



SCHIFFSMELDUNGEN

Wenn es draußen langsam kalt und ungemütlich wird, kann man nur von Kreuzfahrten in tropische Gewässer träumen. Im Oktober geben gleich 11, in Hamburg einlaufende, Kreuzfahrtschiffe diesen Träumen neue Nahrung. Darunter ist auch das MSC Spendida. Das Schiff läuft am 2.10. ein und ist ein sogenanntes Öko-Schiff, dass die Auszeichnung „ECO Ship“ für besonders nachhaltige Energiesysteme trägt. Gleich fünf Mal ist die AidaSol zu Gast: am 3. 10. in Altona, am 7., 11., 15., und 19. in der HafenCity. Weitere Termine zum Schiffe gucken finden Sie unter: www.hamburg-fuehrer.de

IHR ABONNEMENT

Wenn Sie die Feuerschiff Times kostenlos beziehen möchten, teilen Sie uns bitte Ihre Email-Adresse mit!

www.das-feuerschiff.de

Auch bei

KLABAUTERMANN-O-MANN

Da kommt was ins Rollen

Der Hamburger an und für sich ist ja sportlich. Die einen aktiv, die anderen eher beim Zusehen und Mitfeiern. Das ist auch gut, denn woher sollen die Teilnehmer am Köhlbrandbrückenlauf sonst ihre Motivation bekommen. Und: Es kann ganz schön anstrengend sein, auf dem höchsten Punkt der Brücke zu stehen, sich den frischen Wind aus Richtung der Süderelbe um die Nase wehen zu lassen und dabei lautstark die Läufer anzufeuern. Die versammeln sich am 3. Oktober nämlich zum traditionellen Köhlbrandbrückenlauf, kurz und knackig KBL genannt. Das hat schon seit 2011 Tradition und beschert allen Teilnehmern nicht nur sportlichen Spaß, sondern auch einen unglaublichen Blick über den Hafen. Doch mit der Teilnahme tut man nicht nur selbst etwas Gutes: Der KBL ist nämlich auch eine Veranstaltung für den guten Zweck: ein Teil der Einnahmen kommt den Erdbebenopfern von Ecuador zugute. Gestartet wird in diesem Jahr erstmals drei Mal: um 9, 12 und 15 Uhr. Für die Zuschauer am Rand bietet sich also ausreichend Gelegenheit, den einmaligen Blick über ihr Hamburg zu genießen.

Das Feuerschiff wird Ihr Feierschiff



Feiern in maritimer Atmosphäre

Dass man auf dem signalroten Schiff nicht nur einen tollen Blick auf den Hafen genießen und in Ruhe ein gepflegtes Helles oder ein leckeres Gericht genießen kann, zeigen die nächsten Monate deutlich. Denn da wird das Feuerschiff zum Feierschiff!

Man sagt den Hanseaten ja gern einmal nach, dass sie mit den Südstaaten, sprich Bayern, nicht sonderlich viel am Hut haben. Denn am 7. Oktober steht auf dem Feuerschiff alles im Zeichen der Wiesn. Ab 19:30 Uhr geht es im Maschinenraum hoch her: mit einem weiß-blauen Büffet, den aktuellen Wiesnhits und jeder Menge guter Laune. Ob kleines Start-up-Unternehmen oder größere Firma: Eine Weihnachtsfeier auf dem Feuerschiff

bleibt für jeden, der dabei war, ein unvergessliches Erlebnis. Denn der Hafen im Winter besitzt einen ganz besonderen Charme.

Das Team richtet Ihre individuelle Weihnachtsfeier gern aus. Fragen Sie unter 040-36 25 53 nach einem Angebot. Wo könnte man das neue

Jahr besser begrüßen als auf dem Feuerschiff. Denn von hier

aus kann man die

bunten Raketen

aus nächster

Nähe erleben,

genauso wie

das Signalkonzert,

mit dem

die Schiffe,

Schlepper und

Barkassen das neue Jahr begrüßen.

Für Partystimmung an Bord sorgt eine Liveband, kulinarisch zeigt das Küchenteam vom Feuerschiff mit einem Gala-Büffet sein ganzes Können.

Übernachten auf dem Feuerschiff

Sich einmal wie ein richtiger Seebär fühlen – und das womöglich nach einem Bummel durch Hafen und Speicherstadt. Das Feuerschiff macht es möglich. Denn hier kann man in einer Schiffkajüte übernachten



ten und sich von den Wellen sanft in den Schlaf wiegen lassen. Ein Erlebnis, das sich ruhig auch Hamburgbewohner einmal gönnen sollten. So dicht an das Matrosenfeeling kommt man nicht so schnell wieder. Extra-Tipp: Wer sich morgens rechtzeitig den Wecker stellt, kann den Sonnenaufgang durch die Bullaugen erleben. Dazu das Kreischen der Möwen und das leise Klimpern der Takelagen von den Segelbooten im City-Sporthafen und das Gluckern der Wellen: Schöner kann ein Tag in Hamburg gar nicht beginnen. Buchen lässt sich das schwimmende Hotelzimmer übrigens ganz leicht online:

www.das-feuerschiff.de/uebernachten

→ TERMINE

30.10./27.11./25.12. So	Abbi Hübner's Low Down Wizards Legendärer Hot Jazz von 11:00 -14:00 Uhr; Eintritt: 10,- ermäßigt: 8,-
31.10./24.11.	Helga Siebert - ULTIMO ein Polit-Satirisches Kabarett Einlass: 18:00 Uhr Beginn: 18:30 Uhr Eintritt: 10,- ermäßigt: 8,- Mehr Infos: www.helgasiebert.de
11.12.	Helga Siebert - Jahresrückblick Beginn: 20:00 Uhr; Eintritt 15,-
jeden Mo	jeden Montag: BLUE MONDAY von 20:30-00 Uhr

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Alle aktuelle Termine finden Sie unter:
www.das-feuerschiff.de/veranstaltungenkalender

DAS FEUERSCHIFF

www.das-feuerschiff.de

OKTOBERFEST meets Feuerschiff!



Freitag, 07.10.2016
Einlass: 19:30 Uhr
Beginn: 20:00 Uhr
Ende: 2 Uhr

Inkl. DJ mit den aktuellen Wiesn-Hits + großes Oktoberfestbüffet!

GRÜNKOHLFEST im Maschinenraum!

Donnerstag, 24.11.2016
Einlass: 19:30 Uhr
Beginn: 20:00 Uhr
Ende: 2 Uhr

Inkl. DJ + Grünkohlbüffet + Bier, Wein und Softgetränke + 1 Helbing Kümmel.



Silvester auf dem Feuerschiff!



Einlass: 19:00 Uhr
Beginn: 19:30 Uhr

Inkl. Live Musik + Silvester-Gala-Büffet + Begrüßungscocktail + Bier, Wein, Prosecco, Softgetränke + 1 Berliner + 1 Glas Sekt um Mitternacht.



Buchen unter

040 36 25 53
lv13@das-feuerschiff.de



Grünkohl – ein Gemüse mit Geschichte



Es gibt ja Leute, die begutachten Grünkohl auf dem Teller mit gelindem Unverständnis und der Frage: „Und das esst Ihr?“ Damit allerdings haben sie sich sogleich als Nicht-Nordlicht getoutet.

Denn Grünkohl gehört in der kalten Jahreszeit zu Hamburg wie die Elbe und die Alster. Natürlich auch auf dem Feuerschiff. Hier warten pünktlich zur Saison allerlei leckere Gerichte mit der grünen Spezialität auf den Gast. Und wenn Sie wollen, in ganz besonderer Atmosphäre: Am 24. November findet im Maschinenraum des Feuerschiffs ein großes Grünkohlfest statt – mit einem Grünkohlbüffet, einem DJ und jeder Menge Partylaune.

Übrigens: Die „Gröhnkohltiet“ beginnt erst dann, wenn das Blattgemüse den ersten Frost abbekommen hat. Dafür gibt

es auch einen guten Grund: Der Frost sorgt dafür, dass der Zucker im Grünkohl nicht abgebaut wird, er schmeckt milder. Doch auch wenn Grünkohl bereits seit geraumer Zeit fest in norddeutscher Hand ist: Eigentlich stammt diese Kohlart aus einer ganz anderen Ecke: aus dem Süden nämlich. In antiken griechischen Schriften, die bereits 400 v. Chr. verfasst wurden, wird ein „krausblättriger Blattkohl“ beschrieben und auch bei den Römern tauchte dieses Gemüse auf, als Sabelinischer Kohl. Dort galt er übrigens als Delikatesse – die wussten eben, was gut war, die

alten Römer. Dass Grünkohl in Norddeutschland seit Jahrhunderten eine große Rolle spielt, ist wiederum der Seefahrt zu verdanken. Der Legende nach gelangten einige der Pflanzen über den Seeweg nach Geestmünde, dem heutigen Oldenburg. Von dort aus verbreitete sich der Kohl über den ganzen Norden.

Darüber, wie er nun zubereitet werden soll, gehen die Meinungen von Region zu Region ein wenig auseinander.

In Hamburg gehören auf jeden Fall fünf Dinge dazu: Kassler, Schweinebacke, Kochwurst, Bratkartoffeln – und der „Köm“, ein feiner Kümmelschnaps zum Abschluss.

Längst hat der Grünkohl sein Image als nur deftiges Winteressen abgelegt. In den USA, aber auch in Australien gehört er seit geraumer Zeit zu den absoluten Trend-Gemüsesorten. Dafür gibt es auch gute Gründe: Grünkohl ist reich an Vitamin A, C und K, er enthält wichtige Mineralstoffe, darunter Kalium und Magnesium und hat nur wenig Kalorien. Genau deshalb kann man sich in der kalten und trüben Jahreszeit die deftige Spezialität auch bedenkenlos leisten. Auf dem Feuerschiff natürlich!



KULINARISCHES

Von Wild bis Gans!



Gänsekeule mit Rotkohl, Wildschwein mit Rosenkohl... wer bei der Beschreibung dieser klassischen Wintergerichte ins Schwärmen kommt, sollte einen Besuch im Feuerschiff einplanen. Denn die Winterklassiker gehören natürlich auch bei uns zum Programm. Die Gänsekeule hat dabei über die Jahrhunderte einen ziemlichen Wandel hinter sich gebracht: Ursprünglich gab es das Geflügel nämlich nicht in der Weihnachtszeit, sondern im Gedenken an den Heiligen Martin. Und Martinstag ist bereits am 11. November. Über die Jahre jedoch eroberte sich die knusprige Gans und dabei vor allem ihre Keulen, einen Lieblingsplatz beim Weihnachtsmenü.

Wild dagegen gehört schon seit dem Mittelalter zu den festlichen Gerichten des Adels. Denn ihm war auch die Jagd vorbehalten. Kein Wunder, dass Wildschwein, Reh und Co. sich bis heute den Ruf als besonders erlesenes Essen erhalten haben. Zu Recht, wie das Küchenteam des Feuerschiffs unter Beweis stellt.

HAMBURGENS IEN

Wussten Sie, dass...

- der Name Altona von einer Kneipe kommt, die um 1535 in der damaligen Fischersiedlung eröffnet wurde? Die Hamburger Ratsherren fanden jedoch, die Kneipe sei „all to nah“ an der Stadtgrenze – aus all zu nah wurde schließlich Altona.
- der Hamburger Hafen der größte Importhafen für Kaffee in ganz Europa und zugleich der größte Handelsplatz für Pharma-Rohstoffe ist?
- Hamburg Europas Stadt mit den meisten Brücken ist?

IMPRESSUM

VERANTWORTLICH:

Thimo Schröder

REDAKTION: + GESTALTUNG:

www.g64-medienwelten.de

ADRESSE: Das Feuerschiff

Vorsetzen · 20459 Hamburg

Tel: +49 40 36 25 53

eMail: lv13@das-feuerschiff.de

NACHGEFRAGT: Betriebsleiterin Verena Urban

lange überlegen: „die Gäste“. Um genau zu sein, ist es vor allem das bunt gemischte Publikum, was ihr so viel Spaß macht: „Von der Prominenz bis zum Hafendarbeiter ist alles dabei.“ Natürlich ist auch die Lage ihres Arbeitsplatzes mit Blick aufs Wasser unbezahlbar. Aber viel Zeit, diese Aussicht zu genießen, hat Verena Urban oftmals nicht: Von der Einstellung des Personals über Einarbeitung und Schulung bis hin zur Organisation von Veranstaltungen reicht ihr Aufgabengebiet. Und es sind immerhin rund 30 Menschen, die gemeinsam mit ihr dafür sorgen, dass sich die Gäste auf dem knallroten Schiff im City Sporthafen Hamburg wohlfühlen – sei es beim Essen, bei der Übernachtung in ei-

ner der Kajüten oder bei der Veranstaltung. „Natürlich erwartet jeder Gast nicht nur das Beste, sondern auch immer etwas Besonderes. Aber dadurch macht man auch immer wieder neue Erfahrungen und lernt ständig dazu,“ erklärt sie. Dazu kommt, dass „hier auf dem Schiff eine ganz besondere Atmosphäre herrscht.“ Kein Wunder: Schließlich verbinden sich hier Tradition und Moderne auf eine ganz besondere Weise und es gibt rund um das Schiff immer eine Menge zu erzählen.

Kein Wunder also, dass Verena Urban auf die Frage, was sie an ihrem Arbeitsplatz ändern würde, mit einem Lächeln und einem „gar nichts“ antwortet...



Wenn man Verena Urban, die seit 1998 die Geschicke auf dem Feuerschiff hinter den Kulissen steuert, fragt, was für sie das Schönste an ihrem Job ist, muss sie nicht