

C 2837 F
Nr. 3/2009



ETV-MAGAZIN

DIE GANZE WELT DES SPORTS



Zukunft in Bewegung Kinder im ETV

clairette/photocase.com

Bundestagswahlen

Politiker zur Sportpolitik

Kinder-Olympiade

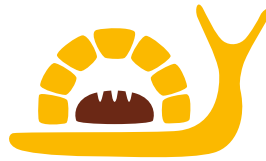
Am Weltkindertag

Judo für Kinder

Der sanfte Weg

Fußball

Gothia Cup 2009

Biobäckerei**Reine Geschmackssache****Slow Baking**

Schmecken Ihnen die Brötchen noch? Gibt es überhaupt Brot, das ohne vorgefertigte Industriemischung gebacken wird? Die »Slow Baking«-Bewegung setzt jetzt wieder auf fast verlorengegangene Traditionen. Ein Besuch bei Wolfgang W. Springer, der Biobackwaren anbietet, die nach diesem Qualitätsprinzip entstehen: Die Backstube durchzieht der Duft von frisch Gebackenem – wie in jeder anderen Bäckerei auch. Bäckermeister Rolf Lorenz – ganz in Weiß – bereitet den Sauerteig vor. Auch daran ist nichts ungewöhnlich. Aber damit hat es sich auch schon, was die Gemeinsamkeiten angeht. Denn hier im »Bio-Backwerk Springer« nimmt man sich viel Zeit. Zeit, die sich auf die Qualität der Brote und Brötchen auswirkt. Bis zu 16 Stunden geht ein Teig, der anderswo in zwei Stunden fertig ist. Wolfgang W. Springer, Bäcker in der vierten Generation, fasst den Vorteil fachmännisch zusammen: »Längere Fermentation und Aromabildung.« Mit anderen Worten: Wer in ein Springer-Dinkelbrötchen oder -Ciabatta beißt, schmeckt den großen Unterschied. Das Ergebnis von »Slow Baking«.

Das Logo der Bewegung – eine Schnecke – findet man auf jeder Tüte der Bäckerei, deren Produkte vom »Slow Baking«-Verein zertifiziert worden sind. Aber nicht nur dieses Logo gibt's da zu sehen. Außerdem: das »Bio-Siegel«, das Zeichen des »Qualitätsverbundes Umweltbewusster Betriebe«, das Symbol für die »Umweltpartnerschaft der Stadt Hamburg«. Und noch einige mehr. Bei Springer, das wird auch sofort klar, wenn man die Backstube in Hamburg-Horn betritt, wird Wert auf Qualität und Ökologie gelegt. In Zeiten höchster Industrialisierung und größtmöglicher Rationalisierung setzt der 59jährige Unternehmer auf zeitraubende Handarbeit.

Beinahe wäre das schiefgegangen. Wolfgang W. Springer fällt die Entscheidung, seinen Betrieb auf »Bio« umzustellen, aus persönlichen Gründen. Die Geburt einer Tochter – Springer ist fünffacher Vater – ließ den Gedanken reifen: »Was kann ich für eine künftige Welt Positives beitragen?« Betriebswirtschaftliche Kalkulation konnte seinen Enthusiasmus gar nicht erst bremsen. 1991 wurde er Bioland-Vertragsbäcker für Vollkornprodukte.

Klebriger Vorteil

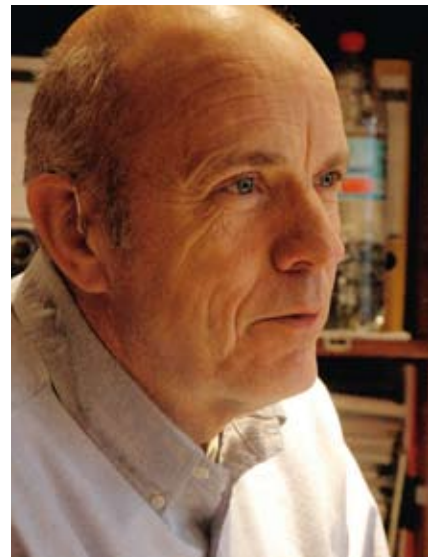
Aber die angestammten Kunden verwirrte, dass mit einem Mal das übliche Sortiment ausgetauscht wurde – und blieben weg. Auch einige der angestellten Bäcker suchten das Weite, als sie plötzlich mit klebrigem Vorteig hantieren sollten. Die Bäckerei, die gerade erst ihr 100jähriges Jubiläum gefeiert hatte, geriet in eine Krise. Großvater Wilhelm Springer hatte zwar den Hamburger Betrieb, den er 1943 vom benachbarten Rauhen Haus übernommen hatte, durch die Notjahre des Krieges und der Nachkriegsjahre steuern müssen – aber damals ging es ja allen schlecht.

Enkel Wolfgang – vor die Frage gestellt, umzukehren oder durchzuhalten – blieb seinen Idealen treu. Er suchte Rat bei dem Hamburger Biobäcker-Pionier Effenberger, eröffnete Filialen an neuen Standorten, schloss unrentable Läden und stellte sich auch selbst vor seine Geschäfte, um Kunden von seinen Ideen und seinen Backwaren zu überzeugen. 1999 war der Betrieb auf 100 Prozent »Bio« eingestellt. Neu angestellte Bäckermeister trugen das Konzept mit. Warenhäuser wie das Alsterhaus und große Hotels kauften bei ihm ein. Es gab tatsächlich die anspruchsvolle Kundschaft, die sich nicht mit luftigen Brötchen aus industriellen Backtriebmitteln abspesen lassen wollte.

Vor der Backstube steht Wolfgang Springers Auto mit einem Anti-Genfood-Aufkleber. Genmanipuliertes lehnt er ab – wie seine Kunden und seine Lieferanten auch. Er bezieht sein Biogetreide regional, z. B. vom Lämmerhof in Schleswig-Holstein. Zu 80 Prozent haben die Rohstoffe Demeter-Qualität. Er ist Fördermitglied bei »Foodwatch«, einer Verbraucherschutzorganisation, die Ex-Greenpeace-Chef Thilo Bode gegründet hat.

Heute kann Springer, der seine Geschäfte aus einem kleinen Büro über der Backstube leitet, auf einen beständigen Trend in der Gesellschaft setzen. Und um der Konkurrenz der Billigketten nicht nur ökologische, sondern auch ökonomische Argumente entgegenzusetzen, kauft er immer mal bei denen ein. Der letzte Test ergab: Seine Brötchen sind zwar teurer, dafür aber auch durchschnittlich 25 Prozent schwerer als deren »Luftgebäck«.

Mark Bloemeke



Wolfgang W. Springer



Bäckermeister Rolf Lorenz bereitet den Sauerteig vor.

Hier gibt's
Slow Baking

In unserem Viertel hat das Springer Bio-Backwerk drei Standorte:

- | Eppendorfer Baum 47
- | Eppendorfer Landstraße 84
- | Grindelhof 7

Außerdem gibt es die Backwaren von Wolfgang Springer in sämtlichen Effenberger-Filialen.

Meisterbäcker Springer GmbH & Co.
Horner Weg 192
www.springerbiobackwerk.de



DAS VIERTEL: die Stadtteil-Rubrik im ETV-Magazin

Der Journalist und Buchautor Mark Bloemeke setzt mit dieser Rubrik die Arbeit seines Stadtteilmagazins DAS VIERTEL im ETV-Magazin fort und bietet in jeder Ausgabe Informationen zu Themen des Stadtteils.

Buchtipp

Jüngst erschienen: »St. Pauli ist die einzige Möglichkeit. Eine Fan-Triographie zum Fußball-Club vom Hamburger Millerntor« von Mike Glindmeier, Folke Havekost und Sven Klein. PapyRossa Verlagsgesellschaft Köln, 285 Seiten, 16,90 €.



**Spielzeug, Modelle,
Bausätze und vieles mehr!**
www.urzeitshop.de

Ernährungsberatung Für Körper & Seele

Ich biete die Arbeitsmethode der ganzheitlich-orientierten Beratung mit den Schwerpunkten:

- Gewichtsoptimierung
- Ernährungsumstellung bei Krankheiten
- Gesundheitsvorsorge
- Ernährungstherapie bei Essstörung

Erfahren Sie mehr:
Telefon: 040 - 45 03 89 85
www.sonja-mueller-kaya.de

Kinder in Eimbütel

Wo die wilden Tiere wohnen



Antje, ausgestopft im Zoologischen Museum

Im Zoologischen Museum am Martin-Luther-King-Platz an der Grindelallee gibt es nicht nur über tausend präparierte Tiere zu sehen. Hier vermittelt der kommissarische Institutsleiter Dr. Jacob Hallermann gemeinsam mit seinen Kollegen Interessierten aller Altersgruppen auch die Freude an der Forschung. Sogar Geburtstage können Kinder im Museum feiern.

Auf dem Fußboden krabbeln höchst lebendige Wesen umher, lachen und toben. In einer Sitzgruppe spricht der 46jährige Leiter des Zoologischen Museums Dr. Jacob Hallermann mit einer Gruppe von Kindern und Erwachsenen zum Abschluss einer Führung. Doch die eigentliche Begrüßung im Museum übernimmt in voller Lebensgröße Antje. Die freundliche Walrossdame vom NDR sorgte zu Lebzeiten bei Hagenbeck für Vergnügen bei den Besuchern.

»240 Führungen und Geburtstagsfeiern gab es im vergangenen Jahr«, erzählt Hallermann, nachdem er seine begeisterten Besucher verabschiedet hat. Und ein bisschen Stolz liegt auch in der fröhlichen Stimme des schlanken vollbärtigen Forschers.

In einer von Stellwänden abgetrennten Kammer demonstriert er anhand einiger Beispiele, was Kinder hier erleben können, wenn sie ihren Geburtstag im Museum feiern. »Drei verschiedene Konzepte haben wir: Da ist der **Dino-Geburtstag** oder der **Wal-Geburtstag** oder der **Feld-, Wald- und Wiesen-Geburtstag**. Den letzteren bieten wir auch schon Kindern ab vier Jahren an. Beim **Dino-Geburtstag** basteln Kinder ab fünf Jahren

selbst einen Dino zusammen und im Hof machen wir gemeinsam Ausgrabungen. Das sind tolle Erlebnisse für die Kinder und sie wecken Interesse.«

In der Kammer hängt die riesige Rippe eines Wals, »die dürfen die Kinder beim **Wal-Geburtstag** mal hochheben. So sehen sie, wie schwer die ist und können auch den Unterschied in der Haptik zwischen Knochen und Holz erfahren, denn Dino-Knochen können wir natürlich nicht zum Spielen rausgeben«, lacht Dr. Jacob Hallermann, der auch als Dozent am Zoologischen Institut arbeitet. »Da allerdings liegt mein Schwerpunkt in der Herpetologie, bei den Reptilien und Amphibien«, erzählt er, während er die Sammlung der heimischen Vogelarten vorführt und besonders auf den sehr schönen, blau-glänzenden Eisvogel, den Vogel des Jahres hinweist, dessen hier vorgespielter Gesang allerdings kaum mit seinem Äußeren mithalten kann. Schließlich bleibt der Forscher vor einem seiner liebsten Exponate stehen: einem Elch. »Der ist schon seit über hundert Jahren ausgestopft und ist zwar ein bisschen ramponiert hier und da, aber immer noch ein tolles Exemplar.«

Beeindruckend ist vor allem auch der Unterkiefer eines Pottwals, der vor seiner Zeit im Museum noch irgendwo, den Spuren von Schrauben nach zu urteilen, als Tor benutzt wurde. Dann geht es unter dem freundlichen Blick von Antje wieder hinaus, vorbei an den gigantischen weltweit einzigartigen Stoßzähnen einer Narwal-dame, die 1684 bei Spitzbergen gefunden worden sind.

Eine Geburtstagsfeier mit bis zu 12 Kindern kostet übrigens für zwei Stunden 80,- und für drei 100,- €. Sonst ist der Besuch des Museums kostenlos. Spenden sind aber immer willkommen: HASPA (BLZ 20050550), Konto-Nr. 1238/128316

Zoologisches Museum, Martin-Luther-King-Platz 3, Tel. 0 40/4 28 38 22 76

Mark Bloemeke



© Andreas Zöllick/PIXELIO

Zukunftskongress

SciFi zum Mitmachen



Vom 5. September bis zum 4. Oktober finden in Hamburg die Zukunftswochen statt. Zum dritten Mal erhalten kleine und große Hamburger Einblick in zukunftsweisende Technologien. Bei zahlreichen Veranstaltungen kann spielerisch erlernt werden, was Nachhaltigkeit in Bereichen wie Bildung, Handel, Mobilität und beispielsweise Klimaschutz bedeutet.

Am 5. September geht es los: In ganz Hamburg starten rund 200 Mit-mach-Aktionen, Ausstellungen, Seminare, Konzerte, Rundfahrten, die von so unterschiedlichen Anbietern wie dem NABU, der Hochschule für Angewandte Wissenschaften, dem B.A.U.M.e.V. oder der Handelskammer Hamburg angeboten werden. So bietet die Grundschule Hoheluft in der Wrangelstraße 80 in Zusammenarbeit mit »Viva Con Agua« vom 28.9.–2.10. die Wasserwoche an. Da finden Tage der offenen Tür und ein Spendenlauf statt. Im Ankündigungstext heißt es: »Die Initiative Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. setzt sich seit 2005 für einen menschenwürdigen Zugang zu sauberem Trinkwasser ein und unterstützt Projekte, die in Entwicklungsländern die Versorgung mit sauberem Trinkwasser und sanitären Anlagen nachhaltig verbessern. Darüber hinaus sind Umweltschutz und insbesondere Gewässerschutz Ziele der Organisation.«

Am 24. September gibt es im Haus der Zukunft an der Osterstraße Vorträge mit der Möglichkeit zur Diskussion zu Themen des nachhaltigen Wirtschaftens und des effektiven Energiemanagements für Betriebe. Da stellt

sich zum Beispiel die Frage wie man sein Geld richtig anlegt – sicher auch interessant für die Banker der HSH-Nordbank ...

Bildungsurlaub mitten in Hamburg: Für 95,- € können Teilnehmer sich über den geteilten Stadtteil Hoheluft informieren. Zwischen dem 14. und 18. September sollen das neue Falkenriedgelände und das ehemalige Onkel Pö's ebenso wie das Generalsviertel soziologisch erkundet werden. Natürlich ist hier eine Anmeldung nötig: www.hamburg.arbeitundleben.de oder telefonisch unter **040/2840 16 25**.

Wer sich das gesamte Programm der Hamburger Zukunftswochen anschauen will, findet es im Internet unter www.hamburg.de/zukunftswochen und in der Realität in Kultureinrichtungen, Cafés, Biosupermärkten und den Behörden der Stadt.

Die Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt unter Senatorin Anja Hajduk hat zusammengetragen, was Nachhaltigkeit auf unterhaltsame Weise erlebbar werden lässt, und zeigt, wie sie in den Alltag integrierbar ist.

Mark Bloemeke

Vorteile nutzen – ETV stärken!



Mit dem Kauf eines **GOOD BUY GUTSCHEINHEFTES** fördern Sie den ETV mit **50 % des Verkaufspreises** und profitieren von den exklusiven Preisvorteilen und Angeboten teilnehmender Top-Unternehmen. Verkauf im ETV-Sportbüro.

Fechten und Fecht sportartikel

the FechtwarenGüter in Hamburg
Fechten im Norden
Friederike Janshen
Innen-A
König: Elgen: 5469
Wienstraße 47
20251 Hamburg
0049 40 172 40 56 000
info@fechten-im-norden.de

Das ETV-Magazin hat eine vierteljährliche Auflage von 10.000 Exemplaren

Das sind 10.000 kleine Schaufenster für Ihre Werbung: schon ab 49,- € + MwSt.

Ihr Ansprechpartner (auch auf dem Fahrrad zu Ihnen unterwegs :-)



Sportliche Werbung Sportliche Preise

R. Hansen • Tel. 43 18 30-88
E-Mail: werbekontor@t-online.de