

Stadtteilzeitung

Rund um das Quartier Essener Straße
und den Raum Langenhorn

Winter-Ausgabe 2021 | Kostenlos



Foto: Heidi Nielsen



Foto: Heidi Nielsen



Vier Fotos: Hilke Gesine Möller



Winterbräuche in aller Welt – überall wird festlich gefeiert!

Yalda (Chelle): Die längste Nacht des Jahres (21. Dez.)

Das ganze Haus riecht nach **geräucher-tem Reis**. Meine Mama macht Salat in der Küche. Das Haus ist ordentlich und sauber. Mein Bruder hat staubgesaugt. Ich habe gewischt. Mein Papa kommt nach Hause und fängt an, Granatäpfel zu entkernen.

Ich stelle die Nusschale auf den Wohnzimmertisch. Hübsch angezogen warten wir auf die Gäste, um zusammen die längste Nacht des Jahres zu feiern. Die Gäste kommen alle einer nach dem anderen an. Tante Mahbub bringt eine Wassermelone mit. Onkel Mohsen hat **Rosinen-Kekse** gekauft. Er weiß, dass meine Mama sie gerne isst. Meine Mama legt die Rosinen-Kekse auf einen großen Kristallteller und nimmt heimlich einen in ihren Mund. Sie muss auf ihren Blutzucker aufpassen. Ich gucke ihr in die Augen. Sie sagt: „Niemand darf heute Diät machen.“

Die Gäste setzen sich. Sina, mein Bruder, stellt bei jedem Gast einen kleinen Tisch auf und darauf einen kleinen Teller. Jetzt bin ich dran. Ich gieße Tee in hübsche Kristalltassen und komme mit einem großen Tablett ins Wohnzimmer. Schwarzer **Lahijan Tee**, nicht zu stark, auch nicht zu schwach. Ich halte das Teetablett mit den gefüllten Tassen vor Onkel Mehrdad, beuge mich ein bisschen vor und biete ihm eine Tasse Tee an. Er lobt mich für die Farbe des Tees.

Zum Abendessen passen nicht alle an den Esstisch. Einige müssen auf der Couch und auf dem Sofa sitzen und die kleinen Tische benutzen. Das heißeste Thema derzeit ist die anstehende Hochzeit meines Bruders. Niemand fantasiert über meine Hochzeit, denn nächsten Monat fliege ich nach Deutschland, um dort zu studieren. Ich habe meinen Koffer schon fast fertig gepackt. Niemand redet darüber. Mein Papa versucht nicht darüber nachzudenken. Wie immer, wenn er seine echten Gefühle nicht zeigen möchte, erzählt er auch heute nicht ganz so lustige Witze. Onkel und Tante lachen aus Höflichkeit. Wir lachen auch, weil wir ihr künstliches Lachen lustig finden.

Oma sagt zu mir: „Mein Schatz, kann man in Deutschland Lahijan Tee kaufen?“ Meine Mama lauscht unserem Gespräch. Sie

nimmt einen Kugelschreiber und schreibt schnell „Tee“ auf ihre Einkaufsliste, die sie für mich erstellt hat. Meine Augen werden kurz feucht, aber ich unterdrücke meine Gefühle für den Moment. Nach dem Essen hat jeder eine kleine **Schale Granatapfel** in der Hand. Papa bringt das Gedichtbuch von Hafis und gibt es meiner Mama: „Lies doch bitte etwas vor!“ Bevor sie ihre Augen schließt, um Hafis ihre Frage zu stellen, guckt sie kurz in meine Augen. Ich weiß was sie dieses Jahr Hafis fragen möchte. Sie murmelt: „Oh Herr **Hafis aus Schiras**, du großer Dichter... Den Rest verstehe ich nicht. Sie öffnet das Buch auf einer zufälligen Seite. Das erste Gedicht auf der rechten Seite gibt eine Antwort auf die Frage, die meine Mama gestellt hat:

غم زمانه که هیچش گران نمی بینم
دو اش جز می چون ارغوان نمی بینم
Ich sehe kein Ende der Unruhe und Trauer in der Welt.
Dagegen kann ich nichts anderes empfehlen als den „Roten Wein“
(feiern, zusammen sein).

Die längste Nacht des Jahres (Chelle oder Yalda): in vielen Länder inkl. **Iran, Afghanistan, Aserbajjan, Armenien** usw. feiert man die Nacht des 21. Dezember, weil ab dieser die Tage wieder länger werden. Der iranische Kalender basiert auf dem Sonnensystem und wurde vor tausenden von Jahren von Bauern geschaffen. Nüsse, Wassermelone und Granatapfel isst man zusammen und man liest die Gedichte von Hafis, dem iranischen Dichter. Inspiriert von diesem großen Dichter schrieb **Goethe** ab 1814 seinen Gedichtzyklus *West-östlicher Divan* (1819). Die Iraner lesen ihre Gedichte bei vielen Gelegenheiten, u.a. zu Neujahr und zur Yalda Nacht! *Mahsa Narimani*



Foto: Majid Yavali

St. Nikolaus: Geschenkebringer Heiliger, Seenotretter

Der uns heute bekannte St. Nikolaus bringt am **6. Dezember** Geschenke für die Kinder. In der Regel stellen sie dafür am Vorabend ihre Schuhe auf. Am Morgen des 6. Dezember sind diese dann mit Süßigkeiten oder anderen Sachen gefüllt. Der 6. Dezember ist im Christentum der Ehrentag von St. Nikolaus.



Quelle: Wikipedia

Über den historischen Nikolaus gibt es nur wenig Gesichertes zu erfahren. Er wurde in **Patara**, einer antiken Stadt, die heute in der Nähe von Gelemis in der Provinz Antalya gelegen ist, gegen Ende des 3. Jahrhunderts geboren. Der Überlieferung zufolge wurde er mit 19 Jahren von seinem Onkel Nikolaus, dem **Bischof von Myra**, zum Priester geweiht und dann Abt des Klosters Sion in der Nähe von Myra. Mittlerweile heißt dieser Ort Demre und ist etwa 100 km von Antalya entfernt. In der antiken Zeit war der Ort Bischofssitz und die Einwohner sprachen Griechisch. 310 wurde Nikolaus während der Christenverfolgung gefangen genommen und gefoltert. Sein ererbtes Vermögen verteilte er unter den Armen.

Über Nikolaus gibt es verschiedene **Legenden**. Eine besagt, dass ein verarmter Mann seine Töchter zur Prostitution zwingen wollte, weil er sie ohne Mitgift nicht verheiraten konnte. Nikolaus war damals noch nicht reich, aber erfuhr davon. In darauffolgenden Nächten warf er den drei Töchtern jeweils einen Klumpen Gold durch das Fenster. Der Vater fand Nikolaus in der dritten Nacht und dankte ihm dafür.

Daraus entwickelte sich der Geschenkebrauch bei uns. Es gibt noch viele weitere Legenden um Nikolaus und aus ihnen sind verschiedene Traditionen in den unterschiedlichen Ländern entstanden.

Auch im **Islam** ist Nikolaus ein Heiliger. Bulgarische Christen und Muslime verehren ihn als Herrscher über die Gewässer der Welt, der Seen und Flüsse, als Schutzpatron der Seefahrer und Fischer. Dort wird Nikolaus auch am 9. Mai geehrt. Legenden sprechen vom Neid der anderen Heiligen auf dessen Beliebtheit. So soll der Heilige **Johannes Cassianus**, ein nach Überlieferungen reicher Mann, der eine lange Pfeife rauchte und tagein tagaus gemütlich und gepolstert herumsaß, sich bei Gott über die Beliebtheit von Nikolaus und dessen Verehrung an zwei Tagen im Jahr beschwert haben, während ihm selbst nur in jedem Schaltjahr, alle 4 Jahre am 29. Februar, gehuldigt wurde. Gott, so heißt es, bestellt Nikolaus ein. Der jedoch verspätete sich, weil er Schiffbrüchige vor dem Ertrinken rettete. Daraufhin rügte Gott den heiligen Cassius, dass er nicht einmal alle 4 Jahre eine Feier verdiene, da er nur herumsaß und Pfeife rauchte, während Nikolaus sich in die Fluten warf, und jedem Wind und Wetter trotzte, um den Menschen in Seenot zu helfen. Cassius zog beleidigt von dannen, und Nikolaus konnte seine Arbeit fortführen, die der Seenotrettung, die wir auch heute auf den Meeren dieser Welt bitter nötig haben.

Was uns vor allem fasziniert, sind die verschiedenen Aspekte, die sich mit Nikolaus verbinden. Er war ein Heiliger, der im 3. und 4. Jahrhundert gelebt hat. Er war gut zu den Armen. Er hat in Myra gelebt, das heute Demre heißt. Als die Osmanen das Gebiet eroberten, wurde die heutige Türkei muslimisch. Das ist Geschichte.

Hilke Gesine Möller, Lukas Tödte



Quelle Text
u.a. Wikipedia

Der Bezirks-Seniorenbeirat Hamburg-Nord hat sich konstituiert

Im BSB sind Fachwissen und Erfahrungen gebündelt

Zweimal wurde die Wahl aufgrund von Pandemie-Bestimmungen um jeweils drei Monate verschoben. Nun jedoch ist das neue Gremium gebildet worden.

Der Bezirks-Seniorenbeirat (BSB) Hamburg-Nord vertritt die Interessen von rund 60.000 Seniorinnen und Senioren gegenüber der Verwaltung und der Politik des Bezirks. Dem Beirat kommt heute eine ständig wachsende Bedeutung zu, da das Bewusstsein in der Bevölkerung für Ansprüche, Bedürfnisse, Wünsche und Probleme im Zusammenhang mit dem Älterwerden gewachsen ist. Die Mitglieder des BSB engagieren sich tatkräftig dafür, die Lebensqualität der in ihrem Bezirk lebenden älteren Menschen zu erhalten und zu verbessern. Jeder Beirat setzt sich für die Menschenwürde aller älteren Menschen ein.



Foto: Peter Drews

BSB-Vorsitzender Werner Hansen

Die Mitglieder üben ihr Amt ehrenamtlich, unabhängig, selbstständig und parteipolitisch neutral aus. Die Forderungen des BSBs sind dabei oft generationsübergreifend. Der Beirat hat das Ziel, Seniorinnen und Senioren noch aktiver am gesellschaftlichen und politischen Leben zu beteiligen und die Potenziale und Leistungen älterer Menschen mehr in das Bewusstsein von Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit zu bringen.

Für die jetzt anlaufende Legislaturperiode besteht der Beirat aus neun Frauen und sechs Männern, die ihr Fachwissen und große Lebenserfahrung in ihre Arbeit einfließen lassen werden. In der konstituierenden Sitzung am 11.11. wurden die erforderlichen Wahlen durchgeführt. Zum Vorsitzenden wurde **Werner Hansen** einstimmig wiedergewählt. Der „geborene“ Hamburger ist Gründungsmitglied des Stadtteilvereins „LEiLA“ und mit unserem Quartier „Essener Straße“ seit Jahren eng verbunden. W. Hansen wurde zudem in das Plenum des Landes-Seniorenbeirats (LSB) gewählt.

Der LSB engagiert sich für die Interessen von ca. 450.000 Hamburgerinnen und Hamburgern in vielerlei Gremien und Projekten und berät die Fachbehörden der Hansestadt. Mit der Bezirksabgeordneten **Dr. Petra Sellenschlo** gehört ein weiteres Mitglied aus Langenhorn-Nord dem BSB an.

Peter Drews



Drei Fragen an Rebecca Kohlmeyer von der Joachim Herz Stiftung

Rebecca Kohlmeyer ist seit 2019 als Projektmanagerin im Bereich Förderprojekte bei der Joachim Herz Stiftung tätig. Dabei kümmert sie sich hauptsächlich um die Förderprogramme „Lernen in Langenhorn“ und den „Perlenfonds“.

Was sind das für Fördertöpfe und wer kann sich darauf bewerben?

KOHLMEYER: Mit dem Perlenfonds unterstützen wir Projekte Dritter, die sich inhaltlich an unseren Programmbereichen Naturwissenschaften, Wirtschaft und Persönlichkeitsbildung orientieren. Die primäre Zielgruppe im Perlenfonds sind Kinder und Jugendliche, die bereits die Grundschule absolviert haben. Gemeinnützige Einrichtungen und Initiativen, z.B. Vereine, andere Stiftungen oder auch öffentliche Einrichtungen wie Schulen, können bis zu 25.000 Euro beantragen, die maximale Förderdauer beträgt drei Jahre.

Lernen in Langenhorn richtet sich direkt an unsere Nachbarschaft in Langenhorn. Gemeinnützige Projektträger aus dem Stadtteil können ganzjährig eine Förderung bis zu 5.000 Euro beantragen. Thematisch sollen sich die Projekte ebenfalls an den Bereichen Naturwissenschaften, Wirtschaft und Persönlichkeitsbildung orientieren. Die Zielgruppen sind jedoch breiter gefasst als im Perlenfonds, sodass auch Projekte in Kitas und Grundschulen gefördert werden können.

Reine Sport- oder Kulturprojekte können wir leider nicht berücksichtigen, das ermöglicht unsere Satzung nicht.

Welche (beispielhaften) Projekte wurden in der Vergangenheit in Langenhorn realisiert?

KOHLMEYER: Seit 2013 fördern wir konkret Projekte im Stadtteil. In dieser Zeit konnten wir schon viele großartige Ideen unterstützen, etwa den Bau von Schul- und Färbegärten, Forscherklassen, eine Materialkiste zum Thema „Honigbiene“, eine Hausaufgabenbetreuung für Kinder mit Migrationshintergrund, Projektwochen zum Thema nachhaltige Entwicklung oder auch den Bau eines Brotbackofens, im Zuge dessen sich die Kinder mit gesunder Ernährung beschäftigt haben.

Welche Tipps hast du für die Antragstellung?

KOHLMEYER: Folgende Tipps mögen auf den ersten Blick zwar recht grundlegend erschei-

nen, die Erfahrung zeigt aber, dass sie hilfreich sind.

- Vor Antragstellung sollte man sich den potenziellen Förderer und entsprechende Informationen (z.B. Flyer, Webseite, Förderrichtlinien) genau anschauen und sich folgende Frage ehrlich beantworten: „Passt mein Projekt/Vorhaben formal und inhaltlich wirklich zu den Anforderungen?“

- Die Projektskizze sollte die W-Fragen beantworten: Was, Warum, Wer, Wo, Wie? Idealerweise werden diese Fragen in einer kurzen Zusammenfassung zu Beginn der Projektskizze prägnant erläutert. Bleiben Fragen offen, ist das bei uns zwar kein Ausschlusskriterium und wir versuchen diese mit dem Antragsteller zu klären, andere Fördergeber sind da aber möglicherweise strenger.

- Ergänzend zu Tipp 2: Berücksichtigen Sie, dass Ihr Antrag von Personen gelesen und bewertet wird, die Ihr Vorhaben nicht kennen. Ist ein Antrag bzw. das Vorhaben schlecht verständlich oder sehr verschachtelt formuliert, verringert das die Chancen auf Förderung. Lassen Sie Ihre Antragsunterlagen daher von einer möglichst neutralen Person gegenlesen und ergänzen offene Punkte im Vorfeld.

Wer mehr über die Joachim Herz Stiftung und die verschiedenen Fördermöglichkeiten erfahren möchte, kann in der 6. Episode von „ella auf die Ohren“, dem Nachbarschaftspodcast aus dem ella Kulturhaus, weiterhören. Dort war Rebecca Kohlmeyer zu Gast und erzählt unter anderem, wer Joachim Herz war und wie so eine große Stiftung ausgerechnet nach Langenhorn kommt.

Anhören kann man „ella auf die Ohren“ direkt auf der Internetseite des ella Kulturhaus www.ella.mookwat.de/ellapodcast sowie kostenlos auf Spotify und Apple Podcast.



20 Jahre Hamburger Comedy Pokal!

Wahnsinn!! Der Hamburger Comedy Pokal feiert Jubiläum: Im Januar 2022 findet der einzigartige Comedy- und Kabarett-Wettbewerb mit Lachmuskelergarantie bereits zum 20. Mal statt. Vom **28. bis 31. Januar** heißt es wieder:

HINGEHEN – LACHEN – SIEGER MACHEN!

20 Comedians und Kabarettist*innen kämpfen um die heiß begehrten Pokale. Nominiert sind: Patricia Lürmann, Lukas Wandke, Kathi Wolf, Vladimir Andrienko, Fee Brembeck, Justus Krux, David Stockenreitner, Nizar, Kristina Bogansky, Der Storb, Christine Teichmann, Lennard Rosar, Johann Theissen, Bene Reinisch, Johannes Floehr, Benedikt Mittmannsgruber, Alice Köfer, Valter Rado und Tim Schaller, Teresa Reichl und Andivalent.



Im ella Kulturhaus duellieren sich **Freitag, 28.1.** um 20 Uhr in der Hauptrunde:

FEE BREMBECK VS. JUSTUS KRUX!

Der **Vorverkauf** läuft seit dem **15. November** online via Ticketmaster. Also: schnell sein und Karten sichern! Alle Infos zum Ablauf des Wettbewerbs, zu den Künstler*innen und weiteren Terminen gibt es auf www.hamburgercomedyokal.de

Der Hamburger Comedy Pokal ist eine Veranstaltung von Brakula, Eidelstedter Bürgerhaus, ella Kulturhaus Langenhorn, Goldbekhaus, Kulturhaus Süderelbe, Kulturhof Dulsberg, Kulturzentrum BiM, LOLA, Motte, Zinnschmelze. *Pressemitteilung*

Das Denkmal anlässlich 100 Jahre Fritz-Schumacher-Siedlung



Foto: Heidi Nielsen

Das Denkmal der Fritz-Schumacher-Siedlung steht im **Rosenbeet** direkt am **Bahnhof Langenhorn Nord**.

Viele Helfer*innen haben sich an der Entstehung des Denkmals beteiligt. Sie steuerten viele Ideen zu Material, Form, Ort und Gestaltung bei. Der Vorschlag der Künstlerin **Christiane Alegria** diente als Grundlage, wurde in abgewandelter Form mit der Hamburger Behörde abgestimmt und nun umgesetzt.

Das **Holztor** symbolisiert die Torbögen, die sich bei den Eingängen zu den Reihenhäusern in der Fritz-Schumacher-Allee, dem Laukamp und der Tangstedter Landstraße befinden.

Ende März entstand die Baustelle im Rosenbeet und es wurde viel gerätselt, was hier entsteht.

Der Sockel für das Denkmal wurde gesetzt und das Holz bestellt. Doch auch das Denkmal war von der Holzknappeit betroffen. Dies lag aber nicht nur an Corona, sondern auch an den Bergkiefernkäfern. Doch jetzt steht das Denkmal!

Großer Dank gilt **Bernd Brunhöver**, der von Beginn an das Vorhaben begleitet hat und den Firmen **Carl Heitmann** und **Gerüstbau Busch** für Ihre Finanzierung und Unterstützung. Ohne sie wäre das Denkmal nicht umgesetzt worden.

Angela Wagner

Roggenmehl als Haarwäsche



Ich habe aus **Neugier** ein Shampoo aus Roggenmehl (1150) gemacht. Ich habe dafür 4 EL Roggenmehl mit Wasser verrührt. Weil das noch zu klumpig war, habe ich es mit dem Mixer gemixt. Dann habe ich es einige Minuten stehen lassen. Als es zu fest war, habe ich noch Wasser untergemischt. Vom Löffel muss es leicht herabfallen. Unter der Dusche habe ich die Haare angefeuchtet und das Roggenmehl in die Haare geschmiert. In den Haaren war es wie Shampoo, aber ohne Schaum. Dann habe ich den Rest des Körpers gewaschen und auch das „Shampoo“ wieder ausgespült. Ich musste das Shampoo gut ausspülen, mehr als ich es bei normalen Shampoo gemacht hätte. Zu meinem großen Erstaunen hatte ich frisch gewaschene Haare. Für mich funktioniert das **Shampoo** gut. Und ich verbrauche kein Plastik. *Hilke Gesine Möller*

Tauschen macht glücklich

Nachhaltigkeit durch Nehmen und Geben

Schon seit fast 20 Jahren, als der Begriff Nachhaltigkeit noch weitgehend ungeprägt war, erfreut mich mein Kleider-tausch-Treffen unter Freundinnen. Denkt man erst noch, wie soll das denn gehen, ich bin doch viel kleiner, dicker, dünner, größer, wird man schnell eines Besseren belehrt und stellt fest, für Jede ist was dabei. Schon längst werden auch Bücher, Teppiche, Blumenübertöpfe oder Kajalstifte weitergereicht. Einige Sachen sind schon etwas betagt, andere sind neuwertige Fehlkäufe. Alles, was keine neue Besitzerin findet, wird an gemeinnützige Organisationen, wie beispielsweise Kernenate e.V. oder die Geflüchtetenhilfe weitergereicht.

Im Hamburger Stadtgebiet gedeihen auch Büchertausch-Häuschen und Tauschekken, wie Food-Sharing-Stationen, die dazu einladen, Dinge weiterzugeben, die nicht mehr gebraucht oder gegessen werden. Natürlich appelliere ich hier auch an das Feingefühl, nur „Wertiges“ bereitzustellen, gemäß dem Motto: Müll bleibt Müll. Kenntnisse der Leser:Innen über derartige Tausch-Ecken gerne an uns weitergeben, dann können wir dafür werben. Im Gebiet Essener Straße gibt es zum Beispiel zwei Büchertausch-Telefonzelle, in der **Dortmunder Straße 13** und in der **Bergmannstraße / Staudenweg**.



Im *ella* Kulturhaus wird es auch in 2022 wieder Veranstaltungen aus der Reihe „Die grüne ella“ geben, u.a. geplant sind wieder ein Tauschtag (in Koop mit Greenpeace), Upeycling-Angebote und das *Repair-Café* (8.12.2021).

Gedanken über das Geben und Nehmen

Mit dem Weihnachtsfest verbinden viele Menschen schöne Kindheits-erinnerungen. Das Schenken gehört zu den bedeutendsten Ritualen des Lebens. Wir schenken, weil es zuerst uns guttut und dann erst (oder auch?) dem anderen. Die Begeisterung für das Schenken ist keine Sache des Vermögens. Wer wenig hat, schenkt mit Sicherheit mit dem gleichen Spaß wie jemand, der etwas mehr besitzt. Bereits kleine Geschenke machen die Schenkenden glücklich.

Das Schenken soll Menschen verbinden. Mit einem Geschenk demonstrieren wir, dass wir an den anderen gedacht haben. Seit der Gebrauch der Güter historisch betrachtet eine Rolle spielt, gibt es Überlegungen zur Weitergabe von Gegenständen: Tausch, Verkauf, Vermietung, Verpachtung, Leihe oder Geschenk. Alle diese Aktionen vermitteln den beteiligten Personen die Erfahrung, gemeinsam mit anderen Menschen zu leben, und zwar möglichst ohne Streit oder gar Gewalt. Ein Geschenk ist demnach eine Gabe, die der Schenker einem anderen Menschen endgültig und unentgeltlich zugeht hat. *Klaus W. Reinhard*

Tipps

CRAZY RACE



Das tierisch verrückte Würfelspiel

Nachts im Zoo: Die Grillen zirpen, alle Tiere ruhen... von wegen! **Leo Löwe** und seine tierischen Kumpanen haben sich die Wagen der Zoowärter geschnappt und veranstalten nun das verrückteste Rennen der Tierwelt! Da treten kleine Erdmännchen gegen schnelle Geparden an und clevere Schimpansen gegen behäbige Elefanten. Erst ganz am Ende wird sich zeigen, wer den Sieg einfahren konnte! Wir lieben dieses Spiel, weil es immer wieder spannend ist!

Bei jedem Würfelwurf muss man überlegen: Wie viele Würfel nehme ich, was traue ich mich: Mit hohem Risiko viele Schritte gehen oder lieber langsam aber sicher vorankommen? Es gewinnt, wer am Ende mit seinem „Rennwagen“ am weitesten vorne steht! **Für 2-5 Spieler ab 8 Jahren.**



Tennisbälle als Flüster-Puschen für/gegen unruhige Geister

Wer kennt das nicht – mit Kindern ist immer Leben in der Bude, und leise sein ist sehr schwierig. Um den Boden vor Kratzern zu schonen und/oder die Ohren vorm Stühlerücken, gibt es aber eine gute und schnelle Lösung.

Alte ausgediente Tennisbälle sind an allen Tennisplätzen oft kostenlos zu bekommen. Mit einem scharfen **Messer** kann man einfach ein (viereckiges) Loch in den Ball hineinschneiden. Dann lässt sich der Ball problemlos über ein Stuhl- oder Tischbein stülpen. Fertig sind die Puschen. Diese lassen sich auch noch verzieren und sind dann sogar eine witzige Dekoration. *Angela Wagner*

KINDER aufgepasst!

Bastelt euch ein Rentier!



IHR BENÖTIGT:

- Pappteller oder weißes Tonpapier (Kopf + Körper)
- Orange-braune Wasserfarbe, Tusche
- Pinsel, Schere, Kleber
- Eierbecher als Schablone (Nase)
- Tonkarton in Dunkelbraun (Hände + Beine)
- Tonkarton in Rot (Nase)
- Wackelaugen

Anleitung für das Pappteller-Rentier:

1) Zuerst malt ihr den weißen Pappteller oder Fotokarton mit der orange-braunen Wasserfarbe (Tusche) an. Als nächstes zeichnet ihr eure Hände auf den dunkelbraunen Tonkarton und schneidet die Hände aus. Die Hände werden das **Geweih** von dem Rentier. Zeichnet nun auf dem dunkelbraunen Tonkarton auch **vier Beine** und schneidet diese ebenfalls aus. Auf dem roten Tonpapier malt ihr einen Kreis (Schablone Eierbecher) und schneidet den Kreis aus, dieser Kreis wird die **Rote Nase** von dem Rentier.

2) Wenn die Farbe auf dem Pappteller getrocknet ist, **schneidet** ihr den Pappteller in der Mitte durch (siehe Foto). Eine Hälfte legt ihr erst mal auf die Seite, die andere Hälfte vom Pappteller schneidet ihr ebenfalls in der Mitte durch.

3) Befestigt nun mit **Kleber** seitenverkehrt die ausgeschnittenen Hände auf der Rückseite des Papptellers. Klebt auch die Wackelaugen und die Nase fest. Das Ganze gut antrocknen lassen. Zum Schluss verbindet ihr die beiden **Pappteller-Stücke** miteinander. Fertig! *Jutta Telzer*



Hände + Beine aus dem dunklen Tonkarton ausschneiden



Der orange-braune Pappteller wird so geschnitten



Fertig ist das süße Rentier! War gar nicht so schwer, oder?



Krimi-Buchtipps WINTERLAND

Auch die Dänen können Krimis schreiben – und wie! Gemeinsam erschaffen das Journalistenpaar **Kim Faber** und **Janni Pedersen** ein Abbild der dänischen Gesellschaft.

In Kopenhagen explodiert am 23.12. auf dem Weihnachtsmarkt eine Bombe und tötet 19 Menschen. Alarmbereitschaft für die gesamte Polizei. **Signe Kristiansen** reißt sich schweren Herzens von ihrer Familie los und versucht als leitende Kommissarin mit Hilfe ihrer Kontaktpersonen Infos über Bandenkriege, Islamisten und IS-Heimkehrer zu bekommen. Sie tapfen im Dunkeln.

Zeitgleich ist ihr bisheriger Partner **Martin Juncker** aus der Mordkommission nach einem Fehltritt in die Provinz versetzt worden, wo er sich um seinen dementen Vater kümmern muss. Es verdichten sich Hinweise, die auf eine Verbindung zu genau dieser Stadt hindeuten, in der ein neuer Anschlag geplant ist. Können Kristiansen und Juncker dies verhindern?

Die Filmrechte sind wohl bereits verkauft, und wir können gespannt sein, ob es nach der Serie ‚Die Brücke‘ nun einen neuen Verkaufschlager aus unserem Nachbarland geben wird. Bis dahin empfehle ich die Lektüre.

BLANVALET / 619 SEITEN / € 15,-
Empfohlen von Petra Jehnichen



Foto: Meret Meier

Winterlicher Genuss im *ella-Café*

Die kalte Jahreszeit hat auch in Langenhorn Einzug gehalten. Wer sehnt sich da nicht nach einer wärmenden **Tasse Kaffee**, **leckerm Kuchen** und netten Gesprächen?

Gemeinsam mit ihren ehrenamtlichen Unterstützerinnen schafft die Ökotrophologin **Gabriele Meier** (siehe unten) mit dem *ella-Café* einen Ort für ein entspanntes Zusammenkommen. Das Café wird mit viel Engagement und Liebe zum Detail geführt.

Das attraktive und günstige Angebot reicht von selbstgebackenem Kuchen und anderen Leckereien über allerlei heiße und kalte Getränke. Wer eine herzhaft **warme Mahlzeit** bevorzugt, kann diese telefonisch

oder per E-Mail vorbestellen:

ella-kulturhaus@mookwat.de

Zwei Mitarbeitende des Seniorenservice haben immer ein paar **Gesellschaftsspiele** dabei. Wer mag, gesellt sich gerne dazu.

Schauen Sie doch mal vorbei auf einen Kaffee und ein Stück Kuchen. Kommen Sie gerne in Begleitung oder auch allein und genießen Sie eine gute Zeit im *ella-Café*. Der Eingang ist barrierefrei und auch für Rollstuhlfahrende geeignet.

Das Café heißt Sie aktuell jeden Donnerstag von 14.30-17.30 Uhr im *ella Kulturhaus*, Käkenflur 30 in Langenhorn willkommen. Es gelten die 2G Regeln. *Meret Meier*



Gabriele Meier

Kartoffelsalat mal anders und vegan

Röstkartoffelsalat mit Chicorée und Orangen, dazu gebratener Kabeljau

Für Heiligabend gibt es dieses Jahr ein einfaches und leichtes Rezept aus den **Langenhorn Speiseplänen**: „Kartoffelsalat mal anders und vegan“. Dazu Fisch, und als vegane Alternative Steckrübenschnitzel mit Nusspanade. Der Langenhorn Speiseplan ist ein Projekt des *ella Kulturhauses* und *Gesundes Langenhorn*, welches durch die **Techniker Krankenkasse** finanziert wird. Wöchentlich verschickte Gabi Meier, Ökotrophologin und Leiterin des *ella Cafés*, gesunde regionale und saisonale Rezepte an über 100 Abonentinnen und Abonenten. *Infos dazu gibt es im ella Kulturhaus*.

Nun freut sich Gabi Meier Sie/Euch wieder im *ella Café* zu begrüßen. Das Café (2G-Regelung) ist seit dem 21. Oktober geöffnet und es gibt leckere selbstgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten.

ZUTATEN

600g Kabeljau / 1 Kg Festkochende Kartoffeln
100g Mehl / 4 Orangen / 250g Kirschtomaten

2 Chicorée / ½ Bd Petersilie / 6 EL Sesamsamen
9 EL Rapsöl / 6 EL Sesamöl / 2 EL Balsamico
1 EL Zitronensaft / 1 TL Honig / Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) 1 Kg festkochende **Kartoffeln** würfeln, mit 6EL Rapsöl in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 200° bei Ober-/Unterhitze 20 Min. rösten.
- 2) 250g Kirschtomaten halbieren, ½ Bd. Petersilie waschen und hacken, 2 Chicorée waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. 6 EL Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. 4 Orangen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden
- 3) 600g **Kabeljau** waschen und trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Den Fisch in 100g Mehl wenden. Dann von beiden Seiten in 3EL Rapsöl anbraten.
- 4) 2 EL Balsamico, 6 EL Sesamöl, 1 TL Honig mit Salz und Pfeffer zu einer **Marinade** verrühren.
- 5) In einer Schüssel alle Zutaten mit dem Dressing vermengen und servieren.

Gabi Meier

★ Weihnachtsessen in verschiedenen Ländern

Was bei allen Weihnachtstraditionen gleich ist: es gibt immer ein großartiges Essen. Die übrigen Bräuche sind sehr unterschiedlich, von Kinderumzügen bis zum Weihnachtsmann, der an die Tür klopft. Gut nachzulesen auf Wikipedia. An drei weit auseinander liegenden Beispielen soll das hier gezeigt werden, wie unterschiedlich man man in einzelnen Ländern zu Weihnachten isst.

In **Mexiko** werden vor Weihnachten die *Buñuelos* gereicht, eine Art Schmalzgebäck. Dazu gibt es *Ponche*, das einer Bowlle ähnelt, aber mit den Zutaten Zitronen, Arrak, Zucker, Tee oder Wasser und Gewürze hergestellt wird. Die Mexikaner beginnen ihre Weihnachtsfeiern am 15. Dezember, während der neuntägigen „*Posadas*“, den vorweihnachtlichen Feiern. Die Zeit symbolisiert den Gang von Maria und Joseph nach Nazareth und ihre Suche nach einer Herberge. Am Heiligabend wird die letzte *Posada* gefeiert, die *Buñuelos* und *Ponche* werden herübergereicht.



Mexikanische Buñuelos – eine Art Schmalzgebäck

Buñuelos

ZUTATEN

Teig (trocken)

- ★ 200 g Mehl
- ★ ½ TL Backpulver
- ★ 20 g Zucker
- ★ 2 Pck. Vanillezucker oder Vanillemark
- ★ 1 Prise Salz

Teig (flüssig)

- ★ 80 g weiche Butter
- ★ 1 Ei
- ★ 5 EL Milch

Belag

- ★ 1 TL Zimt
- ★ 5 EL Puderzucker

Frittieren

- ★ Öl zum Frittieren

Zubereitung

- 1) Zunächst werden die trockenen Zutaten vermischt. In einer weiteren Schüssel wird das Ei mit der Milch und der weichen Butter gemischt. Dann wird Beides zusammengeriehrt. Der **Teig** kommt für 30 Minuten in den Kühlschrank.
- 2) Nun kleine, ca. walnussgroße Kugeln formen, die mit einem Nudelholz ein wenig flach ausgerollt werden. In einer Fritteuse oder in einem großen Topf wird Öl erhitzt und der Teig **ausgebacken** bis er goldbraun ist. Die *Buñuelos* auf Küchenkrepp entfetten.
- 3) **Zimt** und **Zucker** vermischen und die noch heißen *Buñuelos* in die Mischung tunken. Dann warm servieren und vernaschen!
Wer keinen Zimt mag, kann diesen natürlich weglassen. Die Teigstücke schmecken auch gut mit Zucker- oder Ahornsirup oder mit eingebackenen Aprikosenstückchen.

In **Finnland** gehören zum traditionellen Weihnachtsessen der sogenannte *Weihnachtsschinken*, Kartoffel- und Steckrübenauflauf sowie *Rosolli-Salat* (Rote-Bete-Salat). Üblich ist außerdem *Glögi* oder *Glögg*, ein Punsch, der je nach Geschmack mit oder ohne Alkohol hergestellt wird. Er wird meist mit Rosinen und Mandeln serviert. Heute kommt auch dort der Weihnachtsmann, allerdings kommt er aus Finnisch-Lapland. Sein Gefährt ist ein Schlitten mit Rentieren. Er klopft an die Wohnungstür und fragt: „Gibt es hier artige Kinder?“

In **Griechenland** gehen am Morgen des 24. Dezembers Kindergruppen von Haus zu Haus und singen traditionelle Weihnachtslieder, um die Geburt Christi bekannt zu geben. Dies ähnelt unseren Sternsinger im Januar. In der Vergangenheit brachte der heilige Vassilius für die Kinder am 1. Januar Geschenke. Heutzutage bekommen sie, wie in vielen anderen europäischen Ländern, ihre Geschenke bereits am 24. oder 25. Dezember. So können die Kinder schon in den Ferien damit spielen. In der Weihnachtszeit essen die Griechen begeistert *Kourabiedes* (eine Art Butterplätzchen mit Mandeln).

Hilke Gesine Möller, Heidi Nielsen



Griechische Kourabiedes – eine Art Butterplätzchen

Kourabiedes

ZUTATEN

- ★ 500 Mehl
- ★ 1 Eigelb
- ★ 100 g gehackte Mandeln
- ★ 250 g weiche Butter
- ★ 1 Päckchen Vanillezucker oder ausgekratzt Vanillestange
- ★ 1/2 Päckchen Backpulver
- ★ 50 g Puderzucker
- ★ 1 abgeriebene Orangenschale
- ★ Mind. 250 g Puderzucker

Zubereitung

- 1) Die gehackten **Mandeln** im Backofen bei 160° C backen, bis sie zart braun sind.
- 2) Die **Butter** mit dem Puderzucker schaumig schlagen, dann das Eigelb und die restlichen Zutaten hinzufügen. Gut verkneten.
- 3) Man kann aus dem **Teig** entweder kleine Kugeln machen oder ihn ½ cm dick ausrollen und mit einer Mondform ausstechen.
Auf einem Backblech dann bei 170° C Umluft **backen**, bis sie leicht braun sind (ca. 10 bis 20 Minuten).
- 4) Nach dem Backen auf einen mit Puderzucker gefüllten Teller oder Backblech stellen und von oben ebenfalls mit **Puderzucker** bedecken.
Erst wenn sie kalt geworden sind, kann man sie in einer Blechdose lagern. Der Teig reicht für ca. 60 Stück.