

Newsletter November 2015



Liebe Freunde der Stiftung Kinderjahre,

die Hamburger Bäume haben ihr Blätterkleid in den ersten Herbststürmen verloren, die Spaziergänge in der Natur müssen immer früher stattfinden, um die letzten Sonnenstrahlen zu erhaschen und bei Licht die Umgebung zu genießen. Doch so unwirtlich es draußen zugehen mag, so aktiv sind wir bei unseren Projekten. Und das Wichtigste: Wir erfahren dabei jede Menge Unterstützung.



Knut Terjung gehört zu den Altmeistern der Hamburger Medienwelt. Der kompetente Journalist mit der sympathischen Stimme und dem charakteristischen Schnauzer prägte über Jahre als Studioleniter das Bild des ZDF bei den Berichten aus Hamburg.

Jetzt hieß es: Knut Terjung trifft – Hannelore Lay! Viele interessierte Zuhörer auf der Empore von St. Nikolai, einer unserer 5 Hamburger Hauptkirchen,

freuten sich an den provozierenden Fragen des journalistischen Profis und erfuhren so auch Unbekanntes und Hintergründiges über die Stiftung Kinderjahre, mich und mein Leben mit der Stiftung.

Die Emporengespräche des Kolleg St. Nikolai verbinden Welt und Kirche, wir haben gern unseren Beitrag dazu geleistet.

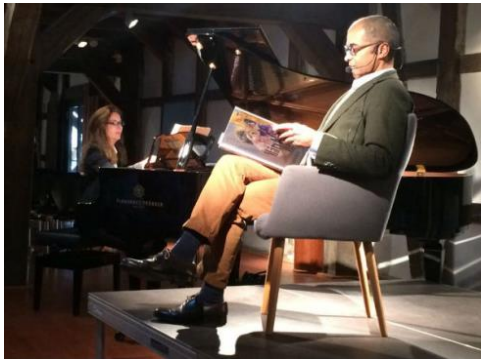
Das Olympia Referendum naht

Unseren Beitrag leisten wir natürlich auch "für **Olympia**" - und waren bei der beeindruckenden Kundgebung im Stadtpark dabei. Es wird an jedem einzelnen Hamburger liegen, ob wir die Spiele bekommen und ob sie dann ein Erfolg werden.

Die Stiftung Kinderjahre betrachtet jedenfalls das Projekt als Chance, soziale Unterschiede zu überwinden und vor allem junge Menschen im Sinne gerecht verteilter Chancen hinter diesem Projekt der Völkerverständigung und des sportlich-fairen Wettkampfes zu vereinen.

So ist in unserem Sinne Olympia eigentlich überall: "**Dabei sein ist alles**" könnte auch ein Motto sein, das typisch für uns und den Einsatz für benachteiligte junge Menschen ist.

Sicher werden wir das Thema "Olympia" künftig noch stärker nutzen, um Kinder über sportliche Bewegungsinitiativen zu aktivieren. Wer will uns dabei unterstützen?



Unterstützung fanden wir reichlich bei den "**Hamburger Märchentagen**". Diesmal waren wir mit zwei Märchen aus dem Heiligen Land Projektteilnehmer. Kinder der **Elbinselschule** lauschten dem zweisprachigen Vorlesevergnügen.

Während sich der sympathische Kunsthistoriker **Dr. Carlos O. Boerner** in feinstem Schulenglisch der Märchen aus 1001 Nacht annahm und Ali Baba und die vierzig Räuber in der Vorstellungswelt der Kinder aufmarschieren ließ, durfte ich ein

Märchen über den Ursprung der Melonen erzählen, die eigentlich "Löwenfrüchte" sind, nämlich die Früchte aus einer Begegnung zwischen einem mutigen König und einer Löwin.

Begleitet wurden diese wunderbaren Märchen mit musikalischer Untermalung am Flügel von **Dr. Jasmin Böttger**.

Im Speicher am Kaufhauskanal kam schnell märchenhafte Atmosphäre auf und unser Vorstandsmitglied und Speicher-Geschäftsführer **Henry C. Brinker** moderierte den Veranstaltungsrahmen. Künftig wird im Speicher an der Ticketkasse eine Spendenbox fest installiert.

Kleine Spenden - große Hilfe!

Denn damit unsere Projekte realisiert werden können, dürfen wir nicht ruhen beim Bemühen um immer wieder neue **Spendengelder**.

Ein neuer **Pfandbon**-Spendenkasten bei **Edeka Clausen am Wiesendamm**: EDEKA Clausen erfrischt mit einem hochwertigen Angebot unweit von Hamburgs grünem Wohnzimmer. Eine 1.500 m² große Bühne für alle, die Lebensmittel lieben, so sagen es die Clausens. Forever fresh – schon nach einer Woche war zu unserer großen Freude die Spendenbox randvoll. Das hilft uns wie die vielen, anderen Initiativen unserer Gönner.



Initiativen - Spendenideen

Zum Beispiel beim **Klönsschnack-Treff in der ElbLounge** waren wir die glücklichen Empfänger des Eintrittsgeldes und durften unsere wichtigen Stiftungsprojekte vorstellen. 1.650 Euro für die **Schulküche St. Pauli** durfte ich mit nach Hause nehmen. Nun fehlt nicht mehr viel am Ziel von 30.000 Euro!

Schulfach Glück – Genuss pur

Am 10. November 2015 besuchte die Journalistin **Kristina Maroldt** von der Zeitschrift "**SPIEGEL Wissen**" die Klasse 1b der **Schule Rönneburg**, um an einer "Glücksstunde" teilzunehmen. Diese findet dort einmal in der Woche statt und an diesem Dienstag ging es um das Thema:

"Gesunde Ernährung und Genuss – passt das zusammen?"

Ja, das passt, wie die Kinder feststellten!

In diesen (ausnahmsweise mal zwei) Glücksstunden wurden Birnen, Bananen, Äpfel und Weintrauben gewaschen, geschält und geschnitten, um daraus dann einen Obstsalat zu machen. Dieser konnte anschließend noch mit Agavendicksaft oder selbst gekochtem Vanillepudding "versüßt" werden.

Im Rahmen dieser Stunde fragten wir uns auch, was zu einem leckeren Essen noch dazu gehört, damit man es mit allen Sinnen genießen kann:

„Hübsch sollte alles sein.“

Deshalb wurde der Tisch besonders schön gedeckt: Es wurden bunte Servietten ausgelegt und Teelichter in hübschen Gläsern aufgestellt.

Die Atmosphäre im Klassenzimmer war danach so gemütlich, dass keines der Kinder einfach mit dem Essen beginnen wollte, ohne sich vorher einen guten Appetit zu wünschen!

Fazit dieser Stunde: "So ein leckeres, selbst gemachtes Essen, das man gemeinsam an einem schön gedeckten Tisch genießt, macht richtig glücklich und verdient es, als Bild/Foto hinter unsere Glückstore zu kommen!"

Auch das Thema „Weihnachtsmarkt“ geht diesmal nicht an der Stiftung vorbei.



Der Speicher am Kaufhauskanal wird am Nikolaus-Wochenende zum adventlichen Treffpunkt im Harburger Hafen. Und auch die Stiftung Kinderjahre ist mit einem eigenen Charity-Stand vertreten: Während das Speicher-Team nordischen Glühwein mit Schuss und Lebkuchen serviert, geben sich etwa 30 Aussteller der Region ein buntes Stelldichein. Von handgestrickten Mützen über skandinavische Stickereien bis zu kunsthandwerklichen Objekten aus Treibholz ist alles dabei, was als Geschenk-Idee mit nordisch-maritimer Note in Frage kommen könnte. Auch das opulente, in diesem Jahr neu erschienene Buch über den Speicher am Kaufhauskanal mit vielen, bisher unbekannt

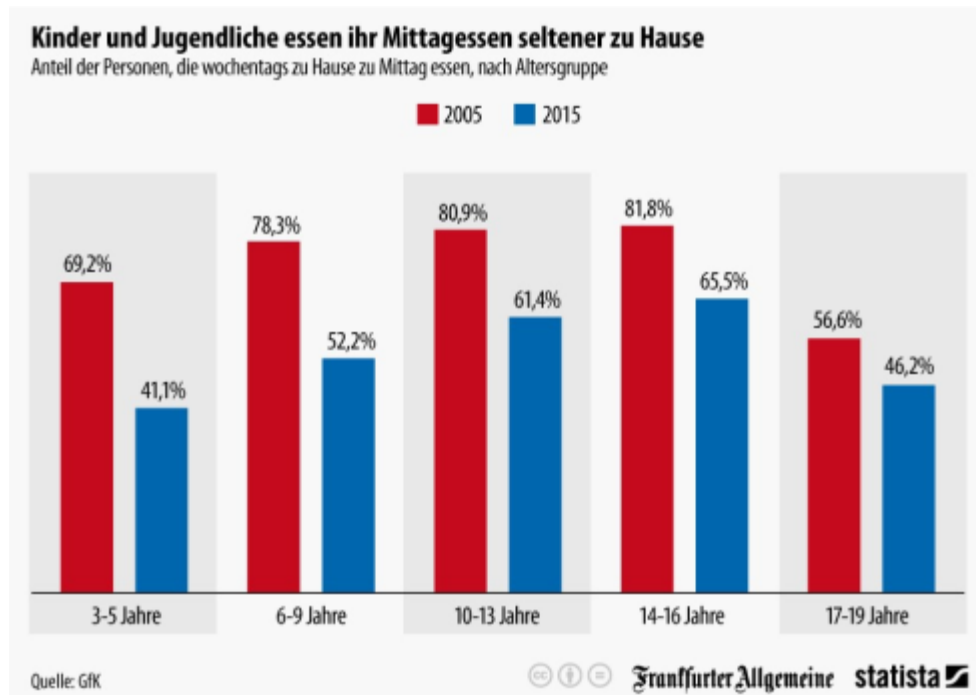
Abbildungen ist zu erwerben, Autor ist der renommierte Heimatforscher Karl-Heinrich Altstaedt.

Und ein spezielles Harburger Speicher-Leinentuch mit dem charakteristischen, grau-blauen Kästchenmuster und dem roten Fadenstreifen, das die Fischer und Hafendarbeiter seit dem 18. Jahrhundert verwendeten, findet sich im besonderen Angebot.

Die Marktatmosphäre wird durch ein kleines Karussell und einen Süßwarenstand ergänzt. Zu jeder vollen Stunde sind Führungen und musikalische Überraschungseinlagen geplant, die das Programm des Speichers in der kommenden Saison vorstellen. „Vom Toy-Piano bis zum Jazz-Piano“, so Speicher-Geschäftsführer Henry C. Brinker. Auch die Olympia-Planung für 2024 wird noch einmal vorgestellt. Der Speicher-Weihnachtsmarkt kooperiert mit dem Schwimmenden Weihnachtsmarkt des Museumshafen Harburg e.V.

Unsere Zahl des Monats

Immer weniger Kinder nehmen ihr Mittagessen zu Hause ein. Nur noch gut die Hälfte der 6- bis 9jährigen isst mittags zu Hause, vor zehn Jahren waren es in dieser Altersgruppe noch 78 Prozent.



Rezept: Steckrübensuppe mit Tahiti-Vanille

...schmeckt gut ab Anfang September bis Ende Februar.

Selbstverständlich ist es auch schon vor dem Ersten Advent erlaubt, an die Vorbereitungen für das Weihnachtsfest zu denken.

Wir sind froh, mit dem Meisterkoch **Thomas Sampl** einen Partner an unserer Seite zu haben, der seine Kochkunst vor allem regional ausrichtet.

Da ist es kein Wunder, dass er auch die Steckrübe als bekanntes Wintergemüse von unseren Feldern nicht verschmäht. Vom Arme-Leute-Essen hat sich die tolle Knolle zur Premium-Beilage gerade auch für festliche Wildgerichte gemausert. Hier seine Steckrüben-Gemüseinterpretation, die auch und gerade Kindern schmeckt.

Zutaten je nach Personenzahl:

500 g Steckrüben
1 Apfel aus dem Alten Land
2 Schalotten
50 g Sellerieknolle
50 g Möhren
50 g Kartoffel
1 l Geflügelfond
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
1 Blatt frischer Lorbeer
1 TL Kümmel
1 Vanilleschote
15 g Dinkelmehl
15 g Butter
Meersalz
kalte Butter zum Aufschäumen
Rübensirup

Zubereitung

- 1) Steckrübe schälen und in Würfel schneiden. In der Pfanne braun rösten.
- 2) Das restliche Gemüse säubern, schälen und kleinschneiden. Schalotten und Wurzelgemüse in Butter glasig schwitzen, Äpfel und Steckrübe hinzugeben, alles mit Mehl bestäuben und eine Mehlschwitze herstellen.
- 3) Den Pfanneninhalt mit Weißwein ablöschen und mit kaltem Geflügelfond aufgießen. Lorbeerblatt und Kümmel hinzugeben, die Vanilleschote auskratzen, Vanille mit der Schote in die Suppe geben und diese etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Viel rühren, damit sich nichts am Boden absetzen kann.
- 4) Sobald das Gemüse gar ist, das Lorbeerblatt und die Vanilleschote entnehmen, die Suppe pürieren und passieren. Die Schote abspülen und im Ofen trocknen.
- 5) Die Suppe mit kalter Butter aufschäumen und mit Meersalz und Rübensirup abschmecken.

Liebe Frau Weidner, ich wünsche Ihnen eine schöne Adventszeit.

Besuchen Sie uns doch einmal auf [facebook](#), nur noch wenige Likes fehlen bis zu 1.000 Fans!

Wir freuen uns über Ihre Unterstützung. Ganz einfach geht es hier: [Spenden](#)

Mit kinderfreundlichen Grüßen

Ihre **Hannelore Lay**
Vorstandsvorsitzende