



DDV MITTEILUNGEN

DEUTSCH-DÄNISCHER VEREIN e.V. · DANSK-TYSK FORENING

Nr. 250 – Oktober/November 2021

Liebe Mitglieder des Deutsch-Dänischen Vereins, liebe Freunde Dänemarks

Nu falmer skoven trindt om land,
og fuglestemmen daler,
alt flygted storken over strand,
ham følger viltre svaler.

Hvor marken bølged nys som guld
med aks og vipper bolde,
der ser man nu kun sorten muld
og stubberne de golde.

Men i vor lade, på vor lo,
der har vi nu Guds gaver,
der virksomhed og velstand gro
i tøndemål af travrer.

Og han, som vokse lod på jord
de gyldnemed aks og vipper,
Han bliver hos os med sit ord,
det ord, som aldrig glipper.

Grundtvig



Redaktion
Geschäftsstelle
Bankkonto
Internet

Marietta Killinger · Bredengrund 16 · 21149 Hamburg · Tel. 040 796 34 82
Bruno Bedholm · Schmilinskystr. 44 · 20099 Hamburg · info@ddverein.de
IBAN: DE89 2003 0600 1000 5325 59 · BIC: SYBKDE22 · Sydbank Hamburg
www.deutschdaenischerverein.de



Als erstes möchten wir uns für die vielen Spenden bedanken, die wir statt der fehlenden Jahresbeiträge bekommen haben! Sie haben uns damit eine ganz große Freude gemacht und unseren Verein und unsere Arbeit kräftig unterstützt.

Herzlichen Dank!

Wir werden uns weiterhin Mühe geben, damit wir bald wieder Vorträge veranstalten und auch Reisen nach Dänemark anbieten können.

Einladung zur Weihnachtsfeier

Es ist zwar noch etwas hin, aber es weihnachtet langsam und die Tage gehen schneller um, als man denkt. Daher laden wir herzlich ein zur

**Weihnachtsfeier am Donnerstag, den 9. Dezember
um 19:00 Uhr
in die dänischen Seemannskirche**

Bitte melden Sie sich bis zum 27. November (erster Advent) bei Herrn Bedholm – am liebsten per Email (info@ddverein.de) – an. Wenn Sie diese Möglichkeit nicht haben, rufen Sie bitte unter Tel. 0173 198 48 32 an und sprechen Sie evtl. auf Band.

Die Veranstaltung findet unter 2G-Bedingungen (Geimpfte und Genesene) statt. Bitte denken Sie an gültige Nachweisdokumente (Impfnachweis und Lichtbildausweis).



Neues Buch – Geschenkidee

Wir möchten Ihnen noch eine Idee für ein Weihnachtsgeschenk geben, mit dem Sie sicherlich Freude machen werden oder selber Freude und Spaß haben. Es ist ein „Reiseführer“ mit dem Titel **Fettnäpfchenführer Dänemark – Hygge im Herzen** von Katja Josteit. Das Buch kann über den CONBOOK Verlag für Reiseliteratur bestellt werden (svenja.mueller@conbook.de).



Damit Sie gleich in vorweihnachtliche Stimmung kommen, verrät Frau Killinger Ihnen heute schöne Weihnachtsrezepte.

Lucias braune Kuchen „Lucias brune kager“

3 dl Schlagsahne
3 dl Zuckerrübensaft
450 g brauner Zucker (es kann auch weißer sein)
3 TL gemahlener Ingwer
2 TL Zimt
1 TL gemahlene Nelken
etwas Salz und Zitronenöl
6 TL Natron
1.200-1.400 g Weizenmehl

Die Sahne zu festem Schaum schlagen, danach Zuckerrübensaft, Zucker, Ingwer, Zimt, Nelken, Natron, Salz, Zitronenöl und den größten Teil des Mehles einarbeiten. Etwas muss zum Ausrollen bleiben. Den Teig einige Tage kühl stellen.

Dann den Teig sehr dünn ausrollen und ausstechen, auf ein Backpapier legen und evtl. mit etwas Wasser bepinseln. Im Heißluftofen bei 180 °C ca. 8 Minuten, evtl. länger, backen.

Ein anderes und sehr beliebtes Rezept für die Weihnachtszeit finden Sie auf der nächsten Seite.

Apfel im Schlafrock oder „æble i slåbrok“

Es wird ein normaler Mürbeteig hergestellt. Die Menge des Teiges richtet sich nach der Anzahl der Äpfel.

Grundrezept Teig:

250 g Margarine, evtl. etwas mehr

2 Eier

250 g Zucker

1 TL Backpulver

500 g Mehl (evtl. etwas mehr, wenn der Teig zu sehr klebt)

Vanillinzucker

ein Schuss Sahne

etwas Salz

Den Teig gut durchkneten und eine Weile stehen lassen. Mittlere Äpfel (lieber kleine als große) werden in der Mitte mit einem Apfelstecher ausgestochen. Für jeden Apfel 2-3 Rosinen und etwas Butter, Zucker und Zimt.

Den Teig jetzt auf einer bemehlten Fläche nicht zu dick ausrollen, sodass es sich mit ihm leicht arbeiten lässt. Je nach Apfelgröße ein Viereck ausrollen oder ausschneiden. Den Apfel in die Mitte stellen, Zimt, Zucker und Rosinen in das Apfelloch „stopfen“ und jetzt den Apfel mit dem Teig von allen Seiten einpacken, auf ein Backpapier stellen, mit Ei bepinseln und in den warmen Backofen auf die mittlere Schiene stellen. Bei einer Temperatur von ca. 180-190 °C ca. 30. Minuten backen (je nach Ofen und Apfelgröße). Dazu serviert man Vanillesoße und oder Schlagsahne.

Weihnachtsmärkte und -konzerte der dänischen Seemannskirche

An den Wochenenden 12.-14. und 19.-21. November gibt es in der dänischen Seemannskirche Weihnachtsmärkte, auf denen man allerhand Skandinavisches entdecken kann, das auch unter den Weihnachtsbaum passt.

Am Montag, den 13. Dezember, finden in der Michaelis Kirche Weihnachtskonzerte um 14, 17 und 20 Uhr statt. Mehr Info auf der Webseite der dänischen Seemannskirche: <https://www.dankirche.de>

Die Veranstaltungen finden unter 2G-Bedingungen (Geimpfte und Gene-sene) statt. Bitte denken Sie an gültige Nachweisdokumente (Impfnachweis und Lichtbildausweis).



Rundgang mit Dr. Hinrichsen durch das historische Altona

Rückblick auf den Altona Rundgang I am 2. Oktober

Nach langer Zwangspause unserer Aktivitäten fand sich Anfang Oktober ein munterer Kreis von über 20 Mitgliedern ein. Die einzelnen Stationen und Themenfelder fanden reges Interesse: Altona-Kieler Eisenbahn von 1844, Kaiser-Wilhelm-Denkmal, Bahnhof alias „Neues Rathaus“, Christians-Kirche (auch innen), Klopstock Grab, Altonaer Balkon, C.F. Hansen, Palmaile. Hier mussten wir abbrechen, um rechtzeitig um 16:00 Uhr unseren Platz im Café zu erreichen.

Altona Rundgang II

Es wurde beschlossen, die Tour je nach Wetterlage am 6. November 2021 fortzusetzen mit folgenden Stationen: Bauers Haus, Helgolandstein, Schumachers Observatorium, Altonaer Meridian, St. Trinitatis, Struensee, Jüdischer Friedhof (von außen) sowie Nobistor.

Die Besichtigung und Führung auf dem jüdischen Friedhof konnte von jedem Teilnehmer zu einem späteren Zeitpunkt selbst wahrgenommen werden, da der Friedhof im Winter bei Einbruch der Dunkelheit schließt.

Die aktuellen Mitteilungen des Deutsch-Dänischen Vereins können Sie auf unserer Internetseite auch als PDF herunterladen.

Reiseempfehlungen von unserer Redakteurin

In den Mitteilungen September/Oktober hat Frau Killinger Sie auf eine kleine Reise an die Westküste Dänemarks bis Hvide Sande und noch etwas weiter bis nach Søndervig mitgenommen. Heute möchte sie diese Reise mit Ihnen noch ein wenig fortsetzen und Sie zur Spitze Dänemarks, nach Skagen, mitnehmen.



Wie auf der ersten Reise fahren wir auf der Straße 181. Entlang der Westküste geht es weiter in Richtung Skagen. Auf dem Weg gibt es wieder Schönes und Interessantes zu sehen. In Thorsminde gibt es z.B. ein Strandingsmuseum, in dem viele Gegenstände zu sehen sind, die von einem englischen Kriegsschiff stammen, das 1811 auf der Heimreise vom Bombardement auf Kopenhagen in einen fürchterlichen Sturm gerat und dort unterging. Dann geht es weiter und wir erreichen Thyborøn, ein kleiner Ort mit einem kleinen Hafen bzw. Fähranleger und Fähre, um über den Limfjord zu kommen. In Thyborøn liegt ein besonderes kleines Museum, das sich lohnt anzusehen und vielleicht eine Tasse Kaffee zu trinken. Die Außenwände und auch viele Wände im Inneren sind kunstvoll bekleidet mit Muscheln und Schneckenhäusern in verschiedenen Größen. Halten Sie mal eine Muschel ans Ohr – es rauscht, als ob man das Meer rauschen hört. Danach geht es weiter und wir fahren über den Thyborønkanal auf die Aggertange nach Agger und Vestervig. Dabei haben wir den Eingang zum Limfjord überquert.

Der Limfjord führt heute ganz von der Westküste bis zum Kattegat. Er ist bei einer der großen Sturmfluten entstanden und bereitete den Skippern dort oft Kopfzerbrechen. Durch den ewigen starken Westwind und die

Sandverwehungen änderte sich ständig die Fahrwasserrinne in Richtung und Tiefe, sodass ein regelmäßiger Schiffsverkehr nicht stattfinden konnte. Lange suchte man nach einer Lösung und erst als moderne Maschinen entwickelt wurden, baggerte man bei Løgstør eine tiefe Rinne und baute einen Kanal, der leicht zu pflegen war. Er trägt den Namen seines Erbauers Frederik VII, der diesen Kanal 1861 feierlich eröffnet hat. Auch wenn der Kanal heute keine Aufgabe mehr hat, kann er dennoch besichtigt werden.

Unsere Fahrt geht auf der Straße 181 entlang der Nordseeküste weiter. Rechts und links gibt es viel zu sehen. Unser nächster Stopp ist der Nationalpark von Thy. Er war der erste von insgesamt fünf Nationalparks Dänemarks und ist auch als Dänemarks größte Wildnis bekannt. Inmitten der Dünen, mit einem schönen Blick auf das Meer, liegt dort der Fischerort Nørre Vorupør. An der Küste geht es weiter bis nach Hanstholm, von wo aus eine Fähre nach Thorshavn fährt. Hier fängt die Jammerbucht des Skagerak an. Wir verlassen jetzt die Küste, finden die Straße 11, auf der wir bis kurz vor Aalborg fahren. Jetzt gibt es zwei Möglichkeiten, um nach Skagen zu kommen, entweder über Hirtshals an der Jammerbucht oder Frederikshavn am Kattegat.

Der Weg bis Skagen und zu den Skagenmalern ist nun nicht mehr weit. Ich möchte Sie noch bis zur Spitze „Grenen“ begleiten. „Grenen“ gehört zu den Glücksorten Dänemarks. Wenn man dort die Schuhe auszieht und mit den Füßen ins Wasser geht, steht man mit den einem Fuß im Kattegat und dem anderen in der Nordsee. Die Temperatur ist unterschiedlich. Es ist ein Vergnügen dort zu stehen und das Wasser an den Füßen zu spüren.



Grenen, Skagen ©Mette Johnsen



Benediktekirken
Dansk Seemannskirke Hamburg



Hier ist Dänemark zu Hause

Dänische Seemannskirche „Benediktekirken“

Ditmar-Koel-Straße 2

20459 Hamburg

Telefon 040 37 13 00

www.dankirche.de

Jeden Sonntag wird um 11:00 Uhr zum Gottesdienst eingeladen.

Jeden 3. Sonntag im Monat findet kein Gottesdienst statt.

Die Kirche ist offen:

Dienstag bis Freitag 10–16 Uhr, Sonntag von 10–14 Uhr.

Das Altonaer Museum

Ständige Ausstellung: Facetten der Altonaer Stadtentwicklung

Optische Wunderkammer, Historische Schifffahrt und vieles mehr.

Das Altonaer Museum bietet Elbspaziergänge von 1,5 Stunden an.

Informationen: Bookshop im Jenischhaus.

Telefon 040 82 87 90, E-Mail: info@altonaermuseum.de

Werbung in den DDV Mitteilungen und im E-Mail-Newsletter

Unsere Firmen-Mitglieder erhalten einen Werbeeintrag in diesen DDV-Mitteilungen sowie in unserem E-Mail-Newsletter. Der Newsletter wird an viele weitere Einrichtungen und befreundete Vereine in Dänemark und Deutschland verschickt. Somit erreicht Ihre Anzeige eine große Zahl an Kunden in der deutsch-dänischen Zielgruppe. Wenn Sie bei uns werben möchten, schicken Sie uns bitte eine E-Mail oder einen ausgefüllten Mitgliedsantrag (s. Rückseite).

Die korporativen Mitglieder unterstützen unsere Arbeit und fördern damit den deutsch-dänischen Dialog.



HOCHZWEI

Büro für visuelle Kommunikation
GmbH & Co. KG

HOCHZWEI

GmbH & Co. KG

Fördepromenade 16–18

24944 Flensburg

Fon 0461.90 97 208

www.hoch2.de



BUSS Capital GmbH & Co. KG

Am Sandtorkai 48

20547 Hamburg

Telefon +49 40 31 98-17 70

www.buss-treuhand.de



JYSKE BANK A/S Hamburg

Ballindamm 13

20095 Hamburg

Telefon +49 40 30 95 10-1 5

www.jyskebank.com



DSK

skat & Steuerberatungsgesellschaft mbH

Zippelhaus 2 · 20457 Hamburg

Telefon +49 40 360 23 22-0

www.dsk-hh.de



DANSKE BANK

Zweigniederlassung Hamburg

Georgsplatz 1 · 20099 Hamburg

Telefon +49 40 32 81 16-0

www.danskebank.de



UNITED HEAVY LIFT

Am Kaiserkai 69

20457 Hamburg

Telefon +49 40 308 54 2400

www.unitedheavylift.de

**HIER KÖNNTE IHRE ANZEIGE
PLATZ FINDEN!**

SAGAWE & KLAGES

**Tysk ret med
nordisk perspektiv.**

Sagawe & Klages Rechtsanwälte · Rothenbaumchaussee 95 · 20148 Hamburg · www.tyskret.com · kontor@tyskret.com

VisitDenmark

VISIT DENMARK

Dänemarks offizielle Tourismuszentrale
Glockengießerwall 2 · 20095 Hamburg
Telefon +49 1805 32 64 63 · www.visitdenmark.de

ANDERSEN | PARTNERS Advokatfirma

ANDERSEN PARTNERS

Advokatpartnerselskab
Neuer Wall 17-19, 2. OG · 20354 Hamburg
www.andersen-partners.dk

Modern. Exzellent. Skandinavisch.
mail-hh@andersen-partners.dk



Sydbank

SYDBANK

Am Sandtorkai 54
20457 Hamburg
Telefon +49 40 37 69 00-0
www.sydbank.de

Einzelmitglieder	40 Euro	Senioren-Ehepaare	50 Euro
Ehepaare	70 Euro	Firmenmitglieder	140 Euro
Senioren	30 Euro		

Bei Eintritt ab dem 1. August berechnen wir nur 50% für das aktuelle Jahr und bei einem Eintritt ab dem 1. Oktober nur 25% des Beitrages. Als Spendenquittung für den normalen Mitgliedsbeitrag akzeptiert das Finanzamt eine Kopie des Kontoauszuges (andere Posten dürfen abgedeckt werden). Für zusätzliche Spenden stellen wir Ihnen eine Spendenquittung aus.

Kennen Sie Dänemark?

Möchten Sie Dänemark und die Dänen kennen lernen und möchten Sie Mitglied bei uns im Deutsch-Dänischen Verein e. V. werden?

Dann schreiben Sie an uns: **Deutsch-Dänischer Verein,
c/o Bruno Bedholm, Schmilinskystrasse 44, 20099 Hamburg,
bruno@ddverein.de**

Durch in deutscher Sprache gehaltene Vorträge mit Themen aus der Wirtschaft, aus Politik, Geschichte, Kunst und Kultur und durch Lichtbilderabende wollen wir Ihnen das kleine freundliche Land, die dänische Lebensart und die Dänen vorstellen. Wir möchten Ihnen und den vielen Freunden Dänemarks dieses Land näher bringen und so das gegenseitige Verständnis für einander fördern.

Zweimal im Jahr veranstalten wir eine Busreise nach Dänemark. Die eine Reise dauert nur einen Tag und geht ins grenznahe Gebiet. Die zweite Reise geht über drei Tage und führt uns in den kleinsten Winkel Dänemarks. Die Reisen sind preiswert, gut organisiert und werden durch passende Vorträge ergänzt.

Allgemeine Informationen

Regelmäßig erscheint ein kleines Mitteilungsheft. Sollten Sie über längere Zeit nichts erhalten haben, dann schreiben Sie Herrn Bedholm eine E-Mail an **bruno@ddverein.de, Deutsch-Dänischer Verein, Bruno Bedholm, Schmilinskystrasse 44, 20099 Hamburg**

Der Deutsch-Dänische Verein (DDV) im Internet

Auf unseren Webseiten finden Sie weitere Informationen, Details zu Reisen und Veranstaltungen, Fotos und vieles mehr: **www.deutschdaenischerverein.de**

Sie können uns natürlich auch jederzeit per E-Mail erreichen: **info@deutschdaenischerverein.de**

Diese Mitteilungen werden vom Deutsch Dänischen Verein (e. V.) in Hamburg gedruckt und herausgegeben. Nachdruck, auch auszugsweise, nur nach ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

ViSdPG und Redaktion: Marietta Killinger **(Heft Nummer 250)**

Beitrittserklärung und SEPA-Lastschriftmandat

Ich/wir bitte(n) unter Anerkennung der Satzung um die Aufnahme in den Deutsch-Dänischen Verein e.V.



Mitglied	Partner/-in
Anrede _____	_____
Name _____	_____
Vorname _____	_____
Anschrift _____	_____
PLZ, Ort _____	_____
Telefon _____	_____
E-Mail _____	_____
Mobil _____	_____
Geb. am _____	_____

Versand

Bitte füllen Sie die entsprechenden Felder aus. Nachdem Sie den Antrag und die Einzusermächtigung unterschrieben haben, schicken Sie uns die Seite bitte **per Post** an folgende Adresse zu:

Deutsch-Dänischer Verein e.V.
c/o Bruno Bedholm
Schmilinskystrasse 44
20099 Hamburg

SEPA-Lastschriftmandat

Ich ermächtige den Deutsch-Dänischen Verein in Hamburg (Gläubiger-Identifikationsnummer: DE35ZZZ00000485212) Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von dem Deutsch-Dänischen Verein auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen.

Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Inhaber _____ | BIC _____

IBAN _____

Ort, Datum, Unterschrift _____

Bitte beachten Sie, dass wir mit Inkrafttreten der europäischen Datenschutz-Grundverordnung (EU-DSGVO) am 25. Mai 2018 Ihre uns übermittelten, personenbezogenen Daten vertraulich und entsprechend der gesetzlichen Datenschutzvorschriften sowie dieser Datenschutzerklärung behandeln. Diese so von Ihnen übermittelten Daten werden ohne Ihre ausdrückliche Zustimmung nicht an Dritte weitergegeben. Wir weisen darauf hin, dass die Datenübertragung im Internet (z. B. bei der Kommunikation per E-Mail) Sicherheitslücken aufweisen kann. Ein lückenloser Schutz der Daten vor dem Zugriff durch Dritte ist nicht möglich.