

WO TRIFFT MAN SIE, CHRISTINE LOERKE?

Mit sandigen Füßen in der Kajüte

Die besten Tipps sind die, die man nur ungenügend weitergibt. Prominente Hamburger tun es trotzdem – persönliche Empfehlungen. Heute: Christine Loerke von Loerke PR: „Hochhackig über das Kopfsteinpflaster am Gänsemarkt – das machte mir vor acht Jahren, als ich nach Hamburg zog, größere Sorgen: Da bohrten sich Stiletto wie Zahnstocher zwischen die Steine, und mich plagten weiblich-existentielle Fragen: Wo ist der nächste Schuster? Den besten Hacken-Renovierer habe ich mit Frank Karls Schuhmacherei in der Isestraße 79 gefunden. Wenn ich etwas Schmuckes fürs Leben suche, dann gehe ich zur Goldschmiede Wilam am Ballindamm 26. Gerade gestern habe ich aus Wilms Kinderkollektion ein Taufkettchen für eine Freundin



gekauft. Direkt am Elbstrand in Blankenese, schräg gegenüber vom Leuchtturm, liegt das kleine Restaurant **Kajüte SB 12**. An einem Sommerabend gibt es für mich nichts Schöneres, als dort mit Freunden zu sitzen. Wir bohren unsere Zehen in den Sand und genießen Hamburg von seiner bodenständigen Seite. Hier ist das Essen einfach und gut, aber vor allem: Hier wird immer viel gelacht. Der Geheimtipp für Gourmets ist für mich das original japanische Restaurant **Matsumi**, im ersten Stock versteckt in den Colonnaden 96. Wer einen kulinarischen Höhenflug erleben möchte, lässt sich von Meisterkoch Hideaki Morita den scharfen Tubiko zubereiten. Kleiner Tipp: mit geschlossenem Mund ganz lange kauen.“

Wer ein Stück von Daniela Kuehling trägt, braucht kein schlechtes Gewissen zu haben: Die Designerin fertigt Fair-Trade-Schmuck

VON CLARISSA HUPERTZ

Wer glaubt, eine Frau in Hanfrose und Jesus-Latschen anzutreffen, wird enttäuscht. Daniela Kuehling ist alles andere als eine Ökotante. Sie trägt ein Kleid in modischem Kobaltblau, dazu violette Strümpfe und hochhackige Stiefel. Würde man es nicht besser, würde man meinen: Diese Frau schert sich um Modetrends, aber nicht um Nachhaltigkeit.

Falsch, denn die 33-Jährige macht ihr ganz eigenes Ding: Als erfolgreiche Schmuckdesignerin greift sie für die Kreationen ihres Labels „Io e te“ ausschließlich auf Fair-Trade-Steine zurück. Dabei entspricht keines ihrer Stücke dem schrulligen oder fad-alternativen Dritte-Welt-Laden-Look. Im Gegenteil: Mit Mut zu prächtigen Juwelen strahlen alle ihre Kollektionen reichlich Glamour aus. „Mein Schmuck ist für Menschen, die Luxus lieben, aber trotzdem bewusst und nachhaltig leben wollen“, sagt die Hamburgerin. Dass sie momentan mit ihren politisch korrekt abgebauten Steinen im Trend liegt, ist ihr bewusst. Nicht nur Promis tragen ihre Ringe oder Ketten. Auch immer mehr Normalverbraucher erlauben sich ihren Schmuck, der preislich zwischen 99 und 9000 Euro liegt und den es zurzeit außer in vier Läden auf Ibiza auch bei den Edelboutiquen Anita Haas und Linette zu kaufen gibt.

Mit ihrem Schmuck hat die Hamburgerin einen Nerv getroffen, schließlich sind die Zusätze „Öko“ und „organisch“ längst Ausdruck eines neuen Lebensgefühls. Doch das war nicht immer so. „Als ich vor vier Jahren anfang, hatte kaum jemand Interesse an Fair Trade, schon gar nicht im Schmucksektor“, erinnert sich Daniela Kuehling. Sie hingegen recherchierte, woher ihr Material kommen würde. „Das Erschreckende ist, dass

Stein für Stein die Welt verbessern



Daniela Kuehling (33) weiß, woher ihre Steine stammen und wer sie ans Licht gebracht hat. Den Aufpreis für die fair gehandelten Materialien zahlen ihre Kunden gern

Köfferchen und besuche meine Kunden meist persönlich. Dadurch ist der Service sehr individuell. Ich liebe das!“ Gutes Stichwort, denn ohne dieses große Gefühl wäre sie niemals zu dem Namen „Io e te“ (Italienisch für „Ich und du“) ihres Labels gekommen. „Vor vier Jahren habe ich mich mit meinem Freund verlobt und eben diese Worte „Io e te“ in den Ring eingravieren lassen. Die Liebe war also meine Inspiration.“ Aber warum ausgerechnet Schmuck? „Ich hatte immer etwas Künstlerisches in mir, das nie so recht raus durfte“, erinnert sich die Tochter einer Fotografin. In ihren vorherigen Jobs als Model-Bookerin und PR-Fachfrau war sie immer nur Mitspieler.

„Ich glaube, dass der Ökoboomb nicht nur ein Trend ist, sondern dass sich die Lebenseinstellung grundsätzlich ändert“

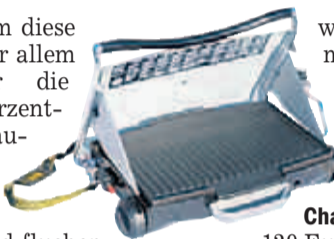
Daniela Kuehling

„Dann wollte ich etwas Eigenes schaffen – und habe gespürt, dass es genau das sein soll.“ Dabei hätte sie – laut ihres Verlobten – auch das Zeug zur Politikerin. „Er meint, ich würde mich auch gut als Bürgermeisterin machen. Es steckt halt einfach eine Weltverbesserungsader in mir!“

In ihrem Job vereint sie beides. Und träumt bereits von mehr: Demnächst will Daniela Kuehling ein italienisches Restaurant plus Showroom eröffnen. Auch privat lebt sie, wofür ihre Stücke stehen: ein „grünes Gewissen“. Ihr Kaffee ist fair gehandelt, das Obst vom Biomarkt um die Ecke. Und auch das nächste Auto soll ein Hybridmodell werden. „Ich glaube, dass dieser Ökoboomb nicht nur ein Trend ist, sondern dass sich die Lebenseinstellung grundsätzlich ändert. Vor allem bei den Einflusserreichen, Besserverdienenden“, sagt sie. „Wer sonst sollte als Erster Verantwortung übernehmen in unserer Gesellschaft, wenn nicht sie?“

LUSTOBJEKTE Für Profi-Griller

Jedes Jahr um diese Zeit packt vor allem die Männer die Grilllust. Kurzent-schlossene kaufen den 08/15-Griller von der Tankstelle und fluchen spätestens beim Zusammensetzen der Teile über Instabilität und die niedrige Höhe. Abhilfe schafft nun **Outdoorchef**: Das Unternehmen bietet professionelle Gas- und Holzkohlegrills an, die mit einem patentierten Trichtersystem ausgestattet sind. Dies ermöglicht es, dass man mit ihnen nicht nur grillen, sondern auch kochen und garen kann. Die Konstruktion verhindert etwa, dass Fett in die Flamme tropft. Auf den typisch



würzigen BBQ-Geschmack muss man trotzdem nicht verzichten, denn die Kugelgrillform sorgt dafür, dass der Bratensaft verdunstet, ohne anzubrennen. Dies gilt etwa für den **Easy Charcoal** in Blau zum Preis von 129 Euro. Für spontane Grillfreunde ist der **Laptop-Grill** das Richtige – der ist nur 7,7 Kilogramm schwer und dank Griff und Tragegurt bequem zu transportieren. Preis: 99 Euro. Zu beziehen über Haus & Garten Ambiente, Tel.: 040 / 800 10 227.



VOM FEINSTEN Für Jäger und Sammler

Kleine und große Kostbarkeiten in unserer Stadt. Das Beste, was Hamburg zu bieten hat – eben „Vom Feinsten“. Für Sie entdeckt. Ein Besuch bei **Kuball & Kempe** ist wie ein Ausflug in die Welt des Einzigartigen und Originellen. Im Ladengeschäft am Alten Fischmarkt stellen Thomas Kuball und Peter Kempe exquisite Dinge zur Schau, die man nicht unbedingt braucht, aber unbedingt haben will. Das Schöne daran: Man kann alles kaufen. Nicht ohne Grund zählt das Luxusrefugium, das die beiden Herren gern ihr „verlängertes Wohnzimmer“ nennen, zu den

Top-Einkaufsadressen Deutschlands. Hier stapelt sich erlesenes Meissner Porzellan, Trinkgläser und kunstvolle Karaffen der Manufaktur Carl Rotter, Duftkerzen von Dypique oder Notizhefte von Deyrolle sowie limitierte Adidas-Editionen. Zweifelsohne gehören Kuball & Kempe zur Spezies der Jäger und Sammler, die für sich und ihre Kunden das Besondere suchen. Dass dies seinen Preis hat, verwundert da nicht.

Kuball & Kempe, Alter Fischmarkt 11, 20457 Hamburg. Telefon: 040/30382200

MEINE STRASSE

Die zwei Gesichter der Großen Freiheit

In dieser Serie stellen WELT-Mitarbeiter ihre „Lieblingsstraße“ in Hamburg vor – erzählen Persönliches, Skurriles und Überraschendes. Teil 27 widmet Florian Hanauer der Großen Freiheit. „Die Elbe, der Michel, der Kurs ist immer gut, St. Pauli, die Freiheit, das liegt uns schon im Blut.“ Seit Hans Albers 1957 diese Zeilen sang, ist klar: Die Große Freiheit gehört zu Hamburg wie Michel und Jungfernstieg. Begegnet bin ich dieser Faszination Mitte der Achtzigerjahre, als der Musikklub „Große Freiheit 36“ eröffnete. Mit dem benachbarten „Grünspan“ bot sich für uns Jugendliche ein aufregendes Ziel auf dem Kiez, der schwere Zeiten durchmachte. Auf dem Weg zum Musikklub musste man die Etablissements passieren: das „Salambo“, das „Safari“, das „Colibri“ und das „Re-

gina“ sowie noch einige weitere. Im „Café Mehrer“ standen noch Telefone auf den Tischen. Auf der Straße flanieren die Konzertbesucher neben den Touristen und den Besuchern der Shows. An kaum einem der Koberer konnte man ungeschoren vorbeikommen. Sie versprechen, nicht nur die besten Shows zu zeigen, sondern dass auch gleich auf der Bühne mitgemacht werden konnte. Der Meister war ein zwei Meter großer Mann im Ledermantel, der aussah wie der Bruder von Roberto Blanco und in der Mitte der Straße alles abging, was sich bewegen konnte. „Sonderrabatt für sozial schwache CDU-Wähler“ an oder fragte: „Wollt ihr was knabern? Ich hab noch mehr als Salzstangen da.“ Das Geheimnis um die Shows lüftete ich erst viele Jahre später, denn damals sind wir nicht mit-

gegangen. Ich muss sagen, die Show war ziemlich freizügig, aber eigentlich langweilig. Aber das wussten wir nicht. Also nichts wie weiter zur „Freiheit 36“. Es waren die Achtzigerjahre und nicht die Sechziger. Die wilden Zeiten, als die Beatles auftraten, kannten wir nur vom Hörensagen. Das tat der Stimmung keinen Abbruch, egal, ob Konzerte im großen Saal, die Nächte im chromblitzenden „Kaiserkeller“ oder im braven „Blumencafé“ – dies war unser „Star Club“. Über all dem wacht die gegenüberliegende, 1721 erbaute, katholische St.-Josephs-Kirche. Das hatte schon Rolf Olsen erkannt, der Großmeister des St.-Pauli-Films, der sie 1970 in seinen Streifen „Der Pfarrer von St. Pauli“ einbaute. Curd Jürgens kümmerte sich darin als Pfarrer um die gestrauchelten

die meisten Firmen gar nicht wissen, wie und wo ihre Materialien hergestellt werden. Sie sehen nur eines: den billigen Produktionspreis und die niedrigen Lohnkosten. Dass dafür jedoch Kinder in engen Bergschächten schuften müssen, interessiert sie nicht.“ Ihre

Stimme klingt ruhig, aber sehr bestimmt, wenn sie so etwas sagt. Schließlich hängt ihr Herz an jedem einzelnen Stein. „Ich arbeite unter anderem mit einer Deutschen zusammen, die in Brasilien eine Mine betreibt. Ich weiß also, wo meine Turmaline, Aquamarine

oder Citrine herkommen. Das macht den Unterschied – und den merkt man auch in der Qualität!“ Hinzu kommt, dass Daniela Kuehling selbst den Verkauf leitet. „Ich lasse meine Entwürfe in Süddeutschland fertigen. Ist die Kollektion komplett, nehme ich mein

Große Freiheit

WOCHENPLANER

The Who & Peter Gabriel

Avantgardistischer Bürgerschreck: Rund 100 Werke – Aquarelle und Gouachen – von Otto Dix sind ab heute im Bucerius Kunst Forum zu sehen. Die Ausstellung „Geisterbahn und Glanzrevue. Otto Dix“ spannt einen Bogen vom Frühwerk über seine Arbeiten aus der Zeit des Ersten Weltkriegs bis zu den Aquarellen der 1920er-Jahre. **Maritimes** in der zeitgenössischen Kunst – Mit der Ausstellung „Fish and Ships“, die im Dialog zu der Schau „Seestücke. Von Max Beckmann bis Gerhard Richter“ in der Hamburger Kunsthalle kopiert wurde, werden im Kunsthaus am Klosterwall Installationen, Gemälde, Zeichnungen, Fotografien und Videos von international renommierten Künstlern präsentiert. Unter ihnen sind Werner Büttner, Martin Kippenberger, David LaChapelle, Jonathan Meese und viele andere. Die Eröffnung findet Montag um 19 Uhr statt, die Ausstellung läuft bis zum 26. August. **Anfänglich** als Radau-Combo bekannt, die Hotelzimmer demolierte und die eigenen Instrumente am Ende

jeden Konzerts zerschmetterte (allein Pete Townshend werden 3000 Gitarren zugeschrieben), erlangte The Who zunehmend und bis in die heutigen Tage anhaltenden Weltruhm. Wer einmal „Baba O'Riley“ gehört hat, weiß, warum. Am Montag um 20 Uhr kommen The Who in den Stadtpark, Karten: 01805 62 62 80. **Erst** Genesis in der AOL-Arena, einige Tage später Ex-Sänger Peter Gabriel im Stadtpark. Für das Konzert am Dienstag um 19 Uhr sind noch Karten erhältlich: 01805 57 00 00



Im milderen Alter ein Bild der Harmonie: Roger Daltrey (l.) und Pete Townshend von The Who

Die Leuchtreklamen der einstigen Showtheater in der Großen Freiheit machten die Straße bekannt, heute werben sie für Tabledance und Spielkasinos



Mit der alten Fischräuchererei, in der sich auch das Restaurant „Weite Welt“ befindet, zeigt die Freiheit ihr zweites spannendes Gesicht