

RUNDSCHAU

FÜR LEUTE MIT DURCHBLICK



OSTERN 2025

29. JAHRGANG • NR.: 3

NACHRICHTEN UND BERICHTE AUS FARMSSEN-BERNE & UMGEBUNG

Neubau für Berufliche Schule



Am südlichen Ende des bisherigen Sportplatzes entsteht ein viergeschossiger Gebäudekomplex aus drei zueinander verschobenen Modulen.

Die Berufliche Schule für Medien und Technik - BS 19 erhält einen Neubau. Kritik dazu gibt es vom Denkmalverein Hamburg und vom Bürgerschaftsabgeordneten Sandro Kappe (CDU).

Anfang der 1980er Jahre wurde am Hermelinweg ein eindrucksvoller, futuristischer Schulkomplex fertiggestellt, dessen Gebäude sich entlang einer Nord-Süd-Achse aufreihen. Auf dem sogenannten Campus befinden sich die Berufliche Schule für Medien

und Technik – BS 19 (früher Staatliche Gewerbeschule Nachrichten-, Feinwerk- und Zeittechnik – G 16) und die Erich Kästner Stadtteilschule (früher Gymnasium Hermelinweg), deren Hauptgebäude zuerst grundsaniert werden sollte, später aber abgerissen und durch einen Neubau ersetzt wurde, dessen Fertigstellung 2020 abgeschlossen war. Bei der ebenfalls geplanten Sanierung der ehemaligen Gewerbeschule wiederholt sich dieses Spiel:

Fortsetzung auf Seite 3

**DIE RUNDSCHAU WÜNSCHT
ALLEN LESERINNEN UND LESERN
FROHE OSTERN!**



SHOPPING
SENIOREN

Seite 6
Seite 9

BRANCHEN
REZEPTE

Seite 10
Seite 12

Optik Heidig

Brillen • Kontaktlinsen • Vergrößernde Sehhilfen

**FROHE
OSTERN**

...mit den
neuesten Trends
von Sonnenbrillen



Berner Heerweg 159 • 22159 Hamburg • Tel. 643 21 27
www.optik-heidig.de
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9 bis 18 Uhr • Sa. 10 bis 13 Uhr



Kfz-Service

JAHNKE GmbH

**Zeit für
Räderwechsel**

Jetzt Termin
vereinbaren!



SKODA
Service

Walddörferstraße 416 • 22047 Hamburg
Telefon 646 000 0 • Fax 646 000 33
www.jahnke-hamburg.de

In die Kurse, fertig, los!

Jetzt anmelden für das Sommer-Programm der Hamburger Volkshochschule

Von Mai bis Ende September bietet die Hamburger Volkshochschule ihr Sommer-Programm an, in dem sich rund 2.500 Kurse und Veranstaltungen aus allen Bereichen finden: Kultur & Kreativität, Sprachen, Digitales, Gesellschaft & Politik, Persönlichkeit, Gesundheit & Kochen, Hamburg & Natur sowie Beruf. Rund 25 Prozent der Angebote können online genutzt werden.

„Unser attraktives Sommerprogramm mit rund 2.500 frischen Kursen macht große Lust auf neues Wissen und Kreativität.“, sagt Uwe Grieger, Direktor der Hamburger VHS. „Viele Outdoor-Kurse sind dabei, unser vielfältiges Sommeratelier findet wieder in Moorburg statt und auf-

grund der großen Nachfrage gibt es viele Lernangebote rund um Künstliche Intelligenz. Und wir starten ein ganz neues Format: Mit „Hamburg debattiert!“ möchten wir als Volkshochschule diejenigen unterstützen, die in der Debatte der Kraft des Arguments mehr Wirkung geben möchten. Das ist ein weiterer Beitrag zum demokratischen Zusammenhalt.“ In allen Bereichen der Hamburger VHS gibt es neue Angebote, einige Highlights finden Sie hier:

Besser streiten

Zur Demokratieförderung startet die VHS im Frühjahr die neue Kursreihe „Hamburg debattiert“. Man muss kein Expertenwissen mitbringen. Es geht um die Idee, miteinander, nach festgelegten



© Hamburger VHS/Gesche Jäger

Viele Lernangebote gibt es zum Thema Künstliche Intelligenz.

Regeln, lustvoll zu streiten. Debatten eröffnen neue Sichtweisen und fördern die Akzeptanz anderer Meinungen. Dieser Kurs bietet eine Einführung und die Anwendung des Debattierens.

KI-Kurse

Für Einsteiger/innen, für Ältere und auch für Erfahrene gibt es auf allen Niveaus Kurse rund um das Thema „Künstliche Intelligenz“. Unter dem Stichwort „Kreativ mit Künstlicher Intelligenz arbeiten“ können sich Interessierte mit ChatGPT, Gemini, DeepL, Claude und Co. befassen.

Outdoor-Kurse

Mehr als 200 Kurse aus dem Sommerprogramm finden unter freiem Himmel statt – beispielsweise Roller-Skating. Wer in den 80er Jahren Teenager war, wird sich noch an die Roller-Discos erinnern. Der Spaß, auf den Rollen zu gleiten, erlebt ein Revival. In den Kursen werden Fahrtechniken, Tricks und Dancemoves der

80er geübt. Wer es ruhiger mag, kann „Boule zum Kennenlernen in der Hafencity“ ausprobieren oder beim „Zeichnen in Övelgönne“ Strandfeeling genießen. Und besonders schön im Sommer: Segeln auf der Alster lernen.

Sommeratelier

Vom 4. bis 7. September stehen alle Werkstätten und Ateliers auf dem ehemaligen Obsthof in Moorburg offen. Hier kann man zusammen in den Flow kommen und kreativ sein. Sei es Bildhauen, kreatives Schreiben oder Impro-Theater. Wer sich künstlerisch ausprobieren will, ist hier richtig.

Zum Vormerken

Für Kinder und Jugendliche (9- bis 18-Jährige) findet in den Sommerferien wieder der kostenfreie TalentCAMPus statt. In den einwöchigen Workshops können sie sich in den Bereichen Kreativität, Musik, Tanz, Fotografie, Film oder Graffiti ausprobieren. Diese Kurse sind drei Wochen vor Sommerferienbeginn buchbar. Infos gibt es unter www.vhs-hamburg.de/junge-vhs.

Jetzt anmelden!

Ab sofort ist die Anmeldung für das neue Programm rund um die Uhr online möglich unter www.vhs-hamburg.de. Das Programm, das laufend aktualisiert wird, lässt sich ganz individuell nach Themen, Wochentagen, Uhrzeit und Ort durchsuchen, sortieren und direkt buchen.

Osterrallye

Mädchen und Jungen ab 6 Jahren können sich am 19. April auf die Spur des Osterhasen begeben: Die große Osterrallye auf Gut Karlshöhe, Karlshöhe 60d, beinhaltet eine spannende Ostergeschichte, knifflige Rätsel und natürlich auch Kreativaktionen. Während die Teilnehmenden den Hinweisen folgend das Gut erkunden und Steine mit hübschen Ostermotiven bemalen, helfen sie Ole, dem Hamburger Osterhasen, das diesjährige Osterfest zu retten. Wer die Rallye gemeistert und fleißig gemalt hat, bekommt am Ende noch ein kleines Danke-

schön vom Osterhasen. Und wer Lust hat, kann noch weiterbasteln, um zu Ostern schön bestempelte Karten und selbstgemachte Nester zu verschenken.

In der Zeit von 13 bis 17 Uhr kann man jederzeit ein- und aussteigen, Treffpunkt ist im Mittelteil der KulturScheune. Für die Rallye und Kreativaktion benötigt man ungefähr zwei Stunden. Bitte denken Sie an wetterangepasste Kleidung. Die Teilnahme kostet 11,90 Euro (inklusive aller Materialkosten), erwachsene Begleitpersonen sowie Geschwisterkinder unter 6 Jahren sind kostenfrei dabei. Eine Anmeldung unter www.gut-karlshoehe.de ist erforderlich.

Wir kaufen
Wohnmobile + Wohnwagen
Telefon: 03944-36160
www.wm-aw.de Fa.

Karl & Sohn
BESTATTUNGEN

Bestatter vom Handwerk geprüft
SEIT 1914

August-Krogmann-Straße 139 22159 Hamburg-Farmsen / Berne



24/7 040 / 643 46 76

www.karl-bestattungen.de



info@karl-bestattungen.de



RUNDSCHAU

FÜR LEUTE MIT DURCHBLICK



Mit Lokalausgaben für:

Farmsen-Berne	Auflage 21.000
Wandsbek	Auflage 57.900
Bramfeld	Auflage 25.000

Erscheint im Rundschau Verlag e.K. Astrid Hannemann (V.i.S.d.P.)

Wandsbeker Zollstraße 141 - 143

22041 Hamburg • Telefon (040) 500 363 03

E-Mail: info@rundschau-hamburg.de

Homepage: www.rundschau-hamburg.de

und wird kostenlos an die Haushalte des Einzugsgebietes verteilt.

Herstellung: Boyens MediaPRINT GmbH & Co. KG

Vom Verlag erstellte Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Sämtliche Nutzungsrechte für die von ihm gestalteten Anzeigen, Bild- und Wortbeiträge liegen beim Verlag. Eine Übernahme, auch auszugsweise, nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung.

Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 15 vom 01.01.2022

Keine Zukunft für futuristischen Schulbau

Fortsetzung von Seite 1

Zunächst wurde ab 2017 die Grundsanierung des Gebäudes ausgeschrieben und jetzt wird es abgerissen. Die Gründe für die Entscheidungen gegen die eigentlich geplante Sanierung und für den Abbruch bleiben für die Öffentlichkeit im Dunkeln.

Kein Denkmalschutz

Beide Gebäude wurden trotz ihrer in Materialität, Farbe und Formgebung sehr eindrucksvollen und in dieser Form in Hamburg wohl einzigartigen Fassaden nicht unter Denkmalschutz gestellt. Als das Denkmalschutzamt 2014 erstmals ihren Denkmalwert überprüfte, fehlten laut Aussage des Amtes noch die methodischen Grundlagen sowie bundesweite Vergleichsbeispiele für Bauten aus dieser Zeit. Eine erneute Überprüfung auf Basis des inzwischen deutlich fortgeschrittenen Kenntnisstandes zur Beurteilung der Architektur der Postmoderne hätte

nach Einschätzung des Denkmalvereins zu einem anderen Ergebnis führen können.

Wie dieser weiterhin mitteilt, werden auf dem Campus Hermelinweg nur das Doppel-H-Gebäude und eine Sporthalle grundsaniert – beides Typenbauten aus den 60er und 70er Jahren, die in Hamburg heute in großer Anzahl vorhanden sind. Die einzigartigen und baugeschichtlich ungleich wertvollen Bauten werden dagegen nach der aktuellen Planung bis 2028 restlos verschwunden sein.

Der Neubau

Am südlichen Ende des bisherigen Sportplatzes entsteht ein viergeschossiger Gebäudekomplex, der aus drei zueinander verschobenen Modulen besteht, wodurch der gesamte Baumbestand am Standort erhalten werden kann. Hier werden sechs Fachbereiche Platz finden: Uhrmacher & Goldschmiede, Mechatronik, Medien- und Veranstaltungstechnik, eine

Fachschule für Technik und eine Fachoberschule sowie der Bereich Ausbildungsvorbereitung. Dem entspricht die Architektur, denn neben den klassischen Lernfeldräumen sind auch Werkstätten und Labore vorgesehen.

In jedem der Gebäudemodule entsteht ein zentraler, zweigeschossiger Veranstaltungsraum. Jeweils darüber befinden sich Lichthöfe. Der Veranstaltungsraum im mittleren Gebäudemodul dient als Aula, die mit einer multifunktionalen Bühne und Campustreppe das kommunikative Herzstück der Schule bildet. Die Erdgeschosse sind als Betonkonstruktion geplant, ab dem ersten Obergeschoss wechselt die Struktur zu einer Holzhybridkonstruktion mit einer Holzfassade. Die Dachflächen werden extensiv begrünt und mit Photovoltaikelementen versehen.

Verschiebung

Die Bauarbeiten sollten im 2. Quartal 2025 beginnen und bis

Ende 2027 abgeschlossen sein. Doch nach zahlreichen Verzögerungen und Anpassung der Planungen hat der Senat auf Anfrage des Bürgerschaftsabgeordneten Sandro Kappe (CDU) mitgeteilt, dass der Baustart auf das 2. Quartal 2026 verschoben wird und das Projekt erst im 2. Quartal 2028 fertiggestellt sein soll. Gleichzeitig wurde der Kostenrahmen von ursprünglich 39,8 Mio. Euro auf nunmehr 59 Mio. Euro erhöht. „Die Verschiebung der Bauarbeiten ist nicht nur ein Ärgernis für Schüler/innen und Lehrkräfte, die auf eine moderne und funktionale Schule angewiesen sind, sondern auch ein Beispiel für das Versagen in der Umsetzung von Infrastrukturprojekten in Hamburg“, kritisiert Kappe.

**DIE NÄCHSTE AUSGABE
DER RUNDSCHAU
ERSCHEINT AM
2. MAI**

Planen Sie jetzt Ihre
Familien- oder Firmenfeier!

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten
mit Platz für bis zu 240 Personen.



TANZ IN DEN MAI

30. April, ab 19 Uhr
Kalt-warmes Buffet, inklusive Dessert
und Musik von DJ Stefan, Eintritt frei
Um Mitternacht stoßen wir gemeinsam
mit Ihnen auf den Start unseres
25. Geschäftsjahres an!
Buffetpreis: nur 30 €/Pers. statt 40 €
Kinder bis 16 Jahre: 16,00 €
Reservierung erforderlich!

MITTAGSTISCH

Dienstag bis Samstag bieten wir von 12 bis 16
Uhr eine Mittagskarte mit sechs verschiedenen
Gerichten an, die regelmäßig wechseln.

ab 12,50 € (inkl. Suppe und Dessert)

CATERING/LIEFERUNG

Gern richten wir Ihre Feier auch in Ihren Räumlichkeiten aus. Fragen Sie nach unseren Angeboten!
Für größere Gesellschaften liefern wir im Umkreis
von 3 Kilometern zudem frei Haus (Mindestbestell-
wert: 80 Euro). Als Geschenk erhalten Sie eine
Flasche frisch gezapftes Luisenhof-Bier.

Dienstag bis Samstag 12.00 bis 22.00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr) • Sonn- und Feiertage 12.00 bis 21.00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr) • Montag Ruhetag

Am Luisenhof 1 • 22159 Hamburg • Telefon 040 - 643 10 71 • Mobil 0171 - 643 10 71

www.luisenhof-dubrovnik.de • info@luisenhof-dubrovnik.de

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Kulinarisches und mehr zum Osterfest

UNSERE SPEZIELLE KARTE FÜR DIE OSTERTAGE

Gültig vom 18. bis 20. April 2025. Am Ostermontag bleibt das Restaurant geschlossen!

Suppe & Vorspeisen

Spargelcremesuppe	7,50 €
Bruschetta nach Art des Hauses (2 Stck.)	7,50 €
Panierter Schafskäse mit Röstbrot	12,50 €
Garnelen nach Art des Hauses mit Röstbrot	17,80 €

Fleischgerichte

1. Lammfilet mit Bratkartoffeln und Brechbohnen, Kräuterbutter und gemischtem Salat	31,60 €
2. Rumpsteak mit Champignonsauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	30,80 €
3. Dubrovnik Teller Rumpsteak, Nacken, Schweinefilet, Schweinerücken und Speck mit Pommes frites, Zwiebeln und gemischtem Salat	21,80 €
4. Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	23,00 €
5. Original Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch, mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	25,50 €
6. Pljeskavica „nach Bauernart“ Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis, Pommes frites, Zwiebeln und gemischter Salat	20,50 €

7. Luisenhof-Platte (ab 2 Personen) pro Pers. 30,50 €
Lamm- und Schweinefilet, Puten- und Rumpsteak mit Brech-
bohnen, Djuwetschreis, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Fischgerichte

8. Zanderfilet mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und gem. Salat	25,90 €
9. Osterplatte (ab 2 Personen) pro Pers. 29,50 € Zwei Zanderfilet, eine Dorade und sechs Garnelen mit Rosmarinkartoffeln, frischem Gemüse und gemischtem Salat	

Für Kinder (bis 14 Jahre)

10. Putensteak mit Pommes frites	11,00 €
11. Kinder Cevapcici mit Pommes frites	11,00 €

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	7,80 €	Vanilleeis mit heißen Kirschen	7,60 €
Soufflé au chocolat mit Vanilleeis	8,60 €		
Spezielle Eis- und Obstplatte serviert mit Eisfontäne	pro Pers. 9,80 €		

Familie Bisaku und das Team
wünschen ihren Gästen
ein fröhliches Osterfest!



Pflanzenmarkt auf Gut Karlshöhe

Garten-Schätze, Marmeladenzauber und Elfenblumen: Der Pflanzenmarkt auf Gut Karlshöhe ist einer der größten seiner Art in Hamburg und eröffnet die Gartensaison.

Blütenschönheiten wie Pfingstrosen, Iris und Taglilien sind die Helden auf dem Hamburger Pflanzenmarkt, der seit 2013 in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft der Staudenfreunde e.V. (GdS) veranstaltet wird. Hier bieten rund 60 engagierte Hobbygärtner/innen sowie kleine Gärtnereien aus ganz Hamburg und dem Umland pünktlich zum Beginn der Gartensaison wieder ein großes Sortiment an Stauden, Kletterpflanzen, Obstbäumen, Gehölzen, Gemüse- und Tomatenpflanzen sowie Blumenzwiebeln, Kräutern und Saaten an. Als Insider-Markt gestartet, ist der Pflanzenmarkt auf dem Gelände des historischen Gutshofes an der Karlshöhe 60d mittlerweile eine Institution. Mehrere Tausend Besucherinnen und Besucher werden

auch in diesem Jahr erwartet.

Garten-Schätze

Sie können neben Pflanzen auch organischen Dünger sowie jede Menge Dekoratives für Haus und Garten entdecken, beispielsweise Heilsteine, alte Gartengeräte aus Zink, Rost-Dekoartikel und bearbeitete Treibholzfundstücke. Köstlichkeiten wie Marmeladen oder Honig runden das breit gefächerte Angebot ab.

Infostände und Leckereien

Vereine und Institutionen bieten Erfahrungsaustausch rund um Garten und Natur. Mit dabei sind unter anderem der NABU, der Imkerverein Hamburg-Bramfeld und die Gesellschaft der Staudenfreunde e.V. (GdS) sowie der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt, der Naturgarten e.V. und die Loki Schmidt Stiftung. Für das leibliche Wohl sorgt die Hobenköök Gut Karlshöhe mit



Garten-Schätze, Marmeladenzauber und Elfenblumen:
Der Pflanzenmarkt auf Gut Karlshöhe ist einer der größten seiner Art in Hamburg.

Gegrilltem aus dem Food Truck, mit raffinierten Gerichten aus regionalen und saisonalen Zutaten, mit herzhaften Snacks sowie mit leckerem Kuchen und Kaffee.

Pflanzenparkplatz

Die Besucherinnen und Besucher haben zudem die Möglichkeit, ihre Einkäufe bis zum Verlassen des Marktes auf einem kostenlosen Pflanzenparkplatz zwischenzulagern. Auf Wunsch werden die Einkäufe auch zum Parkplatz

transportiert.

Über den Hamburger Pflanzenmarkt bummeln kann man am 6. April von 10 bis 16 Uhr. Der Eintritt kostet drei Euro, Kinder und Jugendliche bis 15 Jahre haben freien Eintritt.



Direkt gewählt

Die Bramfelder Bürgerschafts-abgeordnete Regina Jäck (SPD) ist am 2. März für den Wahlkreis Bramfeld, Farmsen-Berne und Steilshoop wieder gewählt worden. „Ich bedanke mich sehr für das Vertrauen und freue mich darauf, unsere Stadtteile gemeinsam mit meiner Fraktion die nächsten

fünf Jahre in der Bürgerschaft zu vertreten“, erklärt Regina Jäck. „Sie erreichen mich und mein Team wie gewohnt in unserem Büro am Neusürenland 107, per unter Mail buero@regina-jaeck.de oder telefonisch unter 040/742 14 997. Gerne können Sie mich ansprechen.“



Berner Wochenmarkt
Einkaufen, gerne in Berne

Frische Produkte aus der Region!

Wir wünschen allen frohe Ostern und erholsame Feiertage

Unser
Ostermarkt findet am:
Gründonnerstag
17.04.2025
von **08.30 - 18.00 Uhr** statt.

Mehr Informationen unter:
www.berner-wochenmarkt.de



WOCHENMARKT
Dienstags, 08.30 - 13.00 Uhr
& Freitags, 08.30 - 18.00 Uhr

Genussvolles Osterfest!

...mit deutschem Qualitätsfleisch:
Lammfleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch,
Schweinefleisch und Frischgeflügel



Täglich frisch:

- wechselnder Mittagstisch
(Mo. - Fr. 11:00 - 14:00 Uhr)
- ➔ auch außer Haus, Bestellung möglich

FLEISCHEREI
UWE KNOLL

Vertrauen seit 38 Jahren

Hermann-Balk-Straße 114 • 22147 Hamburg

Telefon 644 97 83

www.fleischerei-knoll.de

„Die Egozentriker“ spielen wieder Theater

„Die Egozentriker“ heben wieder einmal ihren Vorhang und zeigen im Mai unter dem Titel „Der Tod klopft an“ zwei Einakter (unter anderem von Woody Allen) zum satirischen Umgang mit einem ernsten Thema. Im ersten Einakter hat ein Mann seinen ersten Arbeitstag als Telefonseelsorger beim Selbstmordzentrum. Er ist ein lebendes Klischee des klassischen Sozialarbei-

ters: ausgestattet mit einem ordentlichen Helfersyndrom und selbst verkrampft bis in die Fußzehen. Nervös zippelt er an den Telefonkabeln und -hörern herum und versucht, keine Fehler zu machen, die tödlich enden könnten. Währenddessen tigert seine Kundin durch ihre Wohnung, die Kitschplunder, Trödel und Tristesse zu einem Gesamtkunstwerk des kleinen, verlorenen Lebens



Die Kommunikation zwischen Dorothy (Tanja Waschewitz) und ihrem Telefonpartner (Stefan Klerk) ist schwierig.

Wanderausstellung

Unter dem Titel „Für Freiheit und Republik!“ ist im Bezirksamt Wandsbek noch bis zum 30. April eine Wanderausstellung der Gedenkstätte Deutscher Widerstand Berlin zu sehen, deren Präsentation auf Beschluss der Bezirksversammlung Wandsbek umgesetzt wurde.

Mit ausdrucksstarken Fotos und Dokumenten wird der umfassende Einsatz der Massenorganisation Reichsbanner Schwarz-Rot-Gold für die demokratische Republik von Weimar dokumentiert, die seinerzeit auch im heutigen Bereich des Bezirkes Wands-

bek wirkte. Die Ausstellung soll dazu anregen, sich intensiver mit der Zeit der Weimarer Republik und dem gesellschaftlichen Kampf für eine freiheitlich demokratische Grundordnung auseinanderzusetzen, denn Freiheit, Demokratie, Frieden und Wohlstand sind insbesondere in der jetzigen Zeit auch in Deutschland nicht selbstverständlich.

Die Ausstellung wird in reduziertem Umfang im Bezirksamt Wandsbek, Schloßstraße 60, auf der Ausstellungsfläche im 2. Obergeschoss gezeigt und ist montags bis freitags von 7 bis 19 Uhr geöffnet. Der Eintritt ist frei.

werden lassen. Sie, ein Schandmal erster Güte, weder sichtlich depressiv noch auffallend vom Schicksal gebeutelt, hat sich den Lebensretter in spe zum Sündenbock ausgeguckt. Und eigentlich hat der Sozialarbeiter keine Chance...oder etwa doch? Im zweiten Einakter versucht ein Azubi des Todes, seiner Arbeit nachzugehen und da der Autor Woody Allen heißt, kann das naturgemäß nur schief gehen. Merke: Auch der Tod hat es heutzutage nicht leicht.

„Die Egozentriker“ präsentieren das Stück am 3., 9. und 10. Mai

jeweils um 19.30 Uhr sowie am 4. und 11. Mai um 18 Uhr auf der Studiobühne des Gymnasiums Grootmoor, Am Damm 47. Unter der Regie von Jürgen Reißmann spielen Tanja Waschewitz, Svenja Reißmann, Kira Thede, Stefan Klerk und Tim Thede sowie weitere Akteure.

Karten zum Preis von 8 Euro (ermäßigt 5 Euro für Schüler, schwerbehinderte Menschen und Mitglieder des Bürgervereins) sind unter Telefon 64 55 47 26 oder per Mail unter DieEgozentriker@t-online.de erhältlich.

Natürlich Stoffe färben

In dem Workshop „Kreativer Bundle-Dyeing“ lernen Interessierte am 13. April, wie man Stoffe nachhaltig mit Blüten, Blättern und Beeren färben kann – ganz ohne Vorkenntnisse. Die Teilnehmenden gestalten ein individuelles Baumwolltuch, wobei die Farben durch Wasserdampf dauerhaft in den Stoff eingearbeitet werden. Dabei entdecken sie die heimische Pflanzenwelt und nut-

zen diese natürlichen Färbemittel ganz im Sinne von Umweltschutz und nachhaltigem Konsum.

Der Workshop, der zudem einfache Techniken zeigt, die man auch zu Hause auf Stoff und Papier anwenden kann, findet von 14 bis 17 Uhr auf Gut Karlshöhe, Karlshöhe 60d, statt. Die Teilnahme kostet 56 Euro, eine Anmeldung unter www.gut-karlshoehe.de ist erforderlich.



**Wir wünschen Ihnen
Frohe Ostern!**

Friseur Team Stegen

Berner-Heerweg 159 - 22159 Hamburg
Tel. 040 / 643 19 55

Landhaus RESTAURANT

WIR BIETEN IHNEN UNSERE UNVERGLEICHLICH
DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

**Reservieren Sie rechtzeitig
Ihren Tisch und genießen Sie
unsere köstlichen Gerichte
in gemütlicher Atmosphäre.**



Freuen Sie sich auf unsere Oster-Spezialität:
**Wir servieren Ihnen unsere
leckere Lammhaxe.**

AUCH ONLINE BESTELLEN & ABHOLEN
Ausreichend Parkplätze hinterm Restaurant
mit direktem Eingang vorhanden.

**Gerne richten wir Ihre Familien-,
Firmen- und Geburtstagsfeier aus.**

Dienstag - Freitag 15-22 Uhr, Samstag 12-22 Uhr,
Sonn- und Feiertags 12-21 Uhr · Montag Ruhetag

Berner Allee 2 a · 22159 Hamburg (Berne)
Telefon 040-55 61 06 72

info@landhaus-restaurant-hamburg.de

www.landhaus-restaurant-hamburg.de



Ostershopping im EKT Farmsen

Sie suchen Geschenkeideen für das Osternest? Dann hüpfen Sie rein in den Einkaufstreffpunkt Farmsen und entdecken Sie in 70 Fachgeschäften viele tolle Angebote und schöne Dekorationen für das bevorstehende Fest.

Verbinden Sie Ihren Bummel durch das Center doch mit einem Besuch in einer der gastronomischen Einrichtungen, wenn Sie sich bei den Besorgungen von kleinen Geschenken für Ihre Lieben eine Pause gönnen möchten. Hier empfehlen sich neben der Pizzeria Sale Pepe, dem Fischhaus Farmsen, dem Schnellrestaurant Burger King und der griechischen Taverne „Yamas“ außerdem das Eiscafé Dante sowie das Restaurant Jacky Chang, das sich auf der Außen-Galerie befindet. Auch die Bäckerei Asadian und Dallmeyers Backhaus sowie der Heideschlachter Dehning erwarten die Besucher/innen mit kleinen Köstlichkeiten.



Bei Arko findet man süße Leckereien für das Osternest.



Bei Nanu-Nana gibt es zahlreiche Anregungen zum Dekorieren.

Frühlingshaft dekorierte Stände

Neben den ansässigen Geschäften bieten auch einige frühlingshaft dekorierte Stände in der unteren Ladenstraße schöne Geschenkeideen rund um das bevorstehende Osterfest. Hier findet man beispielsweise handwerkliche Kunst, Wohnaccessoires, Dekoartikel, Tischdecken und Patchworkarbeiten, aber auch Körperpflegeartikel sowie duftende Seifen und Öle. Kleine Gaumenfreuden – lecker aufgetischt von der Wurst-Station Lothar Burghardt – runden das Angebot ab.

Angebots-Vielfalt

Weil Ostern nur noch einen Hasesprung entfernt ist, gibt es bei Arko unter dem Motto „Ab ins Körbchen“ zudem süße Leckereien für das Osternest, im Geschenkehaus Nanu-Nana zahlreiche Anregungen zum Dekorieren und bei Blume 2000 frische Ideen für

die neue Saison. Auch die Modefachgeschäfte des Centers haben sich auf die neue Jahreszeit eingestellt und bieten den Kundinnen und Kunden die neuesten und angesagtesten Trends in frühlingsfrischen Farben.

Eier-Pyramide

Wer einmal 7.000 bunte Ostereier sehen will, der sollte sich unbedingt die gigantische Ostereier-Pyramide ansehen, welche die Werbegemeinschaft des Centers auch in diesem Jahr wieder präsentiert. Die Ostereier auf dem imposanten „Bauwerk“ dienen einem guten Zweck und können ab dem 7. April für 30 Cent pro Stück erworben werden. Der Verkaufserlös wird anschließend einer

Einrichtung im Stadtteil zur Verfügung gestellt. Da der Verkauf erneut von Mitgliedern des Bürgervereins Farmsen-Berne e.V. ehrenamtlich durchgeführt wird, können am Ende auch alle Einnahmen weitergegeben werden.

Kostenlos Parken

Selbstverständlich stehen den Kundinnen und Kunden auch für den Osterbummel die mehr als 1.000 Parkplätze des Centers kostenlos zur Verfügung. Außerdem können die 18 Ladestationen für Elektrofahrzeuge mit Ladeleistungen von 22 kW bis 300 kW genutzt werden, die sich direkt gegenüber der Zufahrt zum Parkdeck befinden.



7.000 bunt gefärbte Ostereier stehen zum Verkauf.

Das schönste Ei im Nest: Geschenkgutscheine

Über einen Gutschein freut sich jeder, denn er ist praktisch und persönlich zugleich. Deshalb sind die beliebten Center-Gutscheine garantiert das passende Geschenk zum Osterfest, denn damit kann der Beschenkte selbst auswählen, was er am liebsten haben möchte. So kommt es nicht zu Enttäuschungen – und umtauschen muss man auch nichts mehr. Die Gutscheine im Wert von 10 Euro beziehungsweise 25 Euro stecken in einem hübschen Umschlag und können

in allen teilnehmenden Geschäften des Einkaufstreffpunktes Farmsen eingelöst werden. Erhältlich sind die Gutscheine jeweils montags bis freitags von 9 bis 17 Uhr im Center-Management, welches sich in der 6. Etage des Ärztehauses am Berner Heerweg 175 befindet.



In den Modefachgeschäften kann man die neuen Kollektionen shoppen.



OSTERN in Farmsen

Große Ostereier- Pyramide

7.000 bunte Ostereier
für den guten Zweck



Frühlingshafte Angebote in 70 Shops!


**einkaufs | treffpunkt
farmsen**

www.ekt-farmsen.de

... mehr als Einkaufen!

Montag - Samstag bis 19.00 Uhr geöffnet!



Über 1.000
kostenlose
Parkplätze!



18 Ladestationen
für Elektrofahrzeuge!



Mietenmelder eingeführt

Der Hamburger Senat hat einen eigenen Online-Melddienst zur Verbesserung des Mieterschutzes eingeführt. Dieser ist ab sofort unter serviceportal.hamburg.de erreichbar. Das digitale Angebot soll Hamburger Mieterinnen und Mietern

ermöglichen, den Verdacht einer überhöhten Miete direkt an die zuständige bezirkliche Dienststelle zu melden. Der Online-Melddienst erleichtert es den Betroffenen, mittels einer strukturierten Eingabe, die für eine Ermittlung durch die Behörden erforderlichen

Angaben bequem online zu tätigen. Eventuell erforderliche Nachweise können direkt hochgeladen und den Mitarbeitenden der Bezirksämter für ihre Ermittlung zugänglich gemacht werden.

Mehr Schutz

„Damit die Menschen in Hamburg sicher und sorgenfrei leben können, braucht es Mieten, die den angemessenen und rechtlich zulässigen Rahmen nicht sprengen. Mit dem digitalen Mietenmelder bekommen wir ein Instrument in die Hand, mit dem wir besser und schneller gegen Mietpreisüberhöhung vorgehen können“, erklärt Karen Pein, Hamburgs Senatorin für Stadtentwicklung und Wohnen. „Dieses digitale Angebot ist ein wichtiger Schritt für mehr Schutz von Mieterinnen und Mietern.“

Das wird benötigt

Eine überhöhte und damit gesetzeswidrige Miete liegt übrigens dann vor, wenn diese die ortsübliche Vergleichsmiete um mehr als 20 Prozent übersteigt. Das kann

eine Ordnungswidrigkeit im Sinne des § 5 WiStG (Wirtschaftsstrafgesetz) darstellen. Wenn die Miete die ortsübliche Vergleichsmiete um mehr als 50 Prozent übersteigt, ist zu prüfen, ob ein strafbarer Mietwucher im Sinne des § 291 StGB (Strafgesetzbuch) vorliegt. Um dies festzustellen, benötigen die zuständigen Bezirksämter unter anderem Angaben zu Größe und Ausstattung der Wohnung, um anhand des Hamburger Mietenspiegels eine mögliche Überhöhung zu bestimmen. Mit den Angaben aus dem Mietenmelder können die Dienststellen zielgerichtet tätig werden.

Gut zu wissen

Der Mietenmelder ist ab sofort unter serviceportal.hamburg.de erreichbar. Für die Nutzung des Dienstes ist keine Registrierung erforderlich und es entstehen keine Kosten. Bei Fragen hilft die Behörde für Stadtentwicklung und Wohnen unter Telefon 42840-2461 oder per Mail unter mietpreisueberhoehung@bsw.hamburg.de.

Repair-Café

Wer zu Hause noch kaputte oder beschädigte Haushalts-, Multimediale oder Kleidungsstücke herumliegen hat, sollte sich diesen Termin vormerken: Am 12. April geht im Treffpunkt Hamburg Ost-Mahlhaus (Mahlhaus 1 d-e) des Sozialkontors wieder das Repair-Café an den Start. In der Zeit von 13 bis 16 Uhr reparieren erfahrene Elektriker kostenlos Radios, Lampen & Co.. Zusätzlich gibt es „Repair-Stationen“, an denen mittels einfacher Näharbeiten Kleidung repariert werden kann. Die Wahrscheinlichkeit, dass die Reparatur gelingt, ist groß, denn die Fachleute wissen fast immer eine Lösung. Die Organisatorinnen und Orga-



NäherInnen helfen, Kleidung wieder in Ordnung zu bringen.

nisatoren bitten um Anmeldung per Telefon unter der Nummer 64 42 67-22 oder per Mail an treffpunkt-mahlhaus@sozialkontor.de. Die Teilnahme ist kostenlos und auch ohne Anmeldung möglich. Allerdings kann es dann zu längeren Wartezeiten kommen.

Edle Tropfen und Weine für den Alltag

Kostenloser Lieferservice ab 6 Flaschen (auch sortiert)

Weinkenner heben das Glas und begrüßen den Frühling mit dem Frühlingswein, der mit seiner frischen, fruchtigen Note hervorragend zur Jahreszeit passt. Doch der Wein-Shop, der sich seit mehr als 40 Jahren in der unteren Ladenstraße des Einkaufstreffpunktes Farmsen befindet, bietet noch vieles mehr. In stilvollem Ambiente können Weinliebhaber hier eine Reise durch die erlesensten Weinanbau-

gebiete erleben und gleichzeitig mehr als 20 Sorten im regelmäßig wechselnden, offenen Ausschank vor Ort genießen. Remi Henrion ist seit dem Jahr 2002 Besitzer des ambitionierten Weingeschäftes. Er und seine drei Mitarbeiterinnen führen die Kundinnen und Kunden mit fachkundiger Beratung und freundlicher Bedienung stets zum richtigen Wein – egal, ob diese einen Weißen zum Spargel oder einen Roten



Im Wein-Shop in der unteren Ladenstraße gibt es aktuell den Frühlingswein, der hervorragend zur Jahreszeit passt.

zum Rehbraten wünschen. Neben edlen Tropfen, Weinen für den Alltag und exklusiven Spirituosen gehören zu dem umfangreichen Sortiment auch Sekt und Champagner. Dabei geht das Konzept von Remi Henrion weit über das Angebot feiner Weine hinaus: „Bei uns erhalten die Kun-

dinnen und Kunden außerdem Gutscheine mit frei wählbaren Beträgen und natürlich Geschenkverpackungen für jeden Anlass. Des Weiteren bieten wir bei Kauf ab sechs Flaschen nach Absprache einen kostenlosen Lieferservice im Umkreis von fünf Kilometern an“, so Henrion.

Wein - Shop

Unsere Empfehlung für den Frühling:

Badischer Rivaner & Riesling

- fruchtig-blumiges Bukett
- elegante Mineralität
- frisch und trocken im Geschmack
- ideal zu Salaten und Fisch sowie für sonnige Frühlingstage



EKT Farmsen (untere Ladenzeile) • Telefon 643 05 99

„Hamburgs beliebteste Pflegeprofis“ gesucht

Die Pflege in Deutschland leidet unter Fachkräftemangel. Viele Menschen sehen die Arbeit von Pflegekräften nicht ausreichend gewürdigt. Deshalb hat die Private Krankenversicherung (PKV) die fünfte Auflage ihrer Wertschätzungskampagne in allen 16 Bundesländern gestartet. Auch in Hamburg werden die beliebtesten Pflegeprofis 2025 gesucht.

Mitte März gab der Verband der Privaten Krankenversicherung das Startsignal für den Wettbewerb „Deutschlands beliebteste Pflegeprofis 2025“. Mit der Wertschätzungskampagne will die PKV die Bedeutung der Fachkräfte für eine gute Pflege in das öffentliche Bewusstsein rücken. Die große Mehrheit der Deutschen teilt dieses Anliegen. In einer repräsentativen Umfrage des Meinungsforschungsinstituts Civey sagen 80 Prozent der Befragten, dass der Pflegeberuf öffentlich mehr Aufmerksamkeit erhalten sollte.

SeniortrainerIn werden

Ehrenamtliches Engagement ist ein unverzichtbarer Bestandteil für den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Es vermeidet Einsamkeit, erhöht die persönliche Fitness und zahlt sich in mehr Lebensjahren aus. Seniorinnen und Senioren, die nach der Berufs- oder Familienphase gemeinnützige Organisationen in Hamburg unterstützen, aktiv an Projekten mitwirken und Teil eines engagierten Teams werden möchten, sind bei den ehrenamtlichen Beratern von seniortrainer Hamburg genau richtig. Seniortrainer/innen setzen ihre Erfahrung und Fähigkeiten für



Bereits 2023 war Hamburg stark im Wettbewerb vertreten. Insgesamt wurden über 50 Pflegeprofis und Pflegeteams nominiert, die bei der Online-Abstimmung über 2.500 Stimmen erhielten. Durchsetzen konnte sich das Palliativ-PflegeTeam.

Die Bewerbung

„Wir wollen mit unserem Wettbewerb den 1,8 Millionen Pflegekräften in Deutschland die Wertschätzung zukommen lassen, die sie verdienen“, sagt Thomas Brahm, Vorsitzender des PKV-Verbands.

Mitmachen kann jede/r: Bis zum

die unterschiedlichsten Projekte ein. Hierzu gehören z.B. Nachbarschaftsprojekte oder die Unterstützung von Seniorinnen und Senioren bei der Nutzung von digitalen Geräten.

Die nächsten Einführungskurse beginnen im Herbst, digitale Informationen über die Arbeit gibt es ab sofort jeden dritten Donnerstag im Monat um 13 Uhr für ca. eine Stunde. Der nächste Termin ist der 17. April. Anmeldungen werden unter info@seniortrainer-hamburg.de entgegen genommen. Mehr Infos erhält man auf der Homepage www.seniortrainer-hamburg.de.

30. Mai haben Patienten, Pflegebedürftige und deren Angehörige, Freunde sowie Kolleginnen und Kollegen die Möglichkeit, ihre ganz persönlichen Pflegehelden auf www.pflegeprofis.de vorzuschlagen. Auch ganze Teams können für den Wettbewerb nominiert werden. Jede Nominierung hilft „zu zeigen, wie vielfältig und spannend der Beruf und die Einsatzbereiche in der Pflege sind“, betont Claudia Moll, Pflegebevollmächtigte der Bundesregierung und Schirmherrin des Wettbewerbs.

So geht es weiter

Vom 2. Juni bis 17. Juli werden per Online-Abstimmung die Siegerinnen und Sieger in allen Bundesländern ermittelt. Nach den 16 Landespreisverleihungen folgt im Oktober, wieder per Online-Abstimmung, die Wahl der Bundessieger. Die Bundespreisverleihung findet dann im November beim „Fest der Pflegeprofis“ in Berlin statt.

Die Bundessieger erhalten 5.000 Euro Preisgeld, die Zweitplatzierten 3.000 Euro und die Drittplatzierten 2.000 Euro.

Neue Personalie

„Wir brauchen kluge Konzepte, um unsere Klinik fit für die Herausforderungen der Zukunft zu machen.“ Mit diesen Worten trat PD Dr. Christian-Alexander Behrendt am 1. März sein neues Amt als Ärztlicher Direktor der Asklepios Klinik Wandsbek an. Der erfahrene Gefäß- und Endovaskularchirurg folgt auf Dr. Sebastian Casu, der die Position neben seiner Tätigkeit als Chefarzt der Zentralen Notaufnahme innehatte. „Ich freue mich über das in mich gesetzte Vertrauen und sehe es als meine zentrale Aufgabe, alle Versorgungsbereiche optimal zusammenzuführen“, betont Behrendt, der auch weiterhin die Gefäß- und Endovaskularchirurgie als Chefarzt leitet. Mit Blick auf die anstehende Gesundheitsreform legt er als neuer Ärztlicher Di-



PD Dr. Christian-Alexander Behrendt

rektor besonderen Wert auf eine fachübergreifende Vernetzung, die Spezialisierung auf versorgungsrelevante Behandlungsbereiche und eine effektive Ressourcenplanung. Ebenso wichtig ist ihm die Weiterentwicklung von Campus-Modellen und Verbundweiterbildungen, um die Förderung des ärztlichen Nachwuchses in Zeiten des Fachkräftemangels attraktiv zu gestalten.

Matthias-Claudius-Heim

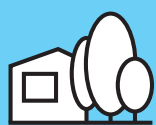
Alten- und Pflegeheim der Diakoniestiftung Alt-Hamburg

Wir wünschen allen Bewohnern und ihren Angehörigen, allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie allen Geschäftspartnern und Freunden des Hauses ein schönes Osterfest!



Matthias-Claudius-Heim

Walther-Mahlau-Stieg 8 • 22041 Hamburg
Telefon: 69 69 53-0 • E-Mail: verwaltung@mch.diakoniestiftung.de
www.mch.diakoniestiftung.de



Häusliche Alten- und Krankenpflege
Rehbein GmbH

Fabriciusstraße 109
22177 Hamburg
Telefon (040) 642 40 66

Wir suchen ab sofort
exam. Pflegepersonal
in Teilzeit oder auf Minijob-Basis
gerne mit Führerschein Klasse 3

Rufen Sie uns an oder
senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen!

Wir wünschen unseren Patienten ein schönes Osterfest!

NABU-Vogelführungen starten in die Saison

Amsel, Drossel, Fink oder Star? Auf die Frage „Was singt denn da?“ gibt der NABU Hamburg auf seinen vogelkundlichen Frühjahrsspaziergängen seit mittlerweile 77 Jahren Antworten. 2025 bieten die Ehrenamtlichen des NABU insgesamt 111 Termine an. Noch bis Juni können Naturinteressierte die heimische Vogelwelt in 28 unterschiedlichen Hamburger Gebieten kennenlernen.

Malte Siegert, 1. Vorsitzender des NABU Hamburg, freut sich auf die neue Saison: „Die ‚Was singt denn da?‘-Führungen sind eine ganz besondere Erfolgsgeschichte in Hamburg, die bereits 1948 ihren Anfang nahm. Seitdem können die Hamburgerinnen und Hamburger die Vogelwelt mit ehrenamtlichen NABU-Ornithologen erkunden und werden für ihren Schutz sensibilisiert. Darauf sind wir als Verband enorm stolz und

freuen uns, die traditionsreiche Programmreihe auch im Jahr 2025 mit großer Begeisterung bei allen Beteiligten fortsetzen zu können.“

Hören & Entdecken

„In Hamburg gibt es sehr unterschiedliche Naturräume. Die Vogelwelt ist daher sehr vielfältig und man kann viel hören und entdecken“, erklärt Marco Sommerfeld, Referent für Vogelschutz beim NABU Hamburg. „Mit unseren vogelkundlichen Führungen möchten wir den Menschen diese Vielfalt näherbringen und sie für die Natur begeistern. Es gibt im gesamten Stadtgebiet und auch außerhalb Hamburgs Vogelführungen – da ist für jeden etwas dabei.“

Die Regeln

Insgesamt bietet der NABU Hamburg in diesem Jahr im Rahmen von „Was singt denn da?“ von



© NABU/Sebastian Hennigs

Bei den „Was singt denn da?“-Führungen können Interessierte noch bis Juni die heimische Vogelwelt kennenlernen.

März bis Juni insgesamt 111 Termine in 28 Gebieten an. Die Führungen sind abwechslungsreich und finden in Naturschutzgebieten und in Parks sowie auf Friedhöfen und in Grünzügen statt. Um Anmeldung wird gebeten. Vorkenntnisse bei den Teilnehmenden sind nicht erforderlich. Es sollte aber an Regenkleidung, festes Schuhwerk und – wenn vorhanden – ein Fernglas gedacht werden. So ge-

rüstet steht der Beobachtung der Vogelwelt nichts mehr im Wege. Bitte beachten Sie, dass Hunde leider zuhause bleiben müssen. Eine Übersicht über die Termine mit den Links zur Anmeldung gibt es online unter www.NABU-Hamburg.de/wassingtdennda. Die Führungen sind in der Regel kostenlos, Spenden für die Vogelschutzprojekte des NABU Hamburg sind aber willkommen.



HANDWERKER EMPFEHLEN SICH



GLASARBEITEN

Glaseri
Peper
☎ (040) 6418182
☎ (040) 6958182
Reparatur-Schnelldienst
sämtlicher Glasarbeiten
**Glas - soviel Sie mögen
Beratung - soviel Sie brauchen**
Hallesdorfer Str. 143 • 22179 Hamburg

MARKISEN

Markisen-Markt
JAGOW
Meisterbetrieb
Alle führenden Marken + eigene Herstellung
• Markisen •
• Sonnensegel •
• Terrassendächer •
Hallesdorfer Straße 74 • 22179 HH • ☎ 641 35 46
www.markisen-jagow.de

SANITÄRE ANLAGEN

WOLFGANG
HAHN
SANITÄRTECHNIK • GASHEIZUNG
Eckerkoppel 48 22159 Hamburg
Tel. 668 57 888 • Fax 668 57 999
Mobil: 0171 573 22 09

Jens Schebitz

SANITÄR • HEIZUNGS-TECHNIK

• SANITÄR
• HEIZUNG • SOLAR
• BAUKLEMPNEREI
• BEDACHUNG
Hudlemstraße 13 a
22159 Hamburg-Farmsen
Telefon (040) 643 60 64
Fax (040) 645 25 21
E-mail: info@schebitz-sanitaertechnik.de

Mobile

Problemstoffsammlung

Die nächsten mobilen Problemstoffsammlungen der Stadtreinigung Hamburg finden wie folgt statt: • Montag, 7. April, von 14.30 bis 16 Uhr auf der Marktplatzfläche am Berner Heerweg und • Mittwoch, 30. April, von 16.30 bis 18 Uhr in der Königsberger Straße 2-6. Hier werden kostenlos Schad- und Giftstoffe sowie kleine Elektrogeräte aus privaten Haushalten entgegen genommen. Außerdem berät qualifiziertes Fachpersonal über die umweltgerechte Entsorgung von Problemstoffen. Als Problemstoffe gelten alle Abfälle, die besonders gesundheits- und umweltgefährdend sind. Sie gehören nicht in die Restmülltonne und sollten bei der Abgabe in einem geschlossenen Behälter abgefüllt sowie möglichst genau gekennzeichnet sein. In haushaltsüblichen Mengen werden sie zudem auf allen Recyclinghöfen entgegen genommen.

Wandsbek ehrt seine Sportler/innen

Die Wandsbeker Koalition setzt ein starkes Zeichen für den Sport: Mit der Einführung der Wandsbeker Sportlerehrung sollen herausragende Leistungen von Athletinnen und Athleten aus dem Bezirk künftig in einem würdigen Rahmen ausgezeichnet werden. Ein

entsprechender Antrag wurde in der Bezirksversammlung Wandsbek beschlossen.

„Wandsbek ist ein Bezirk mit einer beeindruckenden sportlichen Vielfalt – von Breitensport bis hin zu Spitzenleistungen. Es ist höchste Zeit, dass wir dieses Engagement angemessen würdigen

und unseren Sportlerinnen und Sportlern, aber auch Trainerinnen und Trainern sowie Schiedsrichterinnen und Schiedsrichtern die verdiente Anerkennung zuteilwerden lassen“, erklärt John-Patrick Martens, sportpolitischer Sprecher der SPD-Fraktion. Katja Rosenbohm, Co-Fraktionsvorsitzende der Grünen Fraktion Wandsbek, ergänzt: „Häufig denken wir beim Sport an Leistungssport. Höher, schneller, weiter – so das allseits bekannte Credo. Ein viel wichtigerer Faktor jedoch ist Sport als Bindeglied unserer Gesellschaft. So findet in den Vereinen Integration statt und es wird Inklusion und Teilhabe gelebt. Besonders dieses gesellschaftliche Engagement möchten wir mit der Wandsbeker Sportlerehrung fördern und feiern.“

Mit der neuen Sportlerehrung sollen jährlich Preise in den Ka-

tegorien „Sportlerin des Jahres“, „Sportler des Jahres“, „Trainerin und Trainer des Jahres“, „Schiedsrichterin und Schiedsrichter des Jahres“ und „Mannschaft des Jahres“ vergeben werden. Zusätzlich kann ein Ehrenpreis für das Lebenswerk verliehen werden. Die Nominierungen sollen auf Vorschlag der Bevölkerung und der Sportvereine erfolgen, während die Auswahl durch den Ausschuss für Haushalt, Sport und Kultur getroffen wird.

Die Ehrung soll spätestens ab 2026 jährlich stattfinden und in einem festlichen Rahmen bei wechselnden Sportvereinen im Bezirk durchgeführt werden. Die Bezirksamtsleitung wird gebeten, die organisatorischen Voraussetzungen für die Umsetzung zu schaffen und die notwendigen Mittel bereitzustellen.

Ausstellung

Der KUNSTRAUM FARMSEN im VHS-Zentrum Ost präsentiert ab dem 9. April die neue Ausstellung „Farbensprache“ mit Werken von Angelika Daasch und Anna Weber.

Die beiden Künstlerinnen präsentieren hier eine Komposition aus Licht und Farbe. Anna Weber experimentiert in ihren Werken mit dem Zufall: Sie lässt Farben im freien Spiel zerfließen und untersucht Licht- und Schattenwurf auf einer Kugel. In ihren Bildern spiegelt sich häufig die Unendlichkeit des Kreises.

Angelika Daasch zieht ihre Inspiration aus der Licht-, Form- und Farbenwelt der Insel Teneriffa. Die Künstlerin arbeitet mit unterschiedlichen Materialien wie Sand, Strukturpasten und Folien, die eine spannende Dynamik in ihren Bildern entstehen lassen. Mit

ihren Werken möchte die Künstlerin den Betrachter inspirieren und in die milde Luft der Urlaubsinsel entführen.

Die öffentliche Vernissage findet am 9. April, um 19.30 Uhr im KUNSTRAUM FARMSEN im VHS-Zentrum Ost, Berner Heerweg 183, statt. Im Anschluss kann die Ausstellung hier bis zum 11. Juni jeweils montags bis freitags von 9 bis 19 Uhr besucht werden. Der Eintritt ist frei.



Ich wünsche Ihnen frohe Ostertage

und stehe Ihnen als Ihre Bürgerschafts-abgeordnete für Bramfeld, Farmsen-Berne und Steilshoop gern zur Verfügung.

Sie erreichen mich unter:

Abgeordnetenbüro Farmsen
Neusurenland 107, 22159 Hamburg
040-74 21 49 97 oder buero@regina-jaeck.de



* Angebot gültig vom 01.04. bis 30.04.2025

CheckUp
Bike

Professionelle
Inspektion durch
unser Fachpersonal

€ 79,-

CheckUp
E-Bike

Professionelle
Inspektion durch
unser Fachpersonal

€ 119,-

Leasen oder finanzieren Sie Ihr Traumbike bei uns!



PEGASUS Premium Evo 10 Lite,
Damen und Herren

625 Watt € 2.899,-
oder 24x € 124,55 (2,99 % Finanzierung)

750 Watt € 3.199,-
oder 24x € 137,44 (2,99 % Finanzierung)

PEGASUS

HAIBIKE

BULLS

GIANT

WINORA

KTM

u.v.m.

Unsere Knaller
im April

FAHRRAD
NIELANDT
SEIT 1921
SHOP UND SERVICE

HH - WANDSBEK
FRIEDRICH-EBERT-DAMM 30-32
040 - 6 93 00 20

fahrrad-nielandt.de

hinter dem Haus, Anfahrt Hinschenfelderstieg

Leckereien für den Osterbrunch

Ein Osterbrunch mit frühlingshafter Tischdeko und blühenden Zweigen hat in vielen Haushalten Tradition: Freunde und Familie treffen sich Ostersonntag am späten Vormittag zum Schlemmen in zwangloser Atmosphäre.

Spätes Frühstück, frühes Mittagessen – der Brunch hat nicht nur sprachlich von beidem etwas. Der Trend, Breakfast und Lunch zusammen zu legen, kommt aus Amerika. Dort wurde er populär, als hungrige Party-Tiger aus den Ballsälen New Yorks in die Restaurants strömten, um nach einer durchtanzten Nacht wieder Kräfte zu sammeln. Aber auch hierzulande erfreut sich die ausgedehnte Mahlzeit immer größerer Beliebtheit. Der Vorteil: Es gibt keine festen Regeln, was man servieren muss. Eine raffinierte Kombination aus süßen und



herzhaften sowie warmen und kalten Speisen bietet sich dafür an. Ganz klassisch stehen Eier in allen Variationen im Mittelpunkt: Ob hart gekocht, pochiert, als Omelett, Pfannkuchen, Quiche, Spiegel- oder Rührei – erlaubt ist, was schmeckt! Beliebter Bestandteil beim Osterbrunch ist ein süßer Osterzopf bzw. -kranz. Der locker-leichte Hefeteig schmeckt mit Butter und Marmelade und macht – mit Ostereiern gefüllt – auch optisch viel her. Ein Highlight ist zudem ein gebackenes Lamm, das aus einem einfachen Rührteig zubereitet wird.

Damit der Brunch nicht in Stress ausartet, sollte man frühzeitig mit der Planung beginnen, einige Tage vorher den Einkauf erledigen und so viel wie möglich vorbereiten. Dann steht einem entspannten Osterfest nichts mehr im Wege.

HEFEZOPF

ZUBEREITUNGSZEIT 3 Std. 25 Min.

ZUTATEN (30 Scheiben)

- 500 g Mehl (Type 550)
- 1/2 Würfel Hefe
- 75 g Zucker
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 100 g Butter (weich)
- 1/2 TL Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- Mehl (zum Bearbeiten)



6. Hefezopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Küchentuch abdecken und nochmals etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

7. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

8. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Hefezopf damit bestreichen. Hagelzucker drüber geben und anschließend im vorgeheizten Ofen etwa 20 bis 30 Minuten goldbraun backen.

OSTERLAMM

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Min.

ZUTATEN

- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 75 ml Milch
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Puderzucker (zum Bestäuben)
- Osterlamm-Backform

ZUBEREITUNG

1. Die Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Butter und den Zucker zusammen in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
3. Nacheinander unter Rühren die Eier hinzufügen und diese mind. 30 Sek. aufschlagen.
4. In einer zweiten Schüssel das Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Danach durch ein Sieb in die Schüssel mit der Butter-Ei-Masse geben und mit einem Löffel unterheben.
5. Die Milch hinzufügen und die Lamm-Form etwa bis zur Hälfte mit dem Teig befüllen.
6. Das Osterlamm etwa 45 Min. auf der mittleren Schiene backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



QUICHE LORRAINE

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Min.

ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 160 g Butter (kalt)
- 5 Bio-Eier (groß)
- 250 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 100 g Speck (gewürfelt)
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- Butter (zum Anbraten)
- Mehl (für die Arbeitsfläche)



ZUBEREITUNG

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Ein Ei in die Mulde geben.
2. Danach die kalte Butter in die Mulde reiben und eine Prise Salz hinzufügen.
3. Alle Zutaten schnell zu einem Teig kneten.
4. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.
5. Den gewürfelten Speck in ein wenig Butter anbraten. Den Lauch sowie die Zwiebel putzen und schneiden und zum Speck in die Pfanne geben.
6. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen.
7. Den ausgerollten Teig in eine Quicheform geben und festdrücken.
8. Die restlichen Eier und die Sahne mit Pfeffer, Lauch und Speck in einer Schüssel verrühren und die Mischung anschließend auf den Teig geben.
9. Den Teig samt Mischung im Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) für etwa 35 Minuten garen.



Zum Fertigstellen

1 Eigelb, 1 TL Milch, 2 EL Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine große Rührschüssel geben und eine Mulde hineindrücken. 4-5 EL Milch erwärmen. Die Hefe in die lauwarme Milch hinein bröckeln und 1 TL dazugeben. Die Hefe in der Milch auflösen und das Milch-Hefe-Gemisch in die Mulde vom Mehl geben.
2. Alles mit einer Gabel und etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist und kleine Blasen zeigt.
3. Restliche Milch ebenfalls lauwarmerwärmen und mit dem restlichen Zucker, Eiern, Salz, Vanillezucker und weicher Butter zum Vorteig geben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig zugedeckt nochmals an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
5. Teig mit den Händen auf wenig Mehl kurz durchkneten und in 3 Portionen teilen. Jede Portion zu einem langen Teigstrang (etwa 60 cm Länge) rollen. Die Teigstränge zu einem Zopf flechten und die beiden Enden nach unten einschlagen.