

Von Edgar S. Hasse

DER NAME DES kleinen Flugplatzes erinnert an den eines Indianerhäuptlings: Hungeriger Wolf heißt die Anlage bei Itzehoe, die gerade auf Sport-Piloten aus Süddeutschland und der Schweiz einen besonderen Reiz ausübt. Einige von ihnen fliegen eigens mit ihrer Cessna zum früheren Flugplatz der Bundeswehr, landen auf der grünen Wiese und betreten danach eine unscheinbare Halle neben dem früheren Tower.

Dort treffen sie einen Mann in Fliegerjacke, der im Hauptberuf Controller am Airport Hamburg ist. Es ist der Berufspilot, Fluglehrer und Cheftrainer Frank Manthey, bei dem sich auch in seiner Freizeit alles um die Fliegerei dreht. Der 42-jährige leitet in der Halle zweistündige Übungseinheiten an Europas einzigem Seitenwind-Simulator für Hobby-Piloten.

Was bei der Ausbildung und im Alltag nur schwer zu erproben ist, lernen die Probanden in einem High-Tech-Gerät. Im Simulatortraining für Seitenwindlandungen wird das Reaktionsvermögen der Piloten fit gemacht für jene Minuten vor dem Aufsetzen und nach der Landung der Maschinen und den Fall, dass der Wind mit mehr als zehn Knoten von der Seite bläst. Immerhin werden 90 Prozent aller Landungen von Seitenwinden mehr oder weniger stark beeinflusst.

Spätestens seit der Beinahe-Katastrophe auf dem Hamburger Flughafen im März vor zwei Jahren, bei der ein Airbus der Lufthansa bei der Landung fast abgestürzt wäre, weiß auch der unkundige Fluggast, welche Auswirkungen Crosswind haben kann. Berufspiloten trainieren solche Seitenwindlandungen schon länger in den speziellen Flugsimulatoren ihrer Unternehmen, für Sportpiloten gibt es erst seit wenigen Jahren solche Geräte.

Der Simulator in Itzehoe ist der einzige seiner Art in Europa, kostete rund 35 000 Euro und wurde von dem amerikanischen Berufspiloten und Elektroingenieur Brad Whitsitt entwickelt. Er gehört seit Anfang des Jahres der Hamburger Sportpilotin und Unternehmerin Anja Wolffson und ihrer Firma Xwind. Entwickler Whitsitt aus Indianapolis hatte einige Fluglehrer des Itzehoer Luftsportvereins sogar vor Ort eingewiesen. Mit der Folge, dass die zunächst skeptischen älteren Piloten begeistert waren. „Da lernen die Motorflieger endlich, die Ruder richtig einzusetzen“, sagte einer.



Fluglehrer Frank Manthey und Schüler Antonio Christofaro beim Simulatortraining für Seitenwindlandungen

Turbulentes Training

Flugschüler Antonio Christofaro, 24, aus Hamburg nimmt gerade auf dem dunklen Sitz Platz, schnallt sich mit den roten Gurten vorschriftsmäßig an und wartet auf die Anweisungen von Fluglehrer Manthey. Das Cockpit des Simulators besteht nur aus dem Nötigsten, einem Steuerhorn für Querruder und die Pedale für das Seitenruder. An der Wand der Halle läuft in Endlosschleife das virtuelle Bild einer Landebahn vor den Augen des Schülers ab. Zwei Laserpunkte können dabei die Drehungen um die Hoch- und Längsachse markieren. Das Übungsgerät simuliert Turbulenzen und Böen nahezu echt, sodass der Proband genauso in Schiefelage geraten kann wie in der Realität sein Flugzeug. „Die Böen und Turbulenzen treffen den Trainee wie in der Realität unerwartet, sodass der Schüler die Maschine immer wieder ausrichten muss. Es geht dabei um die richtige intuitive

Auf einem früheren Flugplatz der Bundeswehr bei Itzehoe steht ein ganz besonderer Flugsimulator: Dort können Hobbypiloten Landungen bei Seitenwind üben

Betätigung der Ruder“, sagt Firmeninhaberin Wolffson. Das Sicherheitstraining – zwei Stunden kosten 184 Euro – bietet auch erfahrenen Piloten eine intensive Schulung bei böigen, turbulenten Seitenwinden. Die Reaktionszeit in kritischen Situationen wird erheblich verkürzt und schult die Automatisierung der Koordinationsfähigkeit beim Einsatz von Quer- und Seitenruder. Nach dem zweistündigen Training haben die meisten Piloten erst einmal genug. „Dann sind sie mental durchgearbeitet“, sagt Xwind-Cheftrainer Manthey. Manche sind auch durchgeschwitz. Antonio Christofaro, Mitglied im Hanseatischen Fliegerklub, meistert die Anweisungen seines Fluglehrers jedenfalls mit Bravour, schließlich will der junge Mann mal Pilot bei Lufthansa City Line werden. Bislang haben seit Beginn des Jahres mehr als 100 Sportpiloten aus ganz Europa das Training

in Schleswig-Holstein absolviert. Dass es besonders effektiv ist, hat sich in der Szene herumgesprochen. „Eine Stunde am Simulator bringen so viel wie fünf bis sechs Stunden draußen“, sagt Fluglehrer Frank Manthey. Anfangs seien viele Probanden skeptisch und verschlossen, viele wollten sich nicht blamieren. Doch am Ende sagen alle, sie hätten sehr viel gelernt. Was Inhaberin Anja Wolffson dennoch wundert, ist das deutliche Nord-Süd-Gefälle bei ihren Kunden. Die meisten Probanden kamen bislang aus Bayern, Nordrhein-Westfalen, Berlin, Österreich oder Luxemburg. Nur im Norden ist das Interesse noch gering. Cheftrainer Manthey hat dafür eine ganz praktische Erklärung parat: Zehn Knoten Seitenwind und mehr sind in Norddeutschland normal, im Süden gilt das teilweise schon als extrem. Also wollen die Hobby-Piloten aus dem Süden lieber auf Nummer sicher gehen.

Gourmet-Fest im Norden begrüßt 18 Sterneköche

ES IST WIEDER angerichtet im Land zwischen den Meeren: Am vergangenen Sonntag startete das Schleswig-Holstein Gourmet Festival mit einer Gala im „Park Hotel“ Ahrensburg in seine 24. Saison. Bis zum 6. März 2011 demonstrieren insgesamt 18 hoch dekorierte Gastköche aus Deutschland und Dänemark in 15 Restaurants und Hotels des Landes ihr Können im friedlichen Wettstreit mit den heimischen Herdmeistern. Zum Auftakt konnte „Park Hotel“-Küchenchef Uwe Rogge gleich drei Sterneköche begrüßen: Thomas Kammeier („Hugos Restaurant“ im „InterConti“ Berlin, ein Michelin-Stern) brachte Oktopus mit Amalfi-Zitronenrisotto auf den Tisch, Wolfgang Becker („Design Hotel Becker“ in Trier, zwei Sterne) erfreute die Gäste mit Rehrücken, Weinhefejus und Karotten-Ingwer-Püree, und als Dessert servierte Ali Güngör („Le Canard nouveau“ in Hamburg, ein Stern) Brombeere mit Ivoire-Schokolade und Haselnussragout.

Heute und morgen Abend ist das Festival auf seiner zweiten Station im Pinneberger Hotel „Cap Polonio“ zu Gast, wo Michael Hoffmann aus dem Berliner Restaurant „Margaux“ zeigen wird, was die Hauptstadt an kulinarischen Genüssen zu bieten hat. Unter den weiteren Gastköchen sind der Schwarzwälder Drei-Sterne-Meister Harald Wohlfahrt, der dem Gourmet-Fest schon seit vielen Jahren die Treue hält, aber auch Henri Bach („Résidence“, Essen), Thomas Bühner („La Vie“, Osnabrück) und Bo Bech („Paustian“, Kopenhagen). Erstmals mit von der Partie ist Hessens jüngster Sternekoch André Großfeld, der das „Waldschlösschen“ in Schleswig bekokochen wird. Der Preis beträgt an jedem Abend einheitlich 128 Euro für ein Fünf-Gänge-Menü und die korrespondierenden Getränke. Buchungen nehmen die einzelnen Häuser entgegen.

Klaus-Peter Willhöft, Präsident der Kooperation Gastliches Wikingland, die das Festival seit 1987 ausrichtet, hob bei der Eröffnung das große Engagement der Gastköche hervor: „Viele kommen aus Idealismus zu uns, sie könnten mit Gastgäubern anderswo deutlich höhere Gagen verdienen.“

Das Festival hat es sich zur Aufgabe gemacht, auch jüngere Menschen an die gute Küche heranzuführen und veranstaltet deshalb zum vier-

ten Mal die Tour de Gourmet Jeunesse. Wer daran teilnehmen möchte, muss zwischen 18 und 35 Jahre alt sein. Im Rahmen der Tour, die am 9. Januar stattfindet, wird ein Vier-Gänge-Menü serviert – und zwar in drei verschiedenen Restaurants in Lübeck, Plön und Timmendorfer Strand. Den Transport übernimmt ein Shuttle-Dienst des Festival-Sponsors Audi. Maximal 40 junge Genießer können an der Tour teilnehmen, die in den Vorjahren sogar Gäste aus dem Schwäbischen und der Schweiz in den hohen Norden lockte (Buchung unter Tel. 04503/605 27 24).

Dass man sich in Schleswig-Holstein nicht erst seit der Gründung des Gourmet-Festivals mit gutem Essen beschäftigt, zeigt eine Ausstellung, die kommenden Sonntag im Lübecker Museum Behnhaus/Drägerhaus eröffnet wird. Die Schau würdigt den Gastrosophen und Kunsthistoriker Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843), der einem der ältesten Adelsgeschlechter des Landes entstammt. Sein Buch

ANZEIGE

Fernstudium diploma.de Schwentental

- Wirtschaftsjura versch. Schwerpunkte
- BWL
- Medizinallfachberufe
- Physio-, Ergotherapie, Logopädie, Altenpflege, Krankenpflege u. a.
- Medienwirtschaftsmanagement
- Mechatronik i.V. (Neu)
- Grafik-Design i.V. (Neu)

Bachelor • Master • Doktoratsstudium (Partner-Uni)
Tel.: 0 43 07 / 50 52

„Geist der Kochkunst“ erregte bei seinem Erscheinen 1822 viel Aufsehen. Auf ihn geht der noch heute zitierte Satz zurück: „Der Mensch ist nichts anderes, als er isst.“

Rumohrs Gedanken über die Kochkunst sind nach wie vor aktuell: Er fühlte sich einer regionalen und saisonalen Küche mit unverfälschten Zutaten verpflichtet. Dabei wendete er sich nicht etwa an reiche Genießer: „Es ging meinem Vorfahr darum, gutes Essen zu einem vernünftigen Haushaltsbudget zu ermöglichen. Das Buch ist der deutschen Hausfrau gewidmet“, sagt sein Nachfahre Frederik von Rumohr, Vorsitzender der Rumohr-Gesellschaft. **Cornelis Raittmann Online:** Mehr über das Programm erfahren Sie unter: schleswig-holstein-gourmet-festival.de

ANZEIGE

Anzeigenverkaufsteam Nord / Hamburg
DIE WELT / WELT am SONNTAG
Media Hotline

Kaufhaus der Welt

ANZEIGE

Tel.: 040 347273 - 86 / - 87
Fax: 040 347273 - 88
E-Mail: media-hamburg@welt.de
D. Seidel (verantwortlich)

Feine Gesellschaftskleidung

Die Salzburger Kleidermanufaktur Habsburg verarbeitet feinste Stoffe zu Blazern, Gehröcken und Mänteln. Die Schnitte sind von unvergleichlich guter Passform und bieten perfekten Sitz von Kleidergröße 34 bis Größe 50. Ein herbstliches Highlight ist der Ledergerock, weich und anschlussfähig garantiert er höchsten Tragekomfort und einen stilvollen Auftritt – Adel verpflichtet.

Für Damen und Herren gibt es elegante Wintermäntel mit ausknöpfbarem Innenpelz aus Hamster oder Wiesel.

ISERNHAGEN IM LEVANTEHAUS
Levantehaus 1.OG, Mönckebergstraße 7
20095 Hamburg, Telefon: 040-45000697



CYCHOWSKI - LEDER-LAMMPELL-PELZ-STOFF

Lammfell Design - made in Kiel

Brandneu und topaktuell: Die Lammfell Kollektion 2010/11.

Erleben Sie die Leichtigkeit des Seins mit edlem Soft-Lamm! Es ist wunderbar anschlussfähig, federleicht und bietet einen absoluten Tragekomfort. Man kann es nahezu grenzenlos kombinieren – ob beispielsweise appliziert mit Fuchs oder Lammfell pur.

P.S.: Ebenfalls brandneu aus Mailand bei Cychowski in Kiel: Bouclé mit üppigen Verbrämmungen, Outdoor-Steppjacken mit Pelz oder Westen mit losen Strickstulpen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

CYCHOWSKI - LEDER-LAMMPELL-PELZ-STOFF
Exerzierplatz 16, 24103 Kiel, Telefon: 0431 / 9 56 88
Montag - Freitag 9.00 - 18.00 Uhr und
Samstag 9.00 - 16.00 Uhr oder nach Vereinbarung
Internet: www.cychowski.de - E-Mail: info@cychowski.de

Der sichere Weg zur wohligen Wärme

Hamburger Klassikofen

Dieser individuell gebaute Kachelofen mit moderner Verbrennungstechnik, hoher Speicherkapazität, milder Wärmeabgabe und großem Sichtfenster ist ein Schmuckstück in jedem Salon. Der Anschluss an das Heizwassersystem und eine elektronische Abbrandsteuerung sind möglich.

Der besondere Reiz liegt in den klassischen Kacheliselen und Simsen in brillantweißer oder 30 anderen Glasuren. Planung und Einbau durch das eigene Kachelofenbauerteam.

Besuchen Sie uns doch am Tag der offenen Ofentür am 09./10. Okt. 2010 von 10 bis 16 Uhr.

KELLER'S KAMINHOFF HAVIGHORST
Krähenberg 1 - 22113 Oststeinbek - Tel: 040-739 6090
www.kaminhof.com - info@kaminhof.com



Mordhorst KG Hamburg Wohnen mit edlen Holzfußböden

Mit einem Holzfußboden schafft man in jedem Wohnbereich ein stilvolles und warmes Ambiente. Bei der Auswahl zählen neben den ästhetischen, auch praktische, gesundheitliche und wirtschaftliche Gesichtspunkte. Entscheidend sind die verwendeten Materialien sowie die Qualität der Verarbeitung.

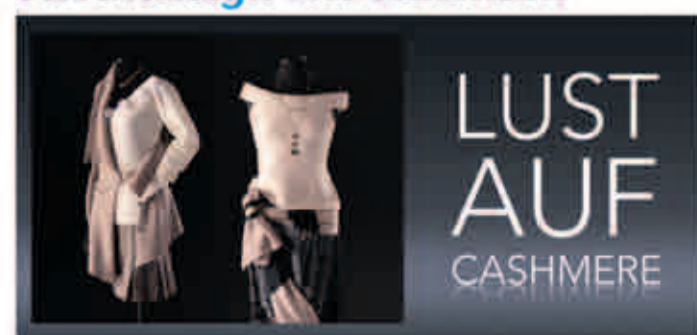


Ob moderner oder klassischer Wohnstil, ob Landhaus, Villa oder Stadtwohnung, wir liefern Ihnen für nahezu jeden Raum und nahezu jeden Anspruch den passenden Boden – und das schon seit über 90 Jahren.

AUSSTELLUNG: MORDHORST KG HOLZFACHHANDEL
Kieler Straße 367, 22525 Hamburg, Telefon: 0 40 / 54 88 77 - 0
Montag-Donnerstag 7-18 Uhr, Freitag 7-17 Uhr, Samstag 9-14 Uhr

MORDHORST KG BAUBIOLOGISCHER FACHHANDEL
Kellerbleek 10a, 22529 Hamburg, Telefon: 0 40 / 5 70 07 06
Montag-Freitag 9-18 Uhr, Samstag 9-14 Uhr

Strickdesign Iris Harnisch



LUST AUF CASHMERE

Strickdesign Iris Harnisch - Showroom
Elbhöhe 4 - 22587 Hamburg - Tel: 040-86663945 - Fax: 040-869808
www.strickdesign-harnisch.de - info@strickdesign-harnisch.de

Ledermöbel mit allerhöchsten Qualitätsansprüchen

Wer an englische Ledermöbel denkt, der hat gleich das Bild des klassischen englischen Chesterfield-Sofas vor Augen mit seinem geknöpften Rücken, oder aber den nicht minder berühmten englischen Ohrensessel, den Wing Chair. Neben vielen anderen Modellen führt Kai Wiechmann natürlich auch diese Klassiker in verschiedenen Größen, Farben und Ausführungen.

„Gerade Ledermöbel“, so Kai Wiechmann, „müssen den allerhöchsten Qualitätsanforderungen genügen. Ob handpatiniertes Schafs- oder Rindsleder, unsere Ledermöbel stehen auf massiven Buchenrahmen, die Kissen sind mit feinen Daunen gefüllt (Reißverschlüsse ermöglichen ein eventuelles Nachpolstern), die Lederteile sind handvernäht und zum Teil mit Nagelborten aus Messing verdeckt. Kurz: wir sind stolz auf unsere Ledermöbel, die Sie in dieser Qualität nirgends zu unseren Preisen finden werden.“

Auch hier gilt: was Sie bei uns in der Ausstellung sehen, können Sie sofort mitnehmen oder sich liefern lassen. Darüber hinaus beraten wir Sie gerne ausführlich in einem unserer Geschäfte.

Kai Wiechmann, Am Diebsteich 55, 22761 HH-Bahrenfeld - Telefon: 040/85 14 900
Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 18.00 Uhr - www.kai-wiechmann.de



Das nächste Kaufhaus der Welt erscheint am 22.09. und 26.09.2010