

## Schaukeliger Törn durch Hamburger Hafen

7. November 2010

**IHLIENWORTH.** Das Schiffshorn ertönt einmal lang. Die kleine Barkasse hat abgelegt und schippert von den Landungsbrücken aus los - zumindest hat man dieses Gefühl. Autor Michael Martin nahm am Donnerstagabend rund 60 Leute in der Alten Hauptschule in Ihlienworth mit auf eine virtuelle Rundfahrt durch den Hamburger Hafen.

Michael Martin brachte den Hafen aufs Land. Der gebürtige Ihlienworther lebt seit 20 Jahren in Hamburg und hat eine ganz besondere Beziehung zum Hafen. Es sei die einmalige Atmosphäre. Und diese versuchte er nun in seinem Heimatort den interessierten Menschen näher zu bringen. Unter dem Titel "Der Hamburger Hafen - von Bananen, Menschen und Containern" stellte Michael Martin anhand von nicht alltäglichen Bildern sowie amüsanten Geschichten Europas größten Containerumschlagsplatz vor. Mit seinem Unternehmen "hafenkraft" bietet Martin mittlerweile ganz besondere Touren und individuelle Führungen im Hafen und an der Hafenkante an.

Der Vortrag in Ihlienworth war ein kleiner Vorgeschmack auf das. Er zeigte teils kuriose Bilder von Sturmfluten, dem Schlepperballett und riesigen Containerschiffen. Dabei berichtet er auf witzige Art und Weise von den vielen Anekdoten des Alltags im Hafen. Er stellt den Beruf des Bananenreifemeisters und des Kartonschweißers vor und lässt die Geschichte des Hafens noch einmal aufleben.

Die Zuhörer lassen sich ein auf diesen Törn. Sie lachen, tuscheln, staunen und zeigen sich durchweg fasziniert von den gezeigten und berichteten Erlebnissen. Spannende Vergleiche, wie zum Beispiel der des größten Containerschiffes der Welt - der Emma Maersk - mit einem Einfamilienhaus (allein die Schiffsschraube ist übrigens größer als ein übliches Wohnhaus) und der typische Hamburger Slang spielten dabei eine bedeutende Rolle. Michael Martin hatte am Anfang nicht zu viel versprochen, als er die Besucher auf eine ganz besondere Hafenkreuzfahrt eingeladen hatte. Mit einem zufriedenen Lächeln gingen die 60 Gäste nach dem Vortrag nach Hause. Auf dem Weg gab es noch ein kühles Astra und ein Stück Matjes - wie es sich eben in Hamburg gehört.

Von Jan Unruh

Ort des Geschehens



Der Kulturausschusses Ihlienworth (hier mit Vorsitzendem Jürgen Schwanemann) hat den Vortrag von Michael Martin (r.) organisiert. Für Martin war es Ehrensache in seinem Heimatdorf von seiner Leidenschaft, dem Hamburger Hafen, zu berichten. Foto: Unruh

ist sehenswert

2



sehenswert

DER ARCHITEKT MICHAEL MARTIN ERKLÄRT DIE MARITIME WELT AUF SEINE ART

# Die neue HafenKRAFT

Wenn ein Architekt durch die HafenCity geht, dann sollte man meinen, dass er sich über die modernen Bauformen oder die städtebaulichen Konzepte Gedanken macht. Bei Michael Martin ist das anders. Der nahe Cuxhaven aufgewachsene Niedersachsen, der

in Oldenburg studierte und vor etwa 20 Jahren an die Elbe zog, organisiert seit gut fünf Jahren Führungen verschiedenster Art durch den Hafen, zu dem er natürlich auch die HafenCity zählt. Eine dieser Rundtouren nennt er „hafen-kreuzfahrt“, bei der es zwei

Stunden lang mit einer gecharterten Barkasse quer durch Terminals, Speicherstadt und eben auch Hamburgs jüngsten Stadtteil geht. Unter dem Titel hafenkraft firmiert Martin und bietet Einblicke fernab der üblichen Hafenrundfahrten.

„Mir ist wichtig, dass meine Gäste nicht nur einfach etwas erzählt bekommen, sondern auch mitmachen“, erklärt der 46-Jährige. So streut er gerne immer wieder kleine Gruppenspiele ein, die thematisch mit dem Hafen zu tun haben. „Die kleinen Wettkämpfe lockern die Tour auf und sind besonders bei Firmen wie den Drägerwerken oder Lufthansa Technik beliebt, die mit ganzen Abteilungen Betriebsausflüge machen“, berichtet Martin.

**Schlepperfahrt entfachte die Begeisterung**

Die Liebe zum Hafen entbrannte bei Martin, als ihm seine Freundin

kurz nach dem Umzug in die Hansestadt eine Mitfahrt auf einem Hafenschlepper schenkte. „Ich hatte mich als Kind der Küste schon immer für die Seefahrt interessiert. Aber da hat es endgültig gefunkt.“ Fortan sog Martin alles in sich auf, was es an Wissenswertem rund um den Hafen gab. Erste Schritte in Sachen Hafenrundfahrten machte er bei Jasper, als er hin und wieder die „Tour der Giganten“ führte.

Sein Wissen rund um den Hafen hat Martin spätestens vor drei Jahren perfektioniert, als er gebeten wurde, für eine Fotoserie Texte zu verfassen. Heraus kam das „Hafenbuch Hamburg“, das im Junius Verlag erscheinen ist. Es sticht

allein schon aufgrund seiner Form aus der Masse hervor: Es hat in den Proportionen die Maße eines Containers. Darin ist auf 176 Seiten alles Wichtige rund um das Herz der Elbmetropole beschrieben. Schiffe, Werften, Container, Geschichte, Zukunft, Güter, Verkehr und natürlich auch Architektur. Aber auch eher Ungewöhnliches wie ein Flaggenalphabet oder typische Hafensnacks.

**Touren zu Fuß, per Barkasse oder kombiniert**

Martin bietet aber mehr als nur den Klassiker Hafenrundfahrt an. Sein „architektur-parcours“ bleibt tatsächlich gänzlich an Land und

führt quer durch die HafenCity. Wie eine Art Schnitzeljagd haben auch hierbei die Teilnehmer diverse Aufgaben zu lösen, wobei sie interaktiv das Wichtigste über die Mischung aus historischen Kaianten und moderne Bauformen kennen lernen.

Eine Mischung aus Hafenrundfahrt und Architektur-Parcours ist die „hafen-tournee“. Dreieinhalb Stunden führt das Programm – mal auf der Barkasse, mal zu Fuß – durch die maritime Welt. Wie bei den anderen Touren auch, erfüllt Martin gern individuelle Wünsche. Sei es das unkomplizierte Kennenlernen bei einer Mitarbeiter- oder Kundenveranstaltung oder Essen: Vom Fisch-



Michael Martin in seinem Element



Auf einer Barkasse fühlt sich der Architekt am wohlsten

brötchen bis zum Fingerfood, von Bier und Schnaps bis zum Champagner – alles ist möglich.

**Ganze Palette an unterschiedlichen Veranstaltungen**

hafenkraft bietet aber noch eine ganze Palette von Veranstaltungen an: eine Kreuzfahrt mit einem Hafenschlepper, einen Rundgang mit einem ehemaligen Hafenarbeiter durch das Hafenmuseum, eine kulinarische „speicherstadtgenusstour“, einen Ausflug auf einem Beiboot (Pinasse) oder der „Cap San Diego“ und ein sogenanntes Crewtraining zum Teambuilding. Dabei sollen die Teilnehmer in einem imaginären Unternehmen durch das Erledigen unterschiedlichster Gruppenaufgaben ein maritimes Produkt rechtzeitig auf den Markt bringen. Hier sind besonders Kreativität und Organisationstalent gefragt.

Hin und wieder wird Martin auch für Vorträge gebucht. „Seemannsgarn“ nennt er seine 45-

minütige Präsentation, die so bunt ist wie der Hafen: Die klassischen Informationen, die nicht fehlen dürfen, sind durchsetzt mit einem Potpourri von amüsanten Geschichten, Anekdoten und Insidergeschichten. Alles freilich mit einem Augenzwinkern.

Bleibt die Frage, was das alles kostet. Eine feststehende Preisliste gibt es nicht. „Das hängt von den Wünschen der Kunden und der Gruppengröße ab“, sagt Martin. So individuell seine Präsentationen sind, so differenziert ist auch die Abrechnung. Die viermal jährlich stattfindende öffentliche „hafenkreuzfahrt“, bei der sich auch Einzelpersonen anmelden können, liegt bei 23 Euro.

**Womöglich bald auch Weihnachtsfeiern im Programm**

Noch ist hafenkraft ein Zweitjob neben der Architekten-Tätigkeit. Doch Martin ist auf dem Sprung, aus seiner großen Leidenschaft einen Vollzeitberuf zu machen. 50



Bei den Rundgängen in der HafenCity sind immer wieder Rätsel zu lösen

bis 60 Veranstaltungen organisiert er bislang im Jahr. Nun überlegt er, auch die etwas andere Weihnachtsfeier mit in sein Programm aufzunehmen. Bekannt geworden ist Martin bislang nur durch sein Hafenbuch und Mundpropaganda. Das reichte aber bisher, um sein

Geschäft aufzubauen und ständig weiterzuentwickeln. Gutes spricht sich eben herum. Nun soll der zweite Schritt folgen.

*Hafenreport 10.2011 | MS/TH*

Weitere Informationen unter: [hafenkraft.de](http://hafenkraft.de)

# Hallenflächen zu vermieten



**Distributionshallen ab ca. 5.000 - 140.000 m<sup>2</sup>**



Ihr Ansprechpartner:  
Mike Müller

0800 271 271 0 / [www.europa-center.de](http://www.europa-center.de)

# Sinne schärfen in der Speicherstadt

Tee und Kaffee, Gewürze und Kakao werden auf exklusiven **Genusstouren** probiert

BRITTA SCHMEIS

Bei Kaffee scheiden sich bekanntlich die Geister: Für die einen muss er aus der italienischen Espressokanne kommen, für andere sind die Kapseln das Nonplusultra, und so mancher hat schon wieder den mithilfe von Omas Filter frisch aufgebrühten für sich entdeckt. Lars Laube ist da tolerant, nur bei der Qualität macht er keine Kompromisse. „Mein Appell lautet: Lieber weniger und dafür besser. Und das gilt nicht nur für Kaffee“, sagt der Betriebsleiter der Speicherstadt Kaffeerösterei und unterlegt sein Anliegen auch gleich mit Zahlen. „Auf ein Kilogramm Kaffee kommen zwei Euro Steuern. Wenn Sie da ein Pfund für 2,50 Euro kaufen, können Sie sich vorstellen, wie viel Geld und Aufwand in die eigentlich sehr aufwendige Herstellung gesteckt wird“, erklärt er.

Die Liebe zum Detail, hohe Ansprüche an die Qualität und vor allem Respekt vor der Tradition haben sich Speicher und Consorten zur Aufgabe gemacht. Der Zusammenschluss traditioneller Händler und Hersteller von feinstem Tee und Kaffee, edlen Gewürzen und erlesenem Kakao und vielem mehr bietet handgemachte Genusswaren aus der Speicherstadt und seit einiger Zeit auch exklusive, nicht ganz preiswerte Genusstouren.

Da wird gerochen, geschmeckt, gefühlt. In der Speicherstadt Kaffeerösterei geht es los. Informativ und mit zahlreichen Anekdöthen gespickt erzählt Betriebsleiter Laube von dem mühevollen Kaffeeanbau, der Ernte und der abschließenden Röstung. In schlichten weißen Kaffeekännchen bereitet er die unterschiedlichen Sorten zu, lässt die Teilnehmer nur von einem Löffel die mal mehr mal weniger edle Bohne probieren – und wer Profi ist, macht's wie beim Wein: Erst riechen, dann schlürfen und anschließend im Mund gurgeln lassen. Nur die Spucknapfe fehlen in dem etwas cleanen Seminarraum der Kaffeerösterei.



Kaffee löffeln – die unterschiedlich gerösteten Sorten lassen sich so leicht verkosten Fotos: Bertold Fabricius

Nach einem kleinen Rundgang durch die Speicherstadt, auf dem man nicht die von Barkassen-Fahrten abgeduldeten Geschichten hört, geht es schon mal für einen ersten Vorgeschmack ins Restaurant Vlet. Zur Begrüßung gibt es einen Riesling-Sekt aus der Pfalz, danach immer wieder ein paar norddeutsche Häppchen, etwa ein Matjes-Tartar oder ein Tässchen voll Hummersuppe. Dabei reicht Katharina Wilck von der Hamburger Gewürzmanufaktur „1001 Gewürze“ kleine Schälchen mit farbenprächtigen und mal besser, mal schlechter riechenden Gewürzen herum, lässt die Verkoster raten, was sich hinter dem Duft verbergen könnte. Sie gibt Tipps für den Einkauf und Einsatz von Gewürzen und Mischungen, lässt frische Feigen mit einem Chili-Salz probieren.

Und das Sympathische daran: Die Genusstour ist keine Verkaufsveranstaltung, an keiner Stelle an diesem knapp fünfstündigen Abend gibt es die Produkte zu kaufen.

Nach der Reizüberflutung für Nase, Gaumen und Augen geht es noch mal nach draußen, dieses Mal zur modernen HafenCity. Tourleiter Michael Martin schärft den Blick für die Details der nicht von allen geliebten Architektur in dem neuen Stadtteil, erzählt etwas zum Hochwasserschutz und natürlich zur Elbphilharmonie. Je länger der Abend, desto mehr entwickelt sich die Tour zu einer Art nettem Klassenausflug, bei dem sich immer neue Grüppchen finden, sich austauschen und plaudern. Das ist auch gut so, denn für das abschließende Abendessen im Vlet lässt Martin die Teilnehmer unter sich. Die

genussvolle, entspannte Atmosphäre hat da alle längst ergriffen.

**Speicherstadt-Genusstour** Fr 13., 17.00,  
Treffpunkt: Speicherstadt Kaffeerösterei



Zum Rundgang gehören auch Informationen zur Speicherstadt-Architektur

## ANZEIGE

### Hanseatic Kitchen Party im Apples Restaurant

Termin: Samstag, 2. März 2013, 19 Uhr

Kommen Sie an Bord und feiern Sie mit uns und Rindchen's Weinkontor eine hanseatische Küchenparty im Apples Restaurant. Lassen Sie sich von Küchenchef Andreas Bärenklau und seinem Team mit hanseatischen Spezialitäten verwöhnen, die direkt vor Ihren Augen in der offenen Showküche des Apples Restaurants zubereitet werden. Holen Sie sich die Speisen direkt aus der Showküche und kommen Sie mit den Köchen ins Gespräch. Genießen Sie Austern von einer Austernstation und freuen Sie sich unter anderem auf Lachsvariationen: wie Lachstatar, gebeizter Lachs oder in Buchenholz gebackener Lachs mit Meeressalz. Probieren Sie Rinderrücken von den Heiligen Inseln mit Kräuterkruste



oder ganz klassisch Hamburger Pannfisch. Der Shanty Chor „Windrose Hamburg“ sorgt am Abend für die perfekte Stimmung und ein DJ Duo für die weitere musikalische Untermalung.

Preis: 89 Euro (Gourmet Club Card + Rindchen Card Inhaber: 79 Euro) (Im Preis inklusive: Speisen, Welcome Drink, Wein, Bier, Wasser)

Anmeldungen: Telefon: 040 3332 1712 oder per Email: [hamburg.park@hyatt.com](mailto:hamburg.park@hyatt.com)

[www.apples-restaurant.de](http://www.apples-restaurant.de)  
[www.rindchen.de](http://www.rindchen.de)



**Shalimar**  
The Indian Restaurant  
1982 – 2012

**30 Jahre Shalimar Menü 29,- p.P.**  
mit je 1 Glas Sekt.

Mit Begleitwein weiß oder rot 39,- p.P.

ABC-Straße / ABC-Forum  
Tel. 44 24 84

**Landhaus Dill**  
Das SchlemmerMenü Februar/März:  
Hummerroulade geb. Ziegenfrischkäse / Petersilienwurzel-schaumsuppe Ravioli Ente / Seezungenfilet / Lammrückenfilet / Rinderfilet / Halbgefrorenes von Schokolade / Passionsfruchtsorbet o. Käse

3-Gänge 25,00€ / 4-Gänge 29,50€

**14.2. Valentinstag + RosenMenü**  
RindchenWeinMenü 49€ bis 28.02.  
Elbchaussee 94 • HH-Ottensen  
Tel. 390 50 77 • [www.landhausdill.com](http://www.landhausdill.com)

**Marktplatz**  
Unser Menü "Hamburg-kulinarisch" ab 01.02.:  
Rote-Beete-Carpaccio\* Tomatencremesuppe\*  
Krosse Vierl. Ente m. Balsamicolinsen/Skreifilet mit Blattspinat\* Mohn-Nockerl auf Portweinkirschen/ Mango-Sorbet m. Prosecco/ Käse\*  
3-Gänge ab 27,50 €, 4 Gänge für 32 €  
**5 x Krosse Ente... Valentinsmenü!**  
Schön für Feiern: Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Kommunion, Geburtstag ... (-mit Tanz!)  
Nienstedt-Marktpl. 21 • 22609HH • Tel. 82 98 48  
[www.marktplatz-restaurant.de](http://www.marktplatz-restaurant.de)

**Wein- & Friesenstube**  
RESTAURANT • PARTYSERVICE  
Ochsenwunder 23/Reichendick 10  
21037 90H • Tel. 040 / 737 41 98  
[www.wein-und-friesenstube.de](http://www.wein-und-friesenstube.de)

**Stint zum sattessen oder als Portion.**

**Große Scheune für Festlichkeiten**  
anno 1887 rustikal, ab 50 Pers.  
liebevoll restauriert  
[www.MellingburgerSchleuse.de](http://www.MellingburgerSchleuse.de)  
Tel. 040/602 40 01

**Täglich ganz großes Kino**

Alle Filme im Überblick in Hamburg LIVE



Hamburger Abendblatt