällt die angenehme, so wenig wuselige Stimmung. Ideal für eine kleine Auszeit zum Entspannen. pesce-e-pesce.de



SPOTLIGHT No.

03 Bread.love

Knusprige Kruste, duftig-fluffige Krume, mild-saurer Geschmack – das zeichnet die im Holzofen gebackenen Brote von Bread.love aus. Hüseyin Kizilagac führt die Hamburger Filiale im Eppendorfer Weg mit Hingabe

AUSSERHALB DER FILIALE HÄLT SICH HÜSEYIN BESONDERS GERN HIER AUF

Frischeparadies Sein top Einkaufspot, vor allem, um bei der „Gourmet Kochmanufaktur“ geliebte schwäbische Spezialitäten wie Spätzle oder Gaisburger Marsch zu kaufen. Hüseyins absoluter Geheimtipp. Große Elbstraße 210. frischeparadies.de/hamburg

Café Kernig In seinen Pausen geht der Filialleiter am liebsten in die Dorotheenstraße 36: gemütlich, lecker, außerdem servieren sie sein Brot. cafe-kernig.de

Tee Gschwendner Dort ist Hüseyin Dauerkunde wegen des grünen Tees Gyokuro, den er in einer japanischen Teezeremonie zu Hause zubereitet. „Extrem gesund und entspannend.“ teegschwendner.de

BEREITS DER NAME dieses kleinen, feinen Ladens macht die Liebe zum Brot deutlich: Bread.love. Das übersichtliche Angebot – vier Brotsorten – überzeugt durch eine Backkunst nach traditioneller Art. Die Brote mit den illustren Namen Flûte, Pfänderli, Büürli und Hammer werden in einem speziellen Holzofen gebacken. Sie überzeugen durch eine knusprige Kruste, eine duftig-fluffige Krume, den mild-sauren Geschmack und den charakteristischen Röstaromen. „Es ist faszinierend, wie aus den einfachsten Grundzutaten ein kleines Kunstwerk wird“, sagt Filialleiter Hüseyin Kizilagac.

Die Brote bestehen aus einem handgeformten Zwei-Stufen-Sauerteig und werden aus nur fünf Zutaten hergestellt: hochwertiges Bio-Weizenmehl Typ 550, Wasser, Salz, Acerolakirsche und Natur-Hefe. „In dieser Kombination spielt das dann einfach in einer komplett anderen Liga“, so Kizilagac. Milchsäurebakterien sorgen für die hohe Bekömmlichkeit. Und das Geheimnis dafür sei die Zeit: 36 Stunden reift der Teig, bevor er in vier Grundformen gebacken wird. „Wir heißen Bread.love, weil wir wirklich ganz viel Liebe in das Produkt stecken. Das schmeckt man hoffentlich auch.“

Das schmeckt man nicht nur, man riecht es auch: Ein herrlicher Duft füllt den Verkaufsraum. Die dunkle Wand, die spartanische Einrichtung sowie das kardinal-pinke Seidenpapier sorgen dafür, dass das Brot stets im Mittelpunkt steht. Die Idee zu Bread.love kam vom Schweizer Werbefilmer Christian Aeby, der das Bäckereiunternehmen 2018 ins Leben rief. Aeby wollte zeigen, wie Brot aus seiner Heimat schmeckt. Mit Erfolg: Die Hamburger Stammkunden wollen jetzt jeden Morgen die Schweiz auf dem Teller liegen haben.

Kizilagac kam später dazu. Bei einem Glas Wein fragte Aeby ihn, der damals in der Logistikbranche aktiv war, ob er das Geschäft in Hamburg leiten mag. Kizilagac überlegte nur kurz: „Eine eigene Bäckerei zu betreiben, war schon lange mein Traum.“ Kizilagac wuchs in Winterbach (Baden-Württemberg) auf, direkt gegenüber eines Holzbackofens aus dem 14. Jahrhundert. Hier buken die alten Ortsfrauen dreimal die Woche traditionell Brot. „Wenn man einmal weiß, wie dieses Brot schmeckt, wird man mit Industrie-Brot nicht mehr warm.“

EPPENDORFER WEG 194, TELEFON: 29 85 85 37

„Die Konsistenz der Butter
befindet sich immer
im reziproken Zustand
zur Weichheit des Brotes..“

Willy Meurer (1934 - 2018)



36 Stunden geht der Teig von Hüseyin Kizilagac. Dadurch sind die knackfrischen Sauerteigbrote nicht nur superlecker, sondern auch deutlich bekömmlicher als die übliche Massenware. Wer den Laden betritt, ist sofort dem guten Duft verfallen. Das bedeutet aber auch: Wer seine Brote einmal probiert hat, ist versaut für jegliche Industrie-Ware. bread.love



Vorbeilaufende Menschen begleitet Petras Hund Gismo gern 50 Meter nach rechts oder links, andere Hunde bringt er bis zur nächsten Ampel. Zweimal wollten ortsfremde Polizisten den Hund schon „verhaften“, aber Nachbarn klärten die Unwissenden auf: Der Hund gehöre zum Viertel und sei Freiläufer. Petra kann sich darüber sehr amüsieren. cangos.net



SPOTLIGHT No.

04 Cangokids

Seit über zwanzig Jahren designen und produzieren Petra und Herbert Günter mit viel Hingabe großartige Schuhe für Kinder. Ein Pudel namens Gismo begrüßt die Kunden bereits vor der Tür

DER HEIMLICHE STAR dieses Geschäfts trägt selbst keine Schuhe und ist ein Zwergpudel. „Gismo ist unser Wahrzeichen, der geht vorm Laden frei laufend immer auf und ab. Den kennt aus der Nachbarschaft jeder“, sagt Petra Günter, die gemeinsam mit ihrem Mann Herbert dieses besondere Schuhgeschäft und die dazu gehörende Schuhmanufaktur betreibt. Cangokids bietet hochwertige Kinderschuhe, die nicht nur hübsch aussehen, sondern sich auch an den tatsächlichen Bedürfnissen des Kinderfußes orientieren. Sprich: Die halten wirklich was aus. Die Arbeit mit Kindern mache ihr Spaß, sagt Petra Günter, und sei, da Kinderfüße bekanntlich immer wachsen, auch „eine sichere Nummer“. Sie lacht herzlich. Eimsbüttel ist schon immer ein familienfreundliches Viertel gewesen, so Petra Günter. Lediglich die steigenden Mieten lassen die ein oder andere Familie in die Vororte ziehen. Den Weg zu Cangokids finden sie dennoch. Petra hat aber auch noch eine zweite Filiale in Poppenbüttel. Die Schuhe werden in Hamburg entwickelt, entworfen und in Ungarn in Handarbeit produziert. Damit die Kinderfüße gesund groß werden, kommen für die Produktion Naturleder,

Lammfelle und hochwertige Sohlen aus Italien zum Einsatz. Somit verbindet jeder Schuh Komfort und Stabilität.

Da jeder Fuß individuell ist, setzt Petra auf die Beratung vor Ort. Ein Onlineshop ist deshalb nicht geplant. Millimetergenau werden die Füße im Geschäft vermessen und die altersspezifischen Wachstumszyklen berücksichtigt. Höchste Qualität zum besten Preis – so das Versprechen. Etwa 70 verschiedene Schuhmodelle stehen im Laden. Die Preise beginnen bei 75 Euro und gehen rauf bis 150 Euro. „Seit 2004 bleibt sich das Geschäft treu“, versichert Petra Günter. „Wir passen uns neuen Trends nur an, wenn es auch sinnvoll ist und der Gesundheit des Kinderfußes nützt.“

Eine Frau mit Kinderwagen kommt herein und fragt, ob der draußen herumlaufende Hund zum Geschäft gehöre. Petra Günter gibt lächelnd Entwarnung: Der darf das... Die Frau sieht sich um, ist begeistert. Kurz darauf stolziert Gismo wieder rein und nimmt auf seinem Fellsessel Platz. Charmanter könnte niemand potenzielle Kundschaft ins Geschäft locken.

EPPENDORFER WEG 178, TELEFON: 52 10 38 68

PETRA LIEBT IM JOB WIE AUSSERHALB DEN PERSÖNLICHEN KONTAKT

Der Isemarkt Zweimal die Woche ist Petra bei den Marktleuten. Sie kauft regional und saisonal ein und mag den Schnack mit den Verkäufern. Außerdem gibt es beim Hundestand Yannic Frischfutter – für ein langes Gismo-Dasein.

Dal Fabbro Nach Feierabend geht Petra am liebsten eine Minute weiter bis Hausnummer 176 und fängt auf der Terrasse die letzten Sonnenstrahlen des Tages ein. Gute Küche plus familiäre Atmosphäre – beides ihr Ding. dalabbrowinebar.de

Sofia Store Falls Petra mal zum Shoppen kommt, dann hier in der Bismarckstraße 130. „Da finde ich immer was. Schöne Label und nicht nur Konfektionsgrößen wie bei Zara und H&M.“ sofia-store.de



Happy Balloon

Wer etwas zu feiern hat, ist bei Happy Balloon genau richtig. Wie der Name verspricht, gibt es hier Ballons – und zwar in sämtlichen Variationen, Formen und Farben. Aber auch kreative Karten, Kerzen, Dekorationen, Servietten, Bilderrahmen, Tassen, Geschirr und noch vieles mehr. „Unser Ziel ist es, ein Lächeln in die Welt zu zaubern“, sagt Inhaberin Frederike Castan-Oelting, die mit ihrem Mann Jörn seit 15 Jahren das Geschäft betreibt. Der Stoff für eine buntere Welt! Eppendorfer Weg 162. happyballoon.de



Eppendorfer Grill-Station

Die „Eppendorfer Grill-Station“ hat als Drehort der Sendung „Dittsche – Das wirklich wahre Leben“ schon lange Kultstatus. Zudem gehört der Imbiss in der Umgebung zu den letzten seiner Art. Wo sonst gibt es noch würziges Hähnchen und herzhaft Currywurst bei stets voller Bude? Oliver Kammerer und sein Team achten beim Einkauf sehr auf die Herkunft der Produkte: Die Hähnchen sind vom Geflügelhof, die Würstchen vom Fleischgroßmarkt. Und die Pommes natürlich frisch statt tiefgekühlt. Eppendorfer Weg 172. eppendorfer-grillstation.de



Mein Hamburg lieb ich sehr, sagen diese Freunde der Hansestadt.
Sie lieben Hamburg auch? Neue Freunde sind herzlich willkommen!



Susanne Rahfs
Fairway Peiner Hof Golf & Sport e.V., Prisdorf. peinerhof.de



Steven Gätjen
TV-Moderator und Kinoexperte, Ottensen. stevengaetjen.com



Lars Sammann
CBRE Director Shopping Center Management Germany/CM Hanseviertel. hanseviertel.de



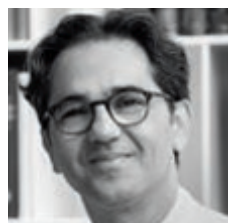
Kirsten Roschlaub
Inhaberin Galerie Roschlaub GmbH, Rotherbaum. galerie-roschlaub.com



Hendrik Hesselmann
Geschäftsführer Karla Fricke Immobilien KG, Harvestehude. karla-fricke.de



Nils Haupt
Senior Director Corporate Communications Hapag-Lloyd AG, City. hapag-lloyd.com



Dr. med. K. Ahmadi-Simab
Geschäftsführender Ärztlicher Direktor, MEDIZINICUM Hamburg. medizinicum.de



Sandra Böge
Inhaberin Sio Due Designerschmuck, Othmarschen. sio-due.de



Ingo C. Peters
Geschäftsführender Direktor Hotel Vier Jahreszeiten, Binnenalster. hvj.de



Thomas Roschkowski
Vertriebsleiter bei Diringer Jakubowski, Hamm. diringer-jakubowski.de



Karl Schultz
Pfarrer Pfarrkirche St. Joseph, Gottes Club am Platz, Große Freiheit, St. Pauli. st-joseph-altona.de



Kay Wortmann
Pflanzen- und Gartenbedarf Wortmann, Osdorf. johs-wortmann.de



Mike Fischer
Geschäftsführer fischer's brand loft, Werbeagentur, Bahrenfeld. fischersbrandloft.de



Tilman Kriesel
Art Advisors GmbH, Unabhängige Kunstberatung, Kontorhausviertel. artadvisors.de



Jörn Böttcher
Geschäftsführer Alstertal StBG mbH, Poppenbüttel. alstertal-steuerberatung.de



Tulga Beyerle
Direktorin · Museum für Kunst und Gewerbe, St. Georg. mkg-hamburg.de



Marc Breckwoldt
Geschäftsführender Gesellschafter Ryf Coiffeur GmbH, Hummelsbüttel. ryf.de



Marcus van Riesen
Hotelier St. Annen und Weinimporteur Beaumont Family Wines, St. Pauli. hotelstannen.de



Isolde Susset
Managing Director Hapag-Lloyd Cruises. Eine Marke der TUI Cruises GmbH, Altstadt. hl-cruises.de



Niko Schües
Inhaber F. Laeisz, Trostbrücke 1, Altstadt. laeisz.de



Hendrik Bockelmann
Geschäftsführender Gesellschafter bei BDJ Versicherungsmakler GmbH, Neustadt. bdj.de



Sabrina Grasshoff
Geschäftsführerin von Simply Fine, Agentur für Eventpersonal, Rotherbaum. simplyfine.de



Marc Böhle
Seit mehr als 120 Jahren die schönsten Betten Hamburgs, Blankenese. rumoeller.de



Uli Vogeler
Geschäftsführende Gesellschafterin Uli Vogeler GmbH, Rotherbaum. ulivogeler.de



Capt. Thomas Pötzsch
Managing Owner, CITIP Shipping GmbH, CARGO|TRANS|POOL, Rellingen.



Thies Algner
Kaufmann und Hamburger, Tennis- und Hockeyspieler. algner.de



Tristan Lüttschwager
Stellv. Niederlassungsleiter der Quirin Privatbank AG, Rotherbaum. quirinprivatbank.de



Matthias Beuge
Geschäftsführer DAHLER Finest Real Estate, Alster-West, Eppendorf. dahler.com/alster-west



John Jahr
Kaufmann und Hamburger, JAHR GROUP, Altstadt.



Mathias Kahl
Vorsitzender Freunde der Viermastbark Peking, Rissen. peking-freunde.de



Thies Gudewer
Familienunternehmen Gudewer - Die Garteneinrichter, Sülldorf. gudewer.com



Julia Mundt
Rechtsanwältin in Harvestehude. mundt-rechtsanwaelte.de



Reinhard Bochm
GF Schiefer & Co., Goldschmiedepartner seit 1923, St. Georg. schieferco.de



Wulf Peter Kahl
Inhaber Feinmechanik Lothar Kahl GmbH, Lurup. lotharkahl.de



Markus Rüsck
Chef von AKI, einem der ältesten Kaviarhäuser der Welt, Altona. aki-caviar.de



Bente Steen
Geschäftsführerin Daniel Steen GmbH & Co. KG, Individual Interiors, Othmarschen danielsteen.com



Nils Gallun
Inhaber GALLUN Marken-
unterstützer, Othmarschen.
markenunterstuetzer.de



Jochen James Fischer
Hamburg-Harvestehude
affinis.de



Oliver Heine
Partner bei Rechtsanwälte Heine
& Partner, Neustadt.
heineundpartner.com



Julia Breitenbach
Mobile Physiotherapie,
Elbvororte.
jb-physiotherapie.de



Mathias von Marcard
Inhaber der Kunstagentur Marcard
Pro Arte & V V GmbH, Rotherbaum.
marcard.net



Ulrich Carroux
Carroux Kaffeerösterei GmbH,
feinster Espresso aus Blankenese
seit 1998. carroux.de



Thomas Collatz
GF Collatz + Schwartz
Kopiertechnik, Gr. Borstel.
collatz-schwartz.de



Dr. Carsten Fischer
Geschäftsführer, Values.
Real Estate, Hafencity.
values-realestate.de



Alexandra von Rehlingen
Co-Gründerin und GF Schoeller &
von Rehlingen PR. Umwelt- und
Tierschutzaktivistin. svr-pr.de



Bernhard Fischer-Appelt
Gründer & CEO Agenturgruppe
fischerAppelt, Eimsbüttel,
Nürnberg, NYC. fischerappelt.de



Andreas Rüdiger
Geschäftsführer Premium Travel-
Reiseagentur GmbH,
Lufthansa City Center.



Dr. Katja Spherhake
Praxis Pathologie & Zytologie,
Grandweg, Eppendorf.
pathologie-grandweg.de



Chris Reiner
Gründer & Geschäftsführer eyedee
Werbeagentur und CR Group
GmbH. eyedee-media.com, c-r.de



Frank Dunkelmann
Verkaufsleiter Bäder
Dunkelmann, Norderstedt.
baederdunkelmann.de



Ingo Wetzel
Schönste Oldtimer, Youngtimer
und Klassiker, Stellingen.
wetzel-automobile.de



Thorsten Lewin
Inhaber des Labels Lewin.
Maßanfertigung für Herren,
beim Chilehaus. lewin.de



Henning Riecken
Geschäftsführer des Hauses Hamburg
bei E. Breuninger GmbH & Co,
breuninger.com/de/hamburg/



Dr. Til Bräutigam
Sozius im Notariat Bergstraße,
Altstadt.
notariat-bergstrasse.de



Robert Eberhardt
Geschäftsführer der Buch- und
Kunst-handlung Felix Jud,
Mellin-Passage, City. felix-jud.de



Carola Persiehl
Galeristin, Galerien Commeter
sowie Persiehl & Heine, Altstadt.
commeter.de



Marcus Frank
Geschäftsführer der TOPTeam2000
GmbH und der DEMES-Technik GmbH,
Eimsbüttel. topteam2000.de, demes.de



Philipp von Stumm
Inhaber Seminar- und
Eventzentrum Gut Thansen.
gut-thansen.de



Tom Schau
Geschäftsführender Gesellschafter
der Tom Schau GmbH.
tomschau.de



Axel Kröger
Geschäftsführer, Konrad Zippel
Speditur GmbH & Co. KG, Hamm.
zippel24.com



Kay Wolfgang Essen
Geschäftsführer Essen Gruppe,
Phoenixhof, Bahrenfeld.
essen-gruppe.de



Theda J. Mustroph
Quartiersmanagerin Westfield
Hamburg-Überseequartier,
Hafencity. ueberseequartier.de



Frank Henkelmann
Unternehmer und Hamburger.
Inzwischen im Süden, immer
wieder gern in HH. aheim.com



Julia Wogart
Geschäftsführerin Fischimporteur
Rud. Kanzow KG, Altenwerder.
kanzow.de



Dr. Christian Schnülle
Inhaber HTU Management & Sales
Consulting, Eppendorf.
htu-team.de



Udo Lindenberg
Sänger, Maler und Erfinder
der Likörelle, St. Georg.
udo-lindenberg.de



Stephanie Benzing
Verkaufsleiterin
Parkett Dietrich, Eppendorf.
parkett-dietrich.de



Peter Merck
Geschäftsführender Gesellschafter
Golf Lounge, an den Elbbrücken.
golflounge.de



Nataly Bombeck
Geschäftsführerin Stiftung
Elbphilharmonie, Hafencity.
stiftung-elbphilharmonie.de



Benjamin Haack
Kaufmännische Leitung Phorms
Campus Hamburg, Hamm.
phorms.de



Henning Basedahl
Chef und Inhaber der
Schinkenmanufaktur Basedahl,
Hollenstedt. basedahl.de



Marcus Carl
Geschäftsführer der Optik
Martin Carl GmbH, Eppendorf.
optikmartincarl.de



Christoph Kleiner
Kaufmann und
von Herzen Hamburger,
Ayodele GmbH



Jan-Hinrich Floto
Hamburger Fischwerker,
Altona.
fischwerker.com



Nils Jacobsen
Hotelier und Unternehmer,
Groß Flottbek.
landhaus-flottbek.de



Manuela Sauer
Geschäftsführende Ges. DAHLER &
COMPANY Projektmarketing GmbH,
Büro Hafencity. dahlercompany.com



Elvie Barlach
Barlach Halle K,
Klosterwall, Altstadt.
barlach-halle-k.de



Tobias Weihe
Geschäftsführer der eventteam
GmbH, Harvestehude.
eventteam.de



Monika Brune und Christian Peters
Inhaber THE BOX. Der Concept Store ist das Dach für Events und schöne Dinge: One Kitchen Küchenaccessoires, The Box Gallery und Vintage Möbel, Ottensen. thebox-hamburg.com



Dr. Ronald Crone, Dr. Sven Crone, Friedrich Crone
Hanseatisches Unternehmertum seit Generationen, Friedrich Crone GmbH & Co. KG, Wandsbek. crone-ventures.de
winebank.de Hamburg, Altstadt. winebank.de/clubs/hamburg



Oliver Schmidt und Thomas König
Die Inhaber des Automuseum Prototyp zeigen PS-Raritäten aus 80 Jahren Automobilgeschichte auf 2500 m² plus Eventflächen, Hafencity. prototyp-hamburg.de



Elke Berner und Alexander Bolognino de Orth
Inhaber vom Vineyard Weinhandel, Handel - off- und online -, Großhandel für Gastronomie und Hotellerie, Weinseminare und -konzepte, Eimsbüttel. vineyard-weinhandel.de



Frank und Dirk Wulkopf
Kenner des Hamburger Immobilienmarktes. Hockeyspielende Chefs des Familienunternehmens Wulkopf & Eckelmann. Immobilien von 1964. wulkopf-eckelmann.de



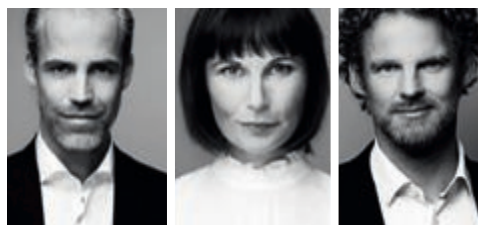
Christian und Julia Toetzke
THERE IS A NEW PLAYER IN TOWN! Inhaber DER PLAYER. Restaurant. Bar. Playground. New Work Club. Ottensen. player-hamburg.de



Frederike Lahl und Katrin Günther-Henk
Geschäftsführerin und Leiterin Wohnungsneuvermietungen i. d. GERSTEL KG, Alsterdorf. gerstel-kg.de



Prof. Dr. Dorian Fischbach und Timmo Wagner
Geschäftsführer und Gesellschafter der Kanzlei Stolze - Dr. Diers - Beermann GmbH Wirtschaftsprüfungs- und Steuerberatungsgesellschaft. stolze-diers-beermann.de



Christoph Heinrich, Antje Heinrich und Marco Wollering
In der Kanzlei Heinrich, Wollering & Partner gibt es ganzheitliche Steuer-, Rechts- und Unternehmensberatung aus einer Hand. Im Kleinen wie im Großen. Gänsemarkt. hwpartner.de



Bianca und Volker Daniel
Inhaber der Galerie Daniel und die Kunst, Designerin und Architekt, Malerin und Fotograf, Art Advisor, Hafencity. danielunddiekunst.com



Marion, Stefan und Kersten Hannemann
Familienunternehmen seit 1958 - stetig in der Entwicklung. Die Immobilien-Profis für Vermietung und Verkauf, Bausanierung und Verwaltung. hannemann-immobilien.de



Peter und Oliver Seidenberg
Seit 1955 sorgt das Familienunternehmen für Durchblick, Nachhaltigkeit und für die Erfüllung glasklarer Visionen. Henry L. M. Walter GmbH, City Süd. hlmw.de fiys.de



Jan und Isabel Schoneweg
Jan betreibt das Hamburger Optiklabel Schoneweg. Isabel leitet die Ballsportschule bei dem „Der Club an der Alster“ und ist zudem Teil des Teams von „Hamburg bewegt Kids“. schoneweg.de, elbtrainerin.de



Dr. med. Sonja Tomschik und Dr. med. Cornelius Grüber
HANSEATICUM Zentrum für Plastische und Ästhetische Chirurgie, Eppendorf und Othmarschen. hanseaticum.de



Karina Tietje und Andreas Jud
Die Digitalen aus Ottensen: Wir schaffen digitale Lösungen für jeden. kti-multimedia.de & millemedia.de



Liv Schneider und Sarah Weinhold
Founders/CEOs Event- & Designagentur beyond tales, eine Marke der The Creative Corner GmbH, Eppendorf. beyondtales.de



Alexander Lampert und Stefanie Bahr
Geschäftsführer Engel & Völkers Commercial, Neustadt. engelvoelkers.com



Frederic Binko und Elvira Binko
Inhaber des familiengeführten Maklerbüros BINKO & HOFMANN Immobilien Schleswig Holstein und Hamburg, Colonnaden 108. binkohofmann.de



Axel und Max Stürken
Wir leben Marken – Die zwei Brüder haben den väterlichen Verlag zu einem Multi-Brand-Unternehmen entwickelt, Geesthacht. leuchtturmgruppe.com



Tom Nietiedt Geschäftsführender Gesellschafter der Nietiedt-Gruppe, **Benny Schmidt** Hamburger NL der Nietiedt Gerüstbau GmbH, **Hüseyin Kurt** Hamburger NL der Nietiedt GmbH Oberflächentechnik- und Malerbetriebe, Billbrook und elf weitere Standorte. nietiedt.com



Volker Hartmann und Gernot Stopp
Die Unternehmensinhaber von SCALA Wohnen am Kleinen Burstah präsentieren Produkte, die Begehrlichkeit wecken, Nikolai Quartier, Altstadt. scala-wohnen.de



Robert von Bennigsen und Fee Schlenstedt
Führen den neuen NICA JAZZ CLUB im Herzen der Stadt am Alten Wall. Mit Begeisterung und guten Kontakten holen sie Weltstars auf die Bühne, Altstadt. nica-jazzclub.de



Yasar Ates, Jens Eilers und Jan Leve Carstensen
Bieten im einzigen Leica Store im Norden Fotoenthusiasten alles, um die Leidenschaft und Perfektion für einzigartige Bilder auszuleben, Neustadt. leica-camera.com



Volker und Holger Stark
Seit über 50 Jahren ist das Familienunternehmen der Ansprechpartner für stilvolles Wohnen und Einrichten im Alstertal. stark-home.de



Henning Weiß und Jan Garde
Gründer von THE EMBASSIES – einem internationalem Netzwerk für erstklassiges Wohnen mit dem Leitsatz: Quality of Life is ageless! embassies.com



Jörg Will
GF Gesellschafter Hagen & Kruse GmbH & Co. KG, Versicherungsmakler seit 1901. hagenundkruse.de



Albert Darboven
Geschäftsführer der J. J. Darboven GmbH & Co. KG. darboven.com



Axel Bellieno
Geschäftsführer True Effect, Flottbek. true-effect.media



Sebastian Jensen
Inhaber Jensen Landschaftsarchitekten, Othmarschen. jensen-landschaftsarchitekten.de



Dirk Ziemer
Abteilungsleiter Private Banking, DONNER & REUSCHEL. donner-reuschel.de



Hubert Neubacher
Geschäftsführer von Barkassen Meyer, Landungsbrücken. barkassen-meyer.de



Dr. Hartmut Frenzel
Unternehmensberater | Prävention auf den Punkt gebracht. dr-frenzel.hamburg



Uli Glaser
Uhren-Schmuckdesigner/Inhaber, Bahrenfeld. uligliaserdesign.de



Susanne Häußler
20 Jahre Heimat-Hafen-Hamburg.de. Recycling von Segeltuch, Atelier auf der Uhlenhorst.



Matthias Kallis
Mercedes-Benz Hamburg. mercedes-benz-hamburg.de



Henning Breimann
Landschaftsarchitekt, BREIMANN & CIE, Ottensen. breimann-cie.de



Ulrike Krages
Urban Comfort Group & Krages Green Retreat, Harvestehude. uk-urbancomfort.com



Stefanie Kleinschmidt
Geschäftsführerin Elsa Brändström Haus im DRK e.V., Blankenese. ebh-hamburg.de



Rolf Zuckowski
Sänger und Schirmherr des Elbkinderland e. V., Blankenese. musik-fuer-dich.de



Dirk Harms
Gastgeber, Brunckhorst Catering, Stellingen. brunckhorst-catering.de



Andy Paul Kendziorra
Sachverständiger für Immobilienbewertung, Nienstedten. andykendziorra.de



Gunnar Gellersen
Hamburger und Projektentwickler, Altona-Altstadt. global-developments.de



Henning von Daacke
Inhaber und Gründer des Reisebüros von Daacke, Nienstedten. traumreisen.de



Christian Schetelig
Lübecker in Hamburg Ottensen, ein temporär Suchender, lenkender und denkender Freieist.



Kristina Sassenscheidt
Geschäftsführerin Denkmalverein Hamburg e.V. denkmalverein.de



Dr. Wolf-Ulrich Cropp
Ex-Manager und Schriftsteller von Reiseliteratur, Wellingsbüttel. wolf-ulrich-cropp.de



Dennis Schikora
Geschäftsführer der H2O Designmanufaktur: sunpools SCHIKORA GmbH, Rellingen. sun-pools.de



Mario Melchert
Geschäftsführer Kelter Verlag, Hammerbrook. kelter.de



Matthias Lienemann
COO bei der ATG Entertainment GmbH.



PD Dr. med. Fabian Fehlauer
Inhaber und Ärztlicher Leiter Strahlentherapie Hamburg. strahlentherapie-hamburg.de



Walter Schütz
Freelance Copywriter & Creative Director, Eimsbüttel. freiercdtext.blogspot.com



Gabriele Pohle
Inhaberin von ProG Promotionkleidung, Eimsbüttel. prog.hamburg



Daniel Schäfer
Geschäftsführer SEA CLOUD CRUISES. Sanfter Tourismus seit 40 Jahren. seacloud.com



Bert Antonius Kaufmann
Kaufmännischer Direktor Deichtorhallen, Altstadt. deichtorhallen.de



Christian Rating
Fotograf M15 Fotostudio in Hamburg, Bahrenfeld. christianrating.de



Frank Ebeling
Ges. ebeling | partner oHG marketing- & logistic-services. ebeling-partner.de



Frank Nehry
Vorstandsmitglied Vereinigte Ofen- und Kaminwerkstätten Hamburg AG, Braak. vok-ag.com



KOMM AN BORD!

n.kowalke@derhamburger.info
derhamburger.info/freundeskreis-info

shortlist

Wir sind im Sommer-Modus, und passend erblühen die Veranstaltungen unter freiem Himmel: 50 Jahre Stadtpark Open Air, Draußen-Kino, der World Triathlon oder ein 32-Stunden-Rave. Drinnen empfehlen wir das Hamburger Theater Festival sowie die großformatige Kunstinstallation „Wunderbild“ von, wie passend, Katharina Grosse



GRÜSSE AUS DER FERNEN WELT

Innere Strukturen - Äußere Rhythmen

Noch bis 17.8. Gestalterische Schönheiten, nämlich arabisches und persisches Grafikdesign, zeigt das Museum für Kunst und Gewerbe in dieser tollen Ausstellung. Mit Plakaten, Installationen, Schriftarten oder Murals.

■ Steintorplatz mkg-hamburg.de

„Jazz wäscht
den Staub des
Alltags weg.“

Art Blakey



CLUB-HIGHLIGHT

Afra Kane

17.6. So toll, so nah dran! Nach Konzerten auf der ganzen Welt beehrt uns dieser Star nun im „Nica Jazz Club“. Nach einer klassischen Klavierausbildung wurde die Italienerin Songwriterin, sang zu Soul, R&B, Jazz. Ihre tiefe, sanfte Stimme zu Jazz-Rhythmen wird ein Klangvergnügen.

■ Alter Wall 20 nica-jazzclub.de

PAPA JAZZ

Gregory Porter

11.7. Sehr lange her, da hatte er als Student ein Football-Stipendium und sang nur nebenher in kleinen Clubs in San Diego. Zum Glück hat Porter sich nicht hauptberuflich für den Sport entschieden, sondern ging stattdessen der Musik wegen nach New York. Wenn der Jazz-Sänger und -Songwriter sowie mehrfacher Grammy-Gewinner heute loslegt, passiert etwas Erstaunliches im Publikum: Alle sind so ergriffen, dass sie sogar vergessen, ihr Handy zu zücken. So unfassbar gut ist seine Stimme. Sehr gut möglich, dass bei Gregory Porter einige andere prominente Musiker mit im Publikum im Stadtpark stehen werden. Denn hier gibt's noch was zu lernen.

■ Saarlandstraße 73
stadtparkopenair.de



DIE SINGENDE DICHTERIN

Anna Depenbusch & das Kaiser Quartett

17.6. Die angemessene Bühne für die berühmteste Chansonnette unserer Stadt: In der Elphi wird sie uns, unterstützt vom großartigen Kaiser Quartett, mit ihren Songs verschiedener Stilrichtungen beglücken. Ihr neues Album konnte im Frühjahr nicht wie geplant erscheinen, nachdem ein Brand ihre Wohnung und ihr Studio zerstört hatte. Sie hält den Kopf hoch, singt weiter. Bitte applaudieren sie ihr so laut wie noch nie!

■ Platz der Deutschen Einheit
elbphilharmonie.de

TIPPS

50 JAHRE STADTPARK OPEN AIR!

Lotto King Karl

17.5. Spätestens seit der **HSV-HYMNE** „Hamburg, meine Perle“ wird der ehemalige Radiomoderator und Stadionsprecher für jeden neuen Song in der Stadt gefeiert.

Franz Ferdinand

30.5. Die schottische **INDIE-ROCKBAND**, benannt nach dem österreichisch-ungarischen Erzherzog, wollte die Musikwelt verändern. Hat geklappt.

Patti Smith Quartet

9.7. Sie nimmt immer noch jeden Raum mit ihrer Präsenz ein: die **PUNK-UND ROCKMUSIKERIN**. Im Park sind die Grenzen offen – da können sich die Barmbeker auf gute Songs am Abend freuen.

Norah Jones

16.7. Zum Dahinschmelzen: diese feine Stimme zu den **EASY-LISTENING-, ROCK- UND SOUL-KLÄNGEN**. Manchmal macht sie auch einen Ausflug zur Countryside. Alles gut!

Iggy Pop

17.6. Die größte **PUNK-LEGENDE** kommt! Er macht seit 1962 Musik, 2016 hatte er tatsächlich sein erfolgreichstes Album! Da wird der Stadtpark voll sein von Menschen, die immer auf der coolen Seite standen.

Faber

27.7. Wir lieben die Mucke der Zürcher Band! **GEILE DEUTSCHE SONGS**, mal nur für gute Laune, mal mitten rein ins Gewissen der Zuhörer. Toll. stadtparkopenair.de



DEBÜT-TOUR

Luke Noa

19.5. Merken Sie sich diesen Namen! Mit seinem ersten Pop-Album geht der junge Typ aus Biberach (!) gleich auf Tour – zehn Städte, drei Länder. „Internationaler Sound“, „Live perfekt“ überschlägt sich die Branche. Beste Musik auch für die nächste Ausfahrt im Cabrio.

■ Nobistor 14 molotowclub.com

DIE MELODIE IST DER ATEM DER MUSIK



DIE VIER ELEMENTE

Dirk Maassen & Christine Langer

23.5. Der Pianist und die Lyrikerin laden ein zu einer musikalisch-literarischen Reise zu Erde, Wasser, Luft, Feuer. Ihre Klang-Collagen sind ein echter Kraftbooster beim Zuhören.

■ Martinistraße 44a kunstklinik.hamburg



IM KOPF VON MOZART

Le Nozze di Figaro

27.6. Wunderbar inszeniert von Stefan Herheim: Der Zuschauer verfolgt die Entstehung der berühmten Oper – Noten fliegen von der Decke, versammeln sich auf der Rokoko-Kleidung, tanzen aus Mozart heraus. Bei aller Genialität vermittelt das Werk auch die Tragik in seinem Leben.

■ Dammtorstraße 28 staatsoper-hamburg.de

DIE BÜHNE BEBT

Hamburger Theater Festival

Noch bis 26.6. Waaaah: So großartige Theater-schauspieler sind in der Stadt – u.a. aus Berlin, Zürich, dem Burgtheater Wien. Vier der Stücke im Programm wurden noch nie in Hamburg gezeigt, darunter „Ich weiß nicht, was ein Ort ist ...“ (Foto) des Regisseurs René Pollesch am 13./14.5.

■ Verschiedene Häuser hamburgertheaterfestival.de



EIN FEST FÜR AUGEN & LAUSCHER



Melancholie zum Schmunzeln

24.5. u.a. Wenn Studio Braun Regie führt im Schauspielhaus, ist jede Vorstellung ausverkauft. Diesmal: das Stück zum Buch „Ein Sommer in Niendorf“ von Heinz Strunk. Für Karten beeilen!

■ Kirchenallee 39 schauspielhaus.de



Ein Donnerwetter

14.5. Doller Auftritt von Aktivistin Luisa Neubauer im Resonanzraum: Während sie in „weather“ übers Klima spricht, spielt das Ensemble Resonanz Beethoven. Da strömt eine Naturgewalt ins Publikum ...

■ Feldstraße 66 resonanzraum.club



Macht Appetit

29.6. Wladimir Kaminer hat sich auf Reisen an vielen Tischen den Bauch voll geschlagen. Ob's gemundet hat, erzählt er auf der Lesung im Centrankomitee: „Mahlzeit! Geschichten von Europas Tischen“.

■ Steindamm 45 centrankomitee.de

Der Hamburger

PODCAST



100 Prozent Hamburg-Liebe im Audio-Format. Regine Marxen und Boris Rogosch stellen Ihnen im Podcast die Menschen vor, die diese Stadt interessanter machen. Kulturell. Menschlich. Kulinarisch. Alle 14 Tage neu auf Spotify, Apple Podcasts und dort, wo es gute Podcasts gibt – und natürlich unter derhamburger.info



MUSIKPRODUZENT & AUTOR

Johannes Scheerer

Er hat eine Menge erlebt in seinem Tonstudio „Clouds Hill“ – mit den Beach Boys, mit Pete Doherty und vielen mehr. Uns erzählt er von den spannendsten Momenten und den Herausforderungen bei der Arbeit mit Kreativen.



NICA-JAZZ-CLUB-LEITERIN

Fee Schlennstedt

In Berlin hat sie den Jazz-Club „Quasimodo“ zur Spielstätte des Jahres gemacht – jetzt leitet Fee mit Robert von Bennigsen den „Nica Jazz Club“ am Alten Wall. Zu ihr kommen Weltstars, und die Bude ist voll. Wie macht sie das?



NEUE TALENTE IN DER KÜCHE

Die Koch-Azubis

Acht junge Köche von morgen in einem Talk zu ihren Ausbildungen. Der Nachwuchs berichtet über individuelle Erfahrungen in sieben renommierten Häusern wie dem „Jellyfish“ oder „Pierdrei Hotel“ – und den eigenen großen Plänen.



VERLAGSLEITER & GASTROWIRT

David Pohle

Wer wissen will, wie es losging mit dem HAMBURGER-Magazin, was wir gerade Neues im Hamburger Westen umsetzen und auch, wie ein Verlagschef plötzlich zum Mann für Currywürste an der „Kleinen Rast“ wurde: Hier wird's verraten!



FLOATING HOMES

WASSER ALS NEULAND ENTDECKEN

Projektentwicklung für wasserreiche Regionen

Wasserflächen sind in Deutschland reichlich vorhanden. Wir entwickeln sie, erwecken sie zum Leben und schaffen dadurch weitreichende Perspektiven für die Stadtentwicklung. Von der Vision bis zur schlüsselfertigen Umsetzung – alles aus einer Hand.

www.floatinghomes.de



KUNST FÜR RIESEN

Katharina Grosse

5.6. bis 14.9. WOW! Mit Spraypistole und kräftigen Acrylfarben erschuf die Künstlerin ihre großformatigen Werke für die begehbare Installation „Wunderbild“. Die Bahnen voller Kunst sind deckenhoch und bis zu 60 Meter lang. Außerdem von beiden Seiten zu bestaunen. Dazu kommt die Ausstellung mit einer extra Soundinstallation daher.

■ Deichtorstraße 1-2
deichtorhallen.de

GEMALTE EMOTION

Gérard Walther

Bis 21.5. Nach 20 Jahren Stille kehrt er nun zurück: In der Galerie Daniel und die Kunst zeigt Gérard Walther, im Foto mit den Galeristen in seinem Atelier, seine Bilder aus mehreren Jahrzehnten. Energische Pinseltechnik ist sein Markenzeichen, der Mensch sein liebstes Motiv. Die Ausstellung soll ein Zeichen setzen gegen die von ihm empfundene Beliebigkeit der Gegenwartskunst.

■ Am Kaiserkai 30
danielunddiekunst.com



IN VERBINDUNG

Rendezvous der Träume

13.6. bis 12.10. 100 Jahre Surrealismus: Zum Jubiläum stellt diese Ausstellung Werke der Epoche denen der Romantik gegenüber.

■ Glockengießerwall 5
hamburger-kunsthalle.de



LEBENSECHT

Berinde De Bruyckere

29.6. bis 2.11. Die international gefeierte Bildhauerin aus Belgien zeigt in Hamburg u.a. erstmalig ihre polychromen Holzfiguren.

■ Baron-Voght-Straße 50 a
barlach-haus.de

TIPPS

UNSERE OUTDOOR FAVOURITES



Millerntor Gallery

10. BIS 13.7. Jedes Jahr ein Gewinn: das **KUNST-, MUSIK- UND KULTURFESTIVAL** im Sankt-Pauli-Millerntor-Stadion. Inspiriert die Sinne, ist ein Meeting-point toller Leute, und das Geld für jedes verkaufte Kunstwerk kommt als Spende den Viva-con-Agua-Projekten zugute. millerntorgallery.org

Kirschblütenfest

23. BIS 25.5. Am besten gleich ein Boot organisieren und zum **FEUERWERK** am 23. Mai auf der Außenalster rumschippeln. Einen Tag später wird intern die neue Kirschblütenkönigin gekürt, Sonntag folgt dann das japanische Kulturfest in Planen und Blumen mit japanischem Essen, Workshops und Sportvorführungen. hamburg-tourism.de

Veganes Straßenfest

26.7. Fleisch, nein danke! Auf dem Spielbudenplatz St. Pauli zeigt die Gastronomie, was vegan alles möglich ist. Dazu gibt es **VORTRÄGE, INTERVIEWS UND KOCHSHOWS** für neue Ideen in der eigenen Küche. Letztes Jahr kamen bereits 15.000 Besucher, diesmal sogar noch mehr? veganes-strassenfest.de

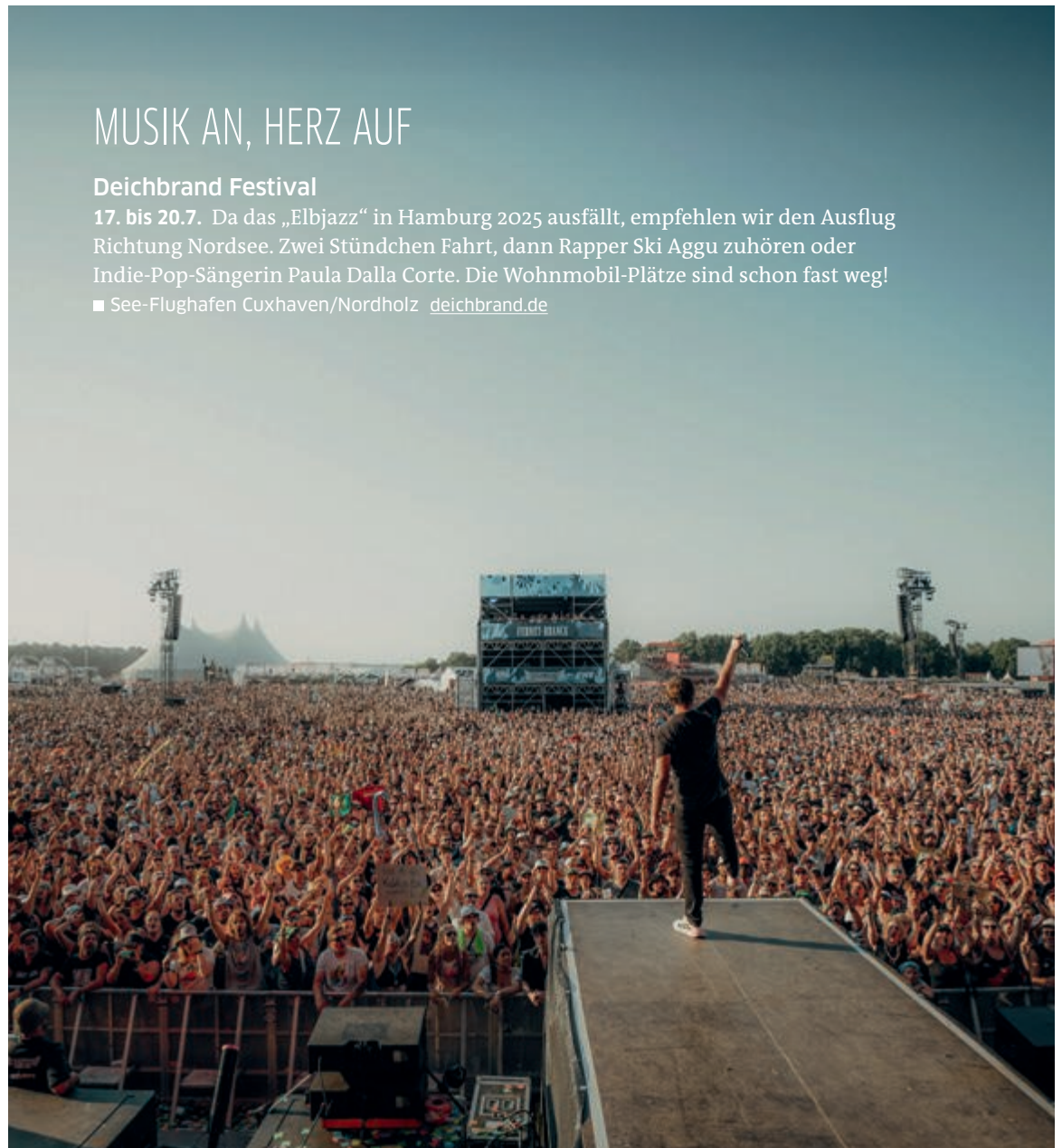


NACHBARSCHAFTSSAUSE

Eppendorfer Landstraßenfest

31.5. und 1.6. Flohmarkt, Liveacts, Stände zum Schlemmen und Zuprosten und natürlich das legendäre Kellnerrennen (Foto). Endete hier nass, aber Hauptsache, es macht Spaß!

■ Eppendorfer Landstraße
bergmanngruppe.de



MUSIK AN, HERZ AUF

Deichbrand Festival

17. bis 20.7. Da das „Elbjazz“ in Hamburg 2025 ausfällt, empfehlen wir den Ausflug Richtung Nordsee. Zwei Stündchen Fahrt, dann Rapper Ski Aggu zuhören oder Indie-Pop-Sängerin Paula Dalla Corte. Die Wohnmobil-Plätze sind schon fast weg!

■ See-Flughafen Cuxhaven/Nordholz deichbrand.de



NONSTOP RAVE

Habitat Festival

19. und 20.7. 32 Stunden Electro-, Techno-, Drum & Bass sowie House-Sounds ohne Ende. Länger gewippt als bei diesem Festival in Wilhelmsburg wird sonst nirgendwo. Und plötzlich heißt es dann: „Huch, geht die Sonne schon wieder auf?“

■ MSArtville, Reiherstieg-Hauptdeich/Alte Schleuse
habitat-festival.de



Fotos: DTU/Ingo Kutsche; stefanboekels.com; bergmanngruppe.de; Valeria Witters

DREIFACH GROSSARTIG

World Triathlon Hamburg

12. und 13.7. The Biggest Tri aus Schwimmen in der Alster, ein Auf und Ab durch Hamburg auf dem Rad und am Ende noch das Rennen entlang der Alster bis zum Zieleinlauf auf dem Rathausmarkt: für die Elite, die Jedermänner und auch die Zuschauer ein Spektakel, das an jeder Position unfassbar viel Spaß macht. Das Beste aber sind die glücklichen und erleichterten Gesichter der Athleten nach den letzten Metern.

■ Start: Jungfernstieg, Ziel: Rathausmarkt hamburg.triathlon.org

FRISCHLUFT-TRÄUMCHEN



PLOP, PLOP

Hamburg Open ATP

17. bis 24.5. Juhu! Erstmals schlägt der Weltranglisten-Erste Jannik Sinner am Rothenbaum auf. Unsicher ist, ob Olympiasieger Alexander Zverev kommt. Daumen dafür drücken die Hamburger!

■ Am Rothenbaum hamburgopenatp500.com



PROST AUF DEN 836.

Hafengeburtstag

9. bis 11.5. Volksfest galore an den Landungsbrücken mit Ein- und Auslaufparade sowie dem Feuerwerk am Samstag. Wer noch näher ran will: am besten mitfahren auf den Großseglern oder Barkassen!

■ St. Pauli Landungsbrücken hafen-hamburg.de



POPCORN-ABENDE

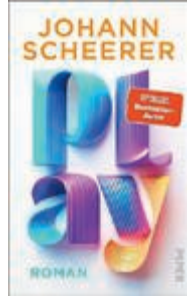
Open Air Kino

Ab 3.7. Ob im Innenhof des Altonaer Rathauses, im Schanzenpark, Stadtpark Eimsbüttel oder wo eine Wasser- oder Wiesenfläche für eine Leinwand gefunden wird: Die Filmsaison ohne Kinosaal startet.

■ hamburg.de



Mit dir, da möchte ich im Himmel Kaffee trinken
Roman Elisa hat sich die Dichterin Mascha Kaléko als beste Freundin ausgesucht. Die ist zwar tot, aber Elisa erzählt der Dame im Himmel trotzdem ihr Leben. Ganz zauberhaft!
 224 Seiten, 24 Euro, Rowohlt



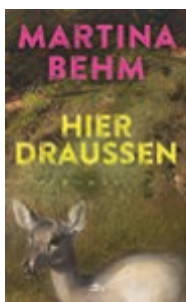
Play
Roman Ein Musikmanager zwischen Family und Weltstars, Bodenständigkeit und Drogen. Autor und Musikproduzent Johann Scheerer hat hier jede Menge aus seiner eigenen Erfahrung eingebaut.
 320 Seiten, 25 Euro, Piper



Luzie in den Wolken
Roman Schriftsteller Gabriel findet an der Elbe einen Luftballon. Daran hängt ein Zettel von Luzie, die einen neuen Papa sucht. Wäre 'ne gute Geschichte, denkt sich Gabriel...
 528 Seiten, 24 Euro, Atlantik



Flusslinien
Roman Wie schwer Erlebtes die Gegenwart bestimmt? Drei Menschen erzählen uns davon: Oma Margrit, ihr Fahrer Arthur und Enkelin Luzie.
 400 Seiten, 24 Euro, Kiepenheuer & Witsch



Hier draußen
Roman War es eine gute Idee, mit der Familie aufs Dorf zu ziehen? Alles kippt, nachdem Familienvater Ingo aus Versehen eine weiße Hirschkuh überfahren hat. Fein erzählt mit trockenem Humor!
 496 Seiten, 24 Euro, dtv



Halbinsel
Roman Die Buchpreisgewinnerin zwischen Mutter und erwachsener Tochter und zwei sehr unterschiedlichen Ansichten zum Thema Klimakrise und dem Sinn im Leben.
 224 Seiten, 24 Euro, Luchterhand

THE NEW WEEKLY

Der Hamburger NEWSLETTER



WEEKLY NEWS

WHAT'S UP?

Jeden Donnerstag um 11 Uhr landet der HAMBURGER-Newsletter in Ihrem Postfach, handverlesen unsere Empfehlungen für die nächsten Tage. HAMBURGER-Grüße gehen raus an rund 12.000 Abonnenten!

Gratis abonnieren unter:
derhamburger.info



#03_2025

Highlights der nächsten Ausgabe



Liebe schenken? Der Verein „Der Hafen hilft“ sammelt ausrangierte Sachgüter und macht damit Bedürftige ein kleines bisschen glücklicher. Im letzten Jahr 53.560-mal

UNSERE NÄCHSTEN THEMEN

Porträt

„Der Hafen hilft“: ein Verein mit Tradition und Ambition, diejenigen zu unterstützen, bei denen's grad nicht so super läuft

Little Escapes

Einfach abhauen. Ins Grüne, ans Meer, in die Freiheit. Hier ist es ganz besonders schön

Populär

Heikedine Körting hat über 3000 Hörspiele produziert, darunter „Die drei ???“. Ein Besuch im Studio der Geräusche



KEINE AUSGABE MEHR VERPASSEN! VOM GRÖSSTEN MAGAZIN DER STADT

Ordern Sie das einzige Coffee-Table-Magazin Hamburgs direkt an Ihren Platz im Glück. Jahresabo mit vier ganz großen Ausgaben für 50 Euro inkl. Versand.

Alle Infos und Bestellung unter:
Telefon: 040/32 90 16 202
E-Mail: abo@derhamburger.info
derhamburger.info

Der Hamburger

DER HAMBURGER VERLAG GMBH
IM STELLA-HAUS

RÖDINGSMARKT 52, 20459 HAMBURG
TELEFON: 040/60 77 49 5-10
E-MAIL: moin@derhamburger.info
INTERNET: derhamburger.info

HERAUSGEBER / CHEFREDAKTEUR
David Pohle (ViSdP)

CREATIVE DIRECTION
Christl Bahlmann-Schütz

ART DIRECTION
Ariane Will

REDAKTIONSLEITUNG
Simone Rickert

FULMINANTE REDAKTION
Andrea Hacke, Regine Marxen

GLÜCKLICH ÜBER DIESE AUTOREN
Marco Arellano Gomes, Rocko Schamoni,
Walter Schütz und dearest Fritz Vossieck

UND DIESE TOLLEN FOTOGRAFEN
Fabian Glawe, Anatol Kotte, Giovanni
Mafrici, Jan Northoff, Julia Schwendner
und last, but never least René Supper

WEBDESIGN
Laura Matamoros

REDAKTIONSZOO
Beaver, Bruno, Louis und Pixie

REDAKTIONSBlick
Elbphilharmonie, Hafen, Sloman-Haus

GANZ FABELHAFT IM LEKTORAT
Tina Ihde

HERSTELLUNG
Appel Medien GmbH

REINZEICHNUNG / LITHOGRAFIE
Meike Ganady, Monica Lübbe

DRUCKEREI UNSERES VERTRAUENS
Merkur Druck GmbH
Oststraße 49, 22844 Norderstedt

MARKETING & VERTRIEB
Natalie Kowalke
E-Mail: n.kowalke@derhamburger.info

EINZELHANDEL & ABO-SERVICE
DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG
Meßberg 1, 20086 Hamburg
Telefon: 040/32 90 16 202
E-Mail: abo@derhamburger.info

DER HAMBURGER erscheint seit 2008.
Heftpreis 12,50 Euro, Jahres-Abonnement
mit vier Ausgaben 50 Euro.

Alle in ihm enthaltenen Beiträge, insbesondere Texte und Fotos, sind natürlich urheberrechtlich geschützt. Verbreitung und sonstige Form der Wiedergabe nur mit schriftlicher Zustimmung von DER HAMBURGER Verlag GmbH.

DER HAMBURGER wurde 2008 gegründet von Peter Felske, Hermann Josef Müller, Dirk Bartos und Andreas Kersten.

EIN BIBLBAND IN VIER JAHRESZEITEN

Hamburg, Deine Perlen.



**Das Buch der Stadt.
Für 49,90 Euro.**

Verliebt in die schönste Stadt. An der Elbe. Das ist DER HAMBURGER. Und der erfolgreiche Fotograf Matthias Plander auch. Nun haben sich Verlag und Fotograf zusammengetan. Für eine visuelle Liebeserklärung. Mit Texten, reduziert auf Bildunterschriften, erhalten Planders Fotos den Platz, der sie scheinen lässt. Herausgekommen ist ein Bilderbuch in vier Jahreszeiten, das es leicht macht, sich in Hamburg zu verlieben. Oder die Liebe zu erneuern.



PATEK PHILIPPE
GENEVE



TWENTY~4

BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION



MAHLBERG

Hamburg

Neuer Wall 43 · 20354 Hamburg
www.j-m-m.de