

VIKTORI

Nachbarn machen Medien
Das Magazin aus dem Auguste-Viktoria-Kiez

ESSEN & TRINKEN



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,
in dieser VIKTORI-Ausgabe geht es um ein
greifbar nahes Thema: Essen und Trinken.

Egal, ob man lieber Eisbein mit Sauerkraut oder karamellierte Zuckerschotenquiche mag oder ob die Nahrungsaufnahme eine nebensächliche Pflichtübung ist: Essen und Trinken spielt in unserem Alltag eine große Rolle. Oft hat unser Verhältnis dazu mit der eigenen kindlichen Prägung zu tun.

Unter anderem in dieser Ausgabe:
Kann man mit aussortierten Lebensmitteln kochen? Klar! Der Verein RESTLOS GLÜCKLICH zeigt, wie es geht. Was kommt bei den neuen Kieznachbar*innen auf den Tisch, die aus ihren Heimatländern geflüchtet sind? Wir haben uns im Sprachcafé der Segenskirchengemeinde umgehört. Was tun, wenn das Geld knapp und der Kühlschrank leer ist? LAIB UND SEELE ist ein Projekt der Berliner Tafel und verteilt Lebensmittel an bedürftige Menschen.

Im März 2020 erscheint die nächste Ausgabe von VIKTORI mit dem Schwerpunktthema Kunst. Malen oder zeichnen Sie vielleicht sogar selbst? Wie stehen Sie zu Graffiti? Wie viel Zeit verbringen Sie in Museen und Galerien? Wir freuen uns über Ihre Beiträge: Texte, Fotos und Zeichnungen. Kommen Sie zu unseren nächsten Redaktionstreffen am 11.12., 8.1., und 12.2., jeweils um 17 Uhr ins Quartiersbüro, Graf-Haeseler-Straße 17 und diskutieren Sie mit! VIKTORI ist ein Magazin aus dem Auguste-Viktoria-Kiez für alle, die hier leben und arbeiten. Übrigens wird VIKTORI im Dezember ein Jahr alt! Ein Grund mehr, zum nächsten Treffen zu kommen und mitzufeiern, finden Sie nicht?

Claudia Mattern & Gabriele Schäfer
nachbarn-machen-medien@mail.de



Was ist der Quartiersrat?

Der Quartiersrat setzt sich mehrheitlich aus Anwohner*innen zusammen, die durch „starke Partner“ ergänzt werden (Schulen, Kitas, Wohnungsbaugesellschaften, Religionsgemeinschaften, Jugend- und Familieneinrichtungen, Gewerbetreibende, Bibliothek). Gemeinsam mit dem QM-Team und dem Bezirksamt entwickelt der Quartiersrat Strategien zur Entwicklung des Wohnumfeldes sowie der Nachbarschaft und entscheidet über die Fördermittel aus dem Projektfonds des Städtebauförderungsprogramms „Soziale Stadt“.

Gemeinsam Veränderungen schaffen: „Mit Ihrem Kiez. Für Ihren Kiez.“

Sie setzen auf Worte, denen Taten folgen? Engagement ist Ihr Lebensstil? Dann zögern Sie nicht, sondern machen Sie mit und werden selbst ein Teil des Gremiums Quartiersrat. Entscheiden Sie während der Sitzungen aktiv mit, welche Themen relevant für eine positive Kiezentwicklung sind und unterstützen Sie die Durchführung von Projekten. Kommen Sie gerne auf uns zu: telefonisch, per Mail oder ganz altmodisch auf einen Kaffee im Quartiersbüro (Auguste-Viktoria-Allee, Ecke Graf-Haeseler-Straße).

Quartiersmanagement Auguste-Viktoria-Allee
Graf-Haeseler-Straße 17, 13403 Berlin
Tel. 030. 670 64 999

quartiersrat@qm-auguste-viktoria-allee.de
www.qm-auguste-viktoria-allee.de
facebook.com/qmaugusteviktoriaallee/

Inhalt

QUARTIERSMANAGEMENT	
Was ist der Quartiersrat?	2
Kick Rassismus ins Abseits	
Ein Fußballturnier gegen Vorurteile und Diskriminierung	4-5
Allee der Wahrheit	6

ESSEN & TRINKEN

Umfrage	8-9
Essen & Trinken international	10-11
RESTLOS GLÜCKLICH	12-13
LAIB UND SEELE	14-15
Lebensmittelverschwendung verhindern	16-17
Matjes nach Hausfrauenart	18
Essen in verschiedenen Lebensphasen	19
Essen zum Mitnehmen	20

EINE(R) AUS DEM KIEZ	
Ahed Habib / Birgit Schopp	22-23
Das Jugendcafé Laiv entdeckt sich neu	24-25
Musikfestival rund um die Scharnweberstraße	25
KoB Killa 2: Der Fortsetzungskrimi	26
AKTUELLES	
Was ist los im Kiez?	27

Impressum

Herausgeber: Viktori GbR, Gabriele Schäfer & Claudia Mattern

V.i.S.d.P.: Gabriele Schäfer & Claudia Mattern

Kontakt: Quartiersmanagement Auguste-Viktoria-Allee, Graf-Haeseler-Str. 17, 13403 Berlin, Tel. 030-670 64 999, team@qm-auguste-viktoria-allee.de

Autor*innen dieser Ausgabe: Birgit Funke, Ronny Just, Robin Li, Claudia Mattern, Gabriele Schäfer, André Schneider, Birgit Schopp, Silvia Steinmann, Ute Wehlitz, Ingrid Winterhager, Klaus Zejewski

Bilder: 123comics (25), Laib und Seele (14, 15), Claudia Mattern (2, 16, 19), Dana Müller (26), pixabay/Sabine van Erp (19), Privat (19, 23), Quartiersmanagement Auguste-Viktoria-Allee (2, 24), Restlos Glückliche e.V. (12, 13), Gabriele Schäfer (1, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 18, 21, 22, 28), André Schneider (6),

Birgit Schopp (11, 19, 20, 28) Oyunkhuu Chimedbavuu Tumba (17)

Layout: Jeanette Bauer

Druck: Ronald Fritzsich, Auflage: 2.000

Viktori erscheint vierteljährlich.

Die nächste Ausgabe erscheint im März 2020.

Redaktionsschluss: 15. Januar 2020

Worüber wollen
Sie in den nächsten
VIKTORI-Ausgaben lesen?



KICK RASSISMUS I

Im September fand auf dem Spielplatz an der Auguste-Viktoria-Allee das Fußballturnier gegen Vorurteile und Diskriminierung statt.

Unter dem Motto „Kick Rassismus ins Abseits“ hatten Kinder und Jugendliche mit Unterstützung vom Team des Jugendcafé Laiv eine „Kiez-WM“ organisiert. Anlass dafür war der zunehmend spürbare Rassismus und Rechtspopulismus, wie Çiğır Özyurt-Güneş und Nicolai Gaitanides vom Laiv berichten.

Ein Teil des Projekts war, neben der Organisation des Turniers, die Auseinandersetzung mit den Themen Diskriminierung und Rassismus. In der Vorbereitungsphase wurde viel darüber gesprochen und diskutiert. „Uns im Laiv und vor allem den Kindern und Jugendlichen war es ein Anliegen, ein

Zeichen zu setzen im Kiez, dass wir hier keinen Rassismus wollen“, sagt Çiğır.

Die „WM“ fand bei schönstem Herbstwetter statt, mit Musik, Verpflegung und viel Spaß. Und auch „der Neuköllner“ war anwesend. Ferat Ali Kocak, wie er eigentlich heißt, engagiert sich in der Kampagne „Aufstehen gegen Rassismus!“ und kam, um die Aktion rund um das Turnier zu unterstützen. Nach den Spielen gab es Preise und Medaillen, die Gewinner der „WM“ durften zu einem Fußballspiel von Hertha BSC ins Olympiastadion.

Ein weiteres Highlight war eine Videobotschaft von Gerald Asamoah. Der ehemalige Fußballnationalspieler, selber von rassistischen Anfeindungen betroffen, engagiert sich an Schulen und bei Projekten für Integration und gegen Rassismus. In einem Clip brachte er seine moralische Unterstützung zum Ausdruck; beim Team vom Laiv und allen beteiligten Kindern

und Jugendlichen bedankte er sich für das Engagement und sagte: „Ich bin stolz auf euch! Macht weiter so!“

Gabriele Schäfer



NS ABSEITS!



Ferat Ali Kocak
(Aufstehen gegen
Rassismus) und
Horst Krowinn
(Laiv)



Das Laiv-Team, das die Kinder und Jugendlichen bei der Organisation des Fußballturniers unterstützt hat: **Çığır Özyurt-Güneş**, **Anna Maria Ortega Stülper**, **Nicolai Gaitanides**, **Jamil Dishman** und **Oğuzhan Akpolat**. Oğuzhan war von Anfang an dabei, schon als Kind kam er vor 10 Jahren ins neu eröffnete Laiv. Jetzt ist er dort Projektassistent.



Das kann ja wohl nicht wahr sein!

Im Rahmen der „Allee der Fragen“, eines Projekts der Max-Beckmann-Oberschule, haben Schüler*innen des 9. Jahrgangs im September eine Reise ins Land der Wahrnehmung unternommen: oder überhaupt nicht.

Es ging in das „Museum der Illusionen“ in Berlin-Mitte, wo die Mädchen und Jungen und ihre Lehrerinnen Frau May und Frau Kallinger am eigenen Leib erfahren konnten, wie unsere Sinne uns täuschen können in Bezug auf die vermeintliche Realität. In diesem Zusammenhang scheint vieles ganz anders als es ist. Und wenn man der Meinung ist, DAS ist jetzt die Wahrheit – scheint sie schon wieder ganz anders als zuvor gedacht. So sagte eines der Kinder im Anschluss: „Die vielen verschiedenen Illusionen haben mich zum Nachdenken gebracht. Ich war erstaunt, wie leicht sich die Augen und der Verstand täuschen lassen.“ Ebenfalls beeindruckt war Alina, die es cool fand, „verwirrende Bilder zu machen, in denen es so aussieht, als ob die eine Person viel größer ist als die andere“. Die Wände eines Ganges drehten sich im Kreis, und es „kam einem so vor, als ob man selbst sich dreht“.

Die „Allee der Fragen“ an der Max-Beckmann-Oberschule steht dieses Schuljahr ganz im Zeichen der Erkenntnis, nach dem Motto „Das kann ja wohl nicht wahr sein!“. Dementsprechend ändert sich der Titel in diesem Schuljahr in „Allee der Wahrheit“. Der Besuch der neunten Klassen im Museum der Illusionen stellte den Auftakt zu einer Auseinandersetzung mit der philosophischen Disziplin der Erkenntnistheorie dar. Die Oberstufenschüler*innen des Grundkurses Philosophie werden sie in den kommenden Wochen in den Auguste-Viktoria-Allee-Kiez tragen: Die Anwohner*innen rund um die Schule sollen zum Thema befragt, verunsichert, erstaunt und begeistert werden hinsichtlich ihrer Vorstellungen, was denn das eigentlich sein könnte: „Die Wahrheit“...

Lassen auch Sie sich überraschen von der Vielfältigkeit dieses philosophischen Gebiets und besuchen Sie uns zur Eröffnungsfeier der „Allee der Wahrheit“ am Haupteingang der Max-Beckmann-Schule (Auguste-Viktoria-Allee 37) am 13. Februar um 17.30 Uhr!

Und falls Sie bis dahin von unseren Schüler*innen angesprochen werden sollten, die Ihnen ein X für ein U vormachen wollen – Vorsicht: Sie könnten getäuscht werden, denn es ist nicht alles so, wie es scheint!

Dr. André Schneider

Fachbereich Philosophie/Ethik i. A., Max-Beckmann-Oberschule

Das Projekt „Allee der Wahrheit“ wird mit Mitteln des Quartiersmanagements Auguste-Viktoria-Allee aus dem Programm Soziale Stadt finanziert.

Gedanken zum Thema „Essen und Trinken“

Ergebnisse einer Kurzumfrage von Ute Wehlitz

RONNY: Wenn es möglich ist, kaufe ich verpackungsfrei. Allein dadurch wirkt die Ware frischer als zum Beispiel in Plastik verpackt.

RESTLOS GLÜCKLICH E.V.:
Man kann fast alles vom Gemüse verarbeiten, zum Beispiel auch das Grün von Möhren oder Kohlrabiblätter, sogar Bananen- und Melonenschalen. Rezepte findet man im Internet.

RONNY: Essen gehen macht natürlich in der Gruppe mehr Spaß. Dann auch gerne mal etwas schicker und über die üblichen Fressbuden hinaus. Und selber kochen macht mit frischen Zutaten weit mehr Spaß, als wenn man verschiedene Geschmackskomponenten zusammen kippt. Schnippeln, brutzeln und zubereiten heben die Vorfreude auf das Mahl.

KAREN isst seit vier Monaten nichts Süßes mehr, und das soll auch so bleiben.

UTE ist dankbar, dass sie immer genug zu essen und Zugang zu sauberem Trinkwasser hat. Keine Selbstverständlichkeit auf dieser Welt.

BARBARA ärgert sich über Leute, die alles achtlos herunterschlingen, ohne zu wissen, was sie eigentlich essen und über Leute, die erst mal nach dem Salzsteuer greifen, bevor sie gekostet haben.

ANGELIKA:
Pellkartoffeln werden zu Bratkartoffeln verarbeitet, gekochte Nudeln friere ich auch ein. Diese landen dann meistens in der Hühnerbrühe.

RONNY: Fertiges Essen, beziehungsweise Reste davon werden meist am nächsten Tag verarbeitet. Übrig gebliebene Kartoffeln oder anderes Gemüse kann am nächsten Tag als Sूपpchen verarbeitet werden. Da mir derartiges auch kalt schmeckt, ist es gern auch ein Snack für zwischendurch.



BIRGIT: Unschönes Obst: Die Bananen sind wirklich mehr als braun? Die Hälfte der Äpfel ist verfault? Obst, das nicht mehr zum direkten Verzehr geeignet ist, lässt sich sauber ausgeschnitten oft noch verbacken. Banana-Bread, Apfelkuchen, Blaubeer-Muffins, ... Durch die Hitze werden eventuelle letzte Keime abgetötet.

TIPP VON BIRGIT: „Infused Water“ - "Nur" Wasser aus dem Hahn ist Ihnen zu langweilig? Wasser aufpeppen leicht gemacht: Wasser in einer Karaffe oder einem Krug mit Früchten am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und sich über die Geschmacksnote freuen. Leckere Kombinationen: 2 Zitronen- und 4 Gurkenscheiben, 6 Himbeeren und 4 große Minzblätter oder 1 Teelöffel Granatapfelkerne und 2 Orangenscheiben.

KLAUS schaut voraus: die Reste einer Weihnachtsgans, lassen sich sehr gut in einem schmackhaften Kohlrüben-Eintopf verwenden!

RICHARD mag am liebsten Kartoffeln, und **LAILA** sagt: „Vietnamesisch geht immer“.

BIRGIT: Tiefkühlkräuter – Lust auf Kräuter, aber keinen Platz für Töpfe? Einfach Kräuter bundweise kaufen, waschen, hacken und einfrieren. So hat man immer frische Kräuter zur Hand. Tolle Idee zum Anbraten: Kräuterreste in Eiswürfelformen geben, mit Öl aufgießen und einfrieren. Diese Ölwürfel dann zum Anbraten benutzen - das gibt ein schönes Aroma.

RONNY: Ich habe mich in eine Veganerin verliebt. Jetzt habe ich den Salat ...

SÖREN ist, was er isst: alle seine Zellen werden durch Essen regeneriert.

ANGELIKA: Bei mir werden eigentlich nur verdorbene Lebensmittel weg geworfen. Ansonsten gehe ich öfter einkaufen, damit nicht zu viel Lebensmittel verderben können.

Müll ist mein Gemüse (Aufschrift auf einem Hamburger Mülleimer) gesehen von **KAREN**

TIPP VON SIGGI: Sie fügt Suppen Kochkäse zu.

Essen und Trinken – international

Eine Umfrage im Sprachcafé

aufgezeichnet von Birgit Schopp

Was bei uns auf den Teller kommt, das wissen wir. Bei unseren langjährigen Nachbarn vielleicht auch. Und wie ist es mit neuen Nachbarn, mit geflüchteten Menschen? Wie international sind die Teller, die bei uns im Kiez gefüllt werden? Um dem nachzugehen, habe ich im Sprachcafé der Segenskirchengemeinde nachgefragt.

NIHAD, *aufgewachsen in Afrin, Nordsyrien*

Lieblingsgericht:

Meine Frau kocht alles sehr lecker.

Was mir nicht schmeckt:

Gekochte Zwiebeln, nur rohe esse ich.

Lieblingsgetränk: schwarzer Kaffee

Typische Zutaten: Pfeffer, Olivenöl, viel Salz, Kartoffeln, Bohnen, Weinblätter, Knoblauch

Das darf man bei uns nicht essen: Nudeln

Ein Essritual: Alle essen immer zusammen.

SAAD

Lieblingsgericht:

Kartoffeln mit Fleisch, Gemüsesuppe

Lieblingsgetränk: Cola, Pepsi, Weißwein

Typische Gewürze: alle Gewürze

Das darf man bei uns nicht essen:

Schweinefleisch, Vögel

Ein Essritual: immer als Familie zusammen essen

HEIDRUN,

aufgewachsen in Norddeutschland

Lieblingsgericht: Steak, Salat

Lieblingsgetränk: roter Vitaminsaft

Typische Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

Das darf man bei uns nicht essen:

Froschschenkel

Ein Essritual: Vor dem Essen wünschen wir uns „Guten Appetit“.

LUZ MARINA,

aufgewachsen in Medellin, Columbien

Lieblingsgericht: Sancocho, das ist wie eine Suppe, in der es grüne Bananen, Maniok, Mais, Hähnchen, Koriander, Safran, Cumin, Kartoffeln, Karotten gibt.

Lieblingsgetränk: Orangensaft

Typische Gewürze: Safran, Koriander, Petersilie, Cumin, Knoblauch, Zwiebeln, Salz, sehr ähnlich wie hier

Ein Essritual: Nach dem Essen räumen alle zusammen den Tisch ab.

KHOSRO, *aufgewachsen in Ghaemschar, Iran*

Lieblingsgericht: gefüllter Fasan mit Gemüse und Walnüssen und Granatapfelmark, Fesenjan und Ghormesabsi (persische Schmorgerichte mit Walnüssen bzw. Kräutern)

Lieblingsgetränk: Wasser

Typische Gewürze: Safran, Pfeffer, Paprika, Salz, Kurkuma

Ein Essritual: Wir dürfen Reis mit Fisch mit der Hand essen, alles Andere mit Besteck und zwar Löffel und Gabel.

Das Sprachcafé, wo wir uns austauschen, Deutsch üben, lachen, Kaffee trinken und uns kennen lernen, findet immer samstags von 14.00 bis 18.00 Uhr im Gemeinderaum der Segenskirche in der Hechelstraße 44 statt. Bald ziehen wir in die Segenskirche um. Alle sind herzlich eingeladen! Bis bald ...

ZUBER, aufgewachsen in Amuda, Syrien

Lieblichsgericht: Schaburek aus Reis, Bulgur und Fleisch, Gemüse mit Fleisch (Tomaten, Auberginen, Kartoffeln)

Lieblichsgetränk:

Tee, Joghurt mit Wasser, das heißt Ayran

Typische Gewürze: Pfeffer, alle Gewürze

MAHMOUD,

aufgewachsen in Asmara, Eritrea

Lieblichsgericht: Spaghetti, Thunfisch

Lieblichsgetränk: Kaffee, Cola

Typische Gewürze: alles

Das darf man bei uns nicht essen: Schwein

Ein Essritual: Als Familie sollen wir zusammen essen.

KLAUS-PETER,

aufgewachsen in Berlin

Lieblichsgericht: Kartoffelpuffer mit Apfelsmus

Lieblichsgetränk: Selter, Wein

Typische Gewürze: Paprika, Pfeffer

Das darf man bei uns nicht beim Essen machen: kleckern

Ein Essritual: vor dem Essen

„Piep – piep – piep, wir haben uns alle lieb“ (besonders mit Kindern)

ÖZGÜR, aufgewachsen in Istanbul, Türkei

Lieblichsgericht: Menemen, das ist Ei mit Tomate und Paprika.

Was ich nicht mag: Aubergine

Lieblichsgetränk: Ayran

Typische Gewürze: schwarzer Pfeffer

Das darf man bei uns nicht beim Essen

machen: laut sprechen und diskutieren

Ein Essritual: Die ganze Familie isst zusammen, wir beten nicht vor dem Essen, wir sammeln nach dem Essen die Teller zusammen und spülen sie ab.

BIRGIT,

aufgewachsen in Süddeutschland

Lieblichsgericht: Spätzle

Lieblichsgetränk: Saftschorle

Typische Gewürze: Pfeffer, Salz, Thymian, Basilikum, Estragon, Maggi, Fondor, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Minze

Das darf man bei uns nicht essen: Katzen und Hunde

Ein Essritual: Wenn ich mit dem Essen fertig bin, lege ich das Besteck parallel auf den Teller.

Goldene Milch

(von Birgit Schopp)

Goldene Milch, ein ursprünglich ayurvedisches Getränk mit Kurkuma, wird auch hier immer bekannter. Kein Wunder, denn sie soll viele tolle Eigenschaften haben: sie wärmt von innen, stärkt das Immunsystem, wirkt entzündungshemmend und unterstützt die Verdauung. Hier mein Rezept zum selbst Probieren:



300 ML PFLANZENMILCH (z.B. Reisdrink) in einem kleinen Topf erwärmen, während sie warm wird **2 cm INGWER** schälen und fein hacken, **¼ TL SCHWARZER PFEFFER** und **1 Pr MUSKATNUS** mahlen. Ingwer, Pfeffer und Muskatnuss zusammen mit **1 EL KURKUMAPULVER**, **½ TL ZIMT**, **etwas VANILLE** und **½ TL KOKOSÖL** in die warm werdende Pflanzenmilch mit dem Schneebesen einrühren. Aufkochen und ca. 2 min leicht köcheln lassen. Durch ein Sieb geben, um den Ingwer aufzufangen und ca. 5 min ziehen lassen, bis die Goldene Milch Trinktemperatur erreicht hat. Umrühren, nach Belieben süßen und genießen.



RESTLOS GLÜCKLICH: Mehr Wertschätzung für Lebensmittel

Vielleicht haben Sie auf dem letzten Kiezfest schon das neue Projekt „Unsere Küche“ des gemeinnützigen Vereins RESTLOS GLÜCKLICH kennen gelernt und die dort zubereiteten Häppchen gekostet, zum Beispiel Schnittchen mit einem leckeren Aufstrich aus dem grünen Kraut der Möhre.

Der Kerngedanke dieses Projekts ist, Lebensmitteln mehr Wertschätzung entgegen zu bringen, sowohl den Nahrungsmitteln als solchen, als auch der Arbeit zum Beispiel des Bauern oder Bäckers, die dahinter steckt. Die Menge der Lebensmittel, die jährlich in Deutschland in den Mülltonnen landet, ist erschreckend: 18 Millionen Tonnen.

Mit dem Restaurant „RESTLOS GLÜCKLICH“ in Neukölln hat alles angefangen. Mittlerweile initiiert der Verein unter gleichem Namen Bildungsprojekte für Kinder und Erwachsene und richtet Workshops zu nachhaltiger Ernährung in ganz Berlin und Brandenburg aus. Im Rahmen einer Mitmach-Aktion Anfang Oktober hatten beispielsweise über 30 Helfer*innen bei einer Nachernte

250 Kilo Kartoffeln eingesammelt. Auf dem Alexanderplatz gab es dann selbstgemachte Kartoffelecken als Alternative zu Pommes Frites.

„Unser Verein hat das Ziel, Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen“, erklärt Edith Timm, die das Projekt „Unsere Küche“ im AVA-Kiez koordiniert. „Deshalb kochen wir mit geretteten Lebensmitteln, die aus dem Verkauf aussortiert werden.“

In Workshops, Vorträgen und Events werden Themen behandelt, die folgenden Fragen nachgehen: Wie ernähren wir uns? Was steckt drin an Nährstoffen und Arbeitsaufwand? Was hat das mit der Umwelt zu tun? Letzteres eine ganze Menge. Regional und saisonal einkaufen, weniger tierische Produkte essen,



möglichst wenig verarbeitete Lebensmittel kaufen, auf Plastikverpackungen verzichten und Reste verwerten: das alles (und das sind nur einige Beispiele) trägt dazu bei, Umwelt und Klima zu schützen und letzten Endes auch unsere Gesundheit.

Die erste Veranstaltung mit Annette Kugler und Edith Timm fand am 24. Oktober 2019 bei den „Freunden alter Menschen“ statt und stieß auf große Resonanz. Die beiden Damen brachten neben vielen nützlichen Informationen auch außergewöhnliche Gemüsekekchen mit, die sehr schmackhaft waren. Und auch die Teilnehmer*innen konnten den einen oder anderen Tipp beisteuern.

In den kommenden Jahren sind weitere Veranstaltungen geplant, Informationen dazu gibt es beim Quartiersmanagement Auguste-Viktoria-Allee. Näheres außerdem unter www.restlos-gluecklich.berlin oder auf facebook.com/restlos.gluecklich.

Ute Wehlitz, Claudia Mattern

*Nächste Kochworkshops hier im Kiez:
23.01.2020, 15-18 Uhr: Familienpunkt
Reinickendorf, Zobelitzstraße 72
20.02.2020, 16-18 Uhr: Interkultureller
Mädchen- und Frauentreff,
Auguste-Viktoria-Allee 17
Alle Veranstaltungen sind kostenlos.
Anmeldungen: unsere.kueche@restlos-gluecklich.berlin oder Tel. 030-67064999*

Das Projekt „Unsere Küche“ wird mit Mitteln des Quartiersmanagements Auguste-Viktoria-Allee aus dem Programm Soziale Stadt finanziert.





Laib und Seele

Mittwochmorgen: An der Segenskirche in der Auguste-Viktoria-Allee öffnen sich schon früh die Türen und eine – für die Kirche durchaus ungewöhnliche – Betriebsamkeit macht sich breit.

Mülltonnen werden bereitgestellt, Autos fahren vor und werden mit allerlei Kisten bestückt. Es ist wieder „Laib und Seele“-Tag. „Laib und Seele“ ist ein Projekt der Berliner Tafel zur Verteilung von Lebensmitteln an bedürftige Menschen, an dem sich Kirchengemeinden beteiligen.

Das Team der Segenskirche besteht aus circa 30 ehrenamtlichen Mitarbeitern. Um 7.30 Uhr werden zwei Transporter gemietet und jeweils drei Personen fahren zu insgesamt etwa 25 Supermärkten in Reinickendorf, um die von den Geschäften abgeschriebene Ware einzusammeln. In der Kirche steht ein Team bereit, das diese Kisten in Empfang nimmt und die Ware sortiert. Es muss gründlich geprüft werden, was noch verteilt werden kann. Mindesthaltbarkeitsdaten werden kontrolliert, aber auch bei Obst und Gemüse kann nicht mehr alles

weitergegeben werden. Das Sortieren dauert ungefähr bis 14 Uhr. Nun ist eine kleine Verschnaufpause nötig, um dann mit „neuen Kräften“ um 14.30 Uhr die Kirche für die Kunden zu öffnen.

Jeden Mittwoch kommen die unterschiedlichsten Menschen. Es werden circa 120 Haushalte mit rund 300 Personen versorgt. Dabei ist klar, dass nur das verteilt werden kann, was vorhanden ist. Das bedeutet auch, dass es jeden Mittwoch eine Herausforderung ist, gerecht zu verteilen. Die Mengen variieren und man kann nicht immer mit dem Gleichen rechnen. Wir bemühen uns, jedem berechtigten Kunden Lebensmittel mitzugeben. Berechtig sind Personen mit einem Nachweis über Grundsicherung oder geringfügiges Einkommen und Hartz-4-Empfänger.



Wenn die Ausgabe um 16 Uhr geschlossen wird, geht es ans Aufräumen. Die Kirche war dann für einen Tag eine kleine Markthalle und soll nun wieder für ihre eigentliche Bestimmung zur Verfügung stehen. Bei all den Aufgaben, die zu diesem festen Ablauf gehören, geht es im Team der Ehrenamtlichen fröhlich zu. Die meisten freuen sich schon auf den Mittwoch, denn das Zusammenarbeiten bringt auch viel Spaß. Freundschaften sind entstanden, man ist füreinander da und kann Freud und Leid miteinander teilen.

Wie oft standen wir schon vor Lebensmitteln, zum Beispiel exotischen Früchten, bestimmten Gemüsesorten und fragten uns: „Wie kann man die zubereiten? Was lässt sich daraus kochen?“ Plötzlich sprudeln Ideen zu weiteren Projekten für die Menschen im Kiez: Gerade über das gemeinsame Essen kann auch der Austausch und das Interesse zwischen den verschiedenen Kulturen gefördert werden. Es wäre auch lustig, sich ein kleines Menü zu überlegen, das man aus den Lebensmitteln zubereiten könnte, die an dem Tag gerade vorhanden sind.

So ist vor einigen Jahren ein Kochbuch entstanden, das die Berliner Tafel zu einem Jubiläum herausgebracht hat.

Gesunde Ernährung, regionale Lebensmittel, selber kochen – all das sind aktuelle Themen. Welchen Beitrag können wir dazu leisten? Unsere älteren Kunden lachen immer etwas verschmitzt und sagen: „Das haben wir unser Leben lang gemacht! Wir wissen noch, dass der Rotkohl ein Kohlkopf ist und nicht im Glas wächst!“

Es wäre schön, wenn wir zusätzlich zu der Lebensmittelausgabe, die für die Bedürftigen in unserem Kiez leider eine notwendige und wichtige Unterstützung und Ergänzung darstellt, gemeinsame Kochrunden, Austausch von Rezepten und Essen in geselliger Runde anbieten könnten.

Ingrid Winterhager

*Laib und Seele Ausgabestelle:
Segenskirche, Auguste Viktoria Alle 16 f
mittwochs, 14.30 – 16.00 Uhr*



Verschwendung von Lebensmitteln verhindern

Es gibt viele Möglichkeiten – Nutzen wir sie!

In Deutschland werden viel zu viele Lebensmittel hergestellt und entsorgt. Und traurigerweise gibt es in unserem reichen Industrieland gleichzeitig immer noch sehr viele Menschen, die hungern müssen.

Zum Glück sind mittlerweile zahlreiche Ideen zur Vermeidung der Verschwendung entstanden. Vorhandenes wird verschenkt, vermittelt, günstig verkauft oder einfach angezeigt. Einige dieser Angebote möchten wir hier vorstellen.

DIE TAFEL ... sollte wohl inzwischen allen bekannt sein. Lebensmittel, die nur noch kurz haltbar sind, können zum raschen Verzehr an Bedürftige weiter gegeben werden. Aber auch unschöne oder unförmige Lebensmittel sind durchaus noch nutzbar. Müssen denn Möhren, Gurken, etc. immer gerade sein? Die Qualität wird hierdurch nicht gemindert. Wenn man Lebensmittel auf diese Weise Bedürftigen weitergeben kann, dient das nicht nur der guten Sache, sondern auch der Umwelt. Seit Jahren gibt es auch im Kirchenkreis Berlin-Reinickendorf Ausgabestellen von Laib und Seele, einem Ableger der Berliner Tafel, zum Beispiel bei der Segenskirche in der Auguste-Viktoria-Allee.



FOODSHARING bedient sich einem ähnlichen Verfahren, getreu dem Motto "Teile Lebensmittel, anstatt sie wegzuworfen." Es geht in den Urlaub und man hat noch jede Menge Lebensmittel im Kühlschrank? Auf www.foodsharing.de findet man nützliche Tipps, wie man seine Lebensmittel weitergeben kann. So wird weniger verschwendet und zusätzlich sind auch soziale Kontakte möglich.

TOO GOOD TO GO - hat ein völlig anderes Konzept. Hier werden Lebensmittel und Mahlzeiten von gastronomischen Betrieben, Supermärkten oder Bäckern günstig verkauft. Mit einer passenden App wird angezeigt, was in der Nähe angeboten wird. Touristen, Studenten, Azubis und auch die, die einfach mal nicht selbst kochen wollen, machen sich diesen Dienst schon länger zu Nutze.

Beim Thema Mundraub fallen uns bestimmt einige kleine Supermarktsünden ein. Mal eben schnell eine Weintraube am Obststand heimlich in den Mund gesteckt. Dabei geht's auch legal. Auf WWW.MUNDRAUB.ORG heißt es: „Pflück Dein Glück“. Anhand des aktuellen Standorts wird per App eine Karte mit Obstplantagen, Kräuterbeeten oder auch Wildsträuchern angezeigt, an denen man sich einfach bedienen kann. Längst schon geht dieses Abenteuer über selbst gepflückte Erdbeeren hinaus und mit der ganzen Familie im Gepäck kommt auch der Spaßfaktor nicht zu kurz.

Man sieht also: Helfen kann sehr einfach sein. Es sättigt Hungerige, knüpft Kontakte und schont obendrein die Umwelt. Auf geht's ...

Ronny Just



MATJES NACH HAUSFRAUENART

Ende der siebziger Jahre, ich lebte seit geraumer Zeit in Berlin und hatte dort meinen späteren Mann kennen und lieben gelernt. Klaus legte besonderen Wert auf umfangreiche und gut zubereitete Mahlzeiten, was mir völlig abging. Essen war für mich ein notwendiges Übel. Eine Pille schlucken, das hätte mir gereicht, da das Leben Aufregenderes zu bieten hatte. Mein Mann hingegen schwärmte von der Kochkunst seiner verstorbenen Mutter, was mich eher einschüchterte als motivierte. Backen dagegen konnte ich gut und zum Glück liebte mein Mann auch Süßes. So verwöhnte ich ihn zumindest mit leckeren Kuchen, Torten oder Weihnachtsgebäck, während er mir relativ erfolglos die ostpreußische Küche nahe bringen wollte.

Der Tag kam trotzdem, an dem ich mich versuchen wollte. Es sollten Matjesheringe nach Hausfrauenart werden. Voller Schwung ging ich an die Sache ran und kaufte in der Müllerhalle, damals ein Einkaufsparadies für Feinschmecker und solche, die es werden wollten, ein. Ich verlangte Heringe und ließ mir zeigen, wie die auszunehmen sind, kaufte saure Sahne, Äpfel, Zwiebeln sowie

Kartoffeln. Beim Preis dieser guten Ware allerdings hatte ich das Gefühl, Gold eingekauft zu haben. Aber wie heißt das Sprichwort? Liebe geht durch den Magen und da werde ich doch nicht an den schnöden Mammon denken.

Es wurde schwieriger als gedacht. Die Heringe ließen sich nicht so leicht filetieren, wie beim Fischhändler gesehen und die Mengenverhältnisse waren auch nicht leicht zu ermitteln. Egal, irgendwann war alles fertig und stolz und verschwörerisch präsentierte ich die Überraschung.

Eine Überraschung wurde es dann auch. Nur nicht so, wie ich es mir vorgestellt hatte. Mein Mann verzog das Gesicht und schob den Teller von sich. Völlig ungewürzt! Ich probierte und ... tatsächlich. Ich hätte wohl mal vorher kosten sollen oder lag der Fehler woanders? Jedenfalls war in meiner Erinnerung der Fisch doch von Natur aus salzig. Oder etwa nicht?

Von allen ostpreußischen Gerichten ist mir dieses immer noch am liebsten und den Fehler, grüne Heringe anstatt Matjesfilets zu verwenden habe ich nie wieder gemacht.

Silvia Steinmann



ESSEN IN SECHS VERSCHIEDENEN LEBENSPHASEN

Im Säuglingsalter wird man mit Brei gefüttert und ist auf die Hilfe Anderer angewiesen, um Nahrung zu sich zu nehmen.



Als Kleinkind kommen erste Erfahrungen im selbstständigen Essen dazu, es werden Vorlieben oder auch Abneigungen zu bestimmten Speisen entwickelt. Die Prägung für oder gegen bestimmte Lebensmittel erfolgt auch durch Eltern, Geschwister und Großeltern.



Jugendlichen ist die Nahrungsaufnahme oft egal, vieles wird abgelehnt, auch was das Essen anbelangt. Fast Food spielt in diesem Alter eine große Rolle. Das Essen geht schnell und Mahlzeiten werden ohne große Vorbereitungen hergestellt.



Im Erwachsenenalter wird die Prägung, die man als Kleinkind erfahren hat, sehr oft übernommen: „Das esse ich nicht“ oder aber „Darauf habe ich besonderen Appetit“. In dieser Phase fallen auch oft Entscheidungen: man wird Vegetarier, Veganer oder Mischkostler. Gleichzeitig beginnt man auch, Rituale zu pflegen, die wichtig sind, um sich selbst treu zu bleiben. Das Kochen beziehungsweise das Essen Zubereiten wird regelrecht zelebriert. Außerdem gibt es Familienfeiern wie Geburtstage oder Hochzeiten und auch Feiertage wie Ostern, Pfingsten und besonders Weihnachten, die bei gutem Essen gemeinsam verbracht werden. Und auch auswärts Essen spielt eine große Rolle. Man lädt Familie und Freunde in ein ausgesuchtes Restaurant ein oder wird eingeladen.



Im Seniorenalter spielt das Essen nicht mehr eine so große Rolle. Man genießt zwar ein gutes Essen in gemütlicher Runde, muss aber oft aus gesundheitlichen Gründen auf vieles, was einem nicht mehr bekommt, verzichten. So wird dann auch weniger gekocht. Man lebt alleine und für sich selbst lohnt das Kochen nicht mehr. Es wird auf Fertigprodukte, Lieferdienste oder Dosen zurückgegriffen oder die berühmte Stulle gegessen.



Im hohen Alter ist man beim Essen wieder auf die Hilfe anderer angewiesen. Jetzt wird man erneut mit Brei gefüttert und die Schnabellasse wird zum Trinken hingestellt.

Über diesen Kreislauf sollte man sich bewusst sein und deshalb in jeder Lebensphase sein Essen genießen.



Essen zum Mitnehmen

Wer kennt es nicht? Der Tag fängt schon stressig an. Schnell unter die Dusche, ab in die Klamotten und dann zügig zur Arbeit. Für ein heimisches Frühstück reicht die Zeit nicht.

Zum Glück gibt's den Kaffee für unterwegs im Pappbecher am Kiosk bei der Bushaltestelle. Dort noch ein paar belegte Schrippen für die Arbeit zu übersteuerten Preisen gekauft und da kommt auch schon der Bus... Ehrlich? Muss das sein? Haben wir keine Zeit mehr für ein bisschen Ruhe, für ein entspanntes Frühstück? Wann haben wir das letzte Mal selber etwas gekocht? Döner, Bratwurst, Pommes oder Burger – die Versuchung lauert überall. Fast Food erspart uns jede Menge Zeit und kostet nicht mal viel Geld, in unserer heutigen schnelllebigen Konsumgesellschaft das Normalste der Welt.

Für mich persönlich wurde es Zeit umzudenken. So trinke ich die Tasse Kaffee eben gern aus einer Tasse und nicht aus einem mit Plastik überzogenen Pappbecher. Ich setze mich dafür auch gern hin und beobachte die Leute. Den Coffee to go und das Fast Food möchte ich nicht schlecht reden. Ab und an versenke ich meine Zähne gern mal in einen Burger und für den Kaffee zum Mitnehmen kann ich ja auch gern meinen eigenen Becher in die Tasche packen. Den kann ich beliebig oft verwenden und ein schlechtes Gewissen brauche ich dann auch nicht mehr zu haben. Den Döner leiste ich mir eher selten. Schmeckt immer noch gut, aber selbst gekochte Alternativen liegen mir mehr am Herzen. Dabei entdecke ich meine Kreativität und kann immer wieder etwas Neues probieren. Den Nutzen für die Umwelt habe ich dabei auch erkannt. Zusammen kochen und zusammen essen macht einfach mehr Spaß.

Ronny Just

to Coffee



COFFEE RECORDS FRESH BIO FOOD





E I N E (R) A U S

Ahed Habib ... betreibt das Restaurant Sultan am Eichborndamm.

Betritt man das Restaurant Sultan, erlebt man eine innenarchitektonische Wunderwelt aus griechischen Säulen, indischen Schirmen und arabischen Lampen.

Das, so Ahed Habib, der neue Inhaber und Betreiber des Sultan, läge an der Vorgeschichte des Lokals. Mit der Übernahme der Gaststätte hat er auch diverse kulturelle Einflüsse der Vorbesitzer geerbt. Auch das kulinarische Angebot trotz starren Vorstellungen – der Syrer Ahed Habib serviert selbstverständlich

„original indische und italienische Spezialitäten“.

Um das zu verstehen, holt er aus, müsse man seine Geschichte kennen. In seiner Heimatstadt Damaskus studierte er Bauingenieurwesen. Das liegt in der Familie, sein Vater war auch in der Branche und hatte eine Firma für Baustoffe. Dann kam der Krieg oder, wie er es nennt, die Revolution dazwischen, das Studium konnte er nicht beenden. Durch die politische Situation verlor die Familie ihre Existenzgrundlage und mehrere Familienmitglieder, danach folgte die Flucht. Mit respektabler Gelassenheit erzählt er die traurige Geschichte.

In Deutschland angekommen, musste er sich neu orientieren. Zunächst fand er einen Job in einer Pizzeria, später arbeitete er in einem indischen Restaurant. Er eignete sich gastronomische Kenntnisse an, war als Koch und Geschäftsführer tätig. Da er dabei viel über die jeweiligen Landesküchen gelernt hatte, war es für ihn naheliegend, in seinem

Lokal indische und italienische Spezialitäten anzubieten.

Inzwischen hat er erfolgreich mehrere Deutschkurse absolviert und studiert in Cottbus. Er hat sich für sein „altes“ Fach entschieden: Bauingenieurwesen. Studieren an einer über 100 km entfernten Universität und gleichzeitig ein Restaurant führen in Berlin – wie geht das? „Ich pendle jeden Tag. Früh morgens fahre ich mit der Bahn zur Uni nach Cottbus und nachmittags komme ich zurück nach Berlin und kümmere mich um das Restaurant.“

„original
indische und
italienische
Spezialitäten“

Während wir uns unterhalten, serviert uns Herr Habib Senior, der freundliche Vater von Ahed, einen Tee. „Er kommt ab und zu vorbei, um mir Gesellschaft zu leisten“, erzählt Habib Junior.

Die Geschäfte laufen mittelmäßig, den Hauptumsatz machen sie mit Lieferungen, zu wenig Laufkundschaft, sagt Habib. Aber manche Gäste kommen auch gezielt – und das nicht nur wegen des kulinarischen Angebots: Im November fand im Restaurant Sultan im Rahmen des Literaturfestivals „Sag, Auguste!“ eine Lesung statt, in einem für Veranstaltungen nutzbaren Raum. Und vielleicht war das literarische Event so auch ein Auftakt für mehr Stammkundschaft.

Gabriele Schäfer

*Restaurant Sultan
geöffnet täglich 11 – 24 Uhr
Eichborndamm 19, 13403 Berlin
Tel.: 030 – 634 24 733*



Birgit Schopp ... koordiniert bei der Evangelischen Segenskirchengemeinde Ehrenamtliche und qualifiziert sie für ihre Arbeit mit Menschen mit Fluchterfahrungen.

Die gebürtige Süddeutsche hat Kulturwissenschaft studiert und lebt seit zweieinhalb Jahren in Berlin.

„Hier im Kiez wohnen viele Menschen mit unterschiedlichen ersten Heimaten, viele sind Geflüchtete“ berichtet sie. Aufgrund von oftmals traumatischen Erfahrungen in ihren Herkunftsländern sind sie ganz besonders auf Unterstützungsangebote vor Ort angewiesen. Die Segenskirche hat sich durch ihr Engagement für Geflüchtete über den Bezirk hinaus einen Namen gemacht. „Ein neues Zuhause, eine neue Sprache, neue Realitäten. Die Segenskirchengemeinde steht Geflüchteten zur Seite!“ heißt es auf der Webseite.

Zum Angebot gehört beispielsweise die Geflüchtetenprechstunde in der Auguste-Viktoria-Allee 51a nach Vereinbarung und das Sprachcafé samstags von 14 bis 18 Uhr im Gemeinderaum in der Hechelstraße 44. Zum Sprachcafé kommen regelmäßig zwischen 10 und 15 Menschen unterschiedlicher kultureller Herkunft, um zusammen Deutsch zu üben.

Geflüchtete nehmen auch an weiteren Gruppen der Segenskirche teil: in der Kita, beim Nähkurs „MiniDecki“, am Kinderbasteln, an der Essensausgabe von „Laib und Seele“, an der Sozialberatung, am Elternfrühstück, sie besuchen auch den Gottesdienst. Die Segenskirchengemeinde startet daher weitere offene Angebote für alle. Ab Januar wird es donnerstags einen warmen Mittagstisch

in der Segenskirche und auf lange Sicht internationale Abende geben.

„Durch das Projekt möchten wir die Arbeit mit Geflüchteten noch weiter stärken“, so Birgit Schopp. Wer ehrenamtlich aktiv werden möchte, hat bei der Segenskirche viele Möglichkeiten, angefangen von Begleitdiensten für Geflüchtete über Lesepatenschaften bis hin zu PC-Lehrer*innen für Senior*innen. Wichtig

sei es, nach dem eigenen Können und Willen zu entscheiden und das

zu machen, wofür das eigene Herz brenne, erklärt sie.

Apropos Herz: Für den Kiez wünscht sie sich weiterhin viele aktive Menschen, die ihn positiv beeinflussen und Solidarität leben. Um einander zu verstehen, braucht es Orte und Anlässe, um miteinander ins Gespräch zu kommen – ganz egal, ob die eigene Muttersprache Deutsch, Farsi oder Tigrinya ist. Eben das ist Birgit Schopp ein großes Anliegen: dass „wir mehr miteinander sprechen und voneinander erfahren“.

„Mehr miteinander sprechen und voneinander erfahren“

Claudia Mattern

Wer ehrenamtlich bei der Segenskirche tätig werden möchte, meldet sich bitte bei b.schopp@segenskirche.de. Sprechstunde für Ehrenamtliche dienstags 17-18 Uhr, Tel. 030-54460900 Evangelische Segenskirchengemeinde, Auguste-Viktoria-Allee 51a, 13403 Berlin



Das Jugendcafé Laiv entdeckt sich neu

Im dicht besiedelten Auguste-Viktoria-Quartier fehlt es an angemessenen Jugendeinrichtungen und Räumlichkeiten für nachbarschaftliche Angebote. Einrichtungen wie zum Beispiel der Interkulturelle Mädchentreff und das Jugendcafé Laiv werden stetig genutzt. Doch das Café Laiv ist teils marode und bietet oft nicht genug Platz.

Auf dem Gelände des Laiv soll nun ein neues, kombiniertes Jugend- und Nachbarschaftszentrum entstehen. Dazu wurden 2018 179 Anwohner*innen und weitere Akteure aus Projekten und Einrichtungen im Kiez nach ihren Wünschen für Angebote und Aktivitäten befragt.

Ganz oben stand der Wunsch nach Räumlichkeiten für Sport und Bewegung. Ebenfalls gewünscht wurden Räume für Beratungs-, Lern- und Kreativangebote sowie ein offenes Café mit einer Küche.

Am 28. November 2018 fand im Jugendcafé Laiv eine erste offene Ideenwerkstatt statt. Besonders die Kinder und Jugendlichen des Laiv zeigten großes Engagement. Auf kreative Weise präsentierten sie ihre Ideen für eine neue Bebauung des Geländes. Auch bei der 2. Beteiligungswerkstatt am 31. Januar 2019 machten sich viele Kinder und Jugendliche für ihre Wünsche und Vorstellungen stark.

Aus den Ergebnissen der Befragungen und Workshops wurde ein räumliches Konzept entwickelt und mit dem Quartiersmanagement, den Fachämtern aus dem Bezirk und der Senatsverwaltung abgestimmt. Die Planung sieht ein zweigeschossiges Gebäude mit kompakten Räumen vor. Der Grundgedanke von getrennten Zentren und dem verbindenden gemeinsamen Bereich spiegelt sich im Baukörper wieder.

Im gemeinsamen Bereich sollen sich im Erdgeschoss ein Veranstaltungsraum und ein zentrales Büro befinden. Im Nachbarschaftszentrum ist ein Café in Kombination mit dem Eltern-Kind-Treff geplant. Im Jugendzentrum soll es offene Areale, eine Küche, Büro, Lager und einen Sanitärbereich geben. Im Obergeschoss sollen zwei Bewegungsräume durch einen Flur verbunden werden. Außerdem sind jeweils zwei Gruppen- und Beratungsräume, ein Ton-/ Probenraum, ein Lernlabor/Medienraum,



eine Kreativwerkstatt, ein Gruppenraum, ein Lager, eine Umkleide und eine Dusche geplant.

Im Außenraum wird laut Plan eine gemeinsame Bühne zur Verfügung stehen. Das Jugendzentrum soll im nördlichen, das Nachbarschaftszentrum im südlichen Bereich des

Geländes liegen. Beide würden unterschiedliche Aufenthalts- und Bewegungsmöglichkeiten bieten.

Bislang ist die Finanzierung noch nicht endgültig geklärt, doch der Umbau ist auf einem guten Weg. Es bleibt zu hoffen, dass die Unterstützung der Jugendlichen und Anwohner*innen aus dem Kiez nicht umsonst war und das neue Zentrum realisiert werden kann.

Ronny Just, Birgit Funke

Musikfestival rund um die Scharnweberstraße

Interessierte, Orte und Musiker, Bands, Ensembles gesucht!

Die Macher des erfolgreichen Musikfestivals „Klangstraße“, das seit 2014 rund um die Reinickendorfer Residenzstraße stattfindet, planen ein Geschwisterchen. Am 15. Mai 2020 von 15 bis 22 Uhr wird es auch hier im Kiez entlang der Scharnweberstraße ein ähnliches Festival mit Konzerten unterschiedlichster Musikstile an ungewöhnlichen Konzert-Orten bei freiem Eintritt geben.

Wer Interesse hat, sich einzubringen und über die Musikauswahl mit abzustimmen, ist herzlich zur Festival-AG eingeladen. Der nächste Termin findet im Februar statt. Nähere Infos zum Termin gibt es beim Quartiersmanagement.

Wer in der Scharnweberstraße einen Laden, ein Büro oder Ähnliches hat und am Festivaltag gerne ein oder zwei Konzerte beherbergen möchte, kann sich gerne bei den Veranstaltern oder beim Quartiersmanagement melden. Außerdem werden Bands, Solomusiker*innen und Ensembles – Profis



und Hobby-Musiker*innen – gesucht, die beim Festival auftreten möchten. Vorschläge können bis zum 15. Januar 2020 mit Beschreibung, Foto, Hörproben oder Link zur Internetseite an Florina Limberg und Sebastian Teutsch geschickt werden:

info@kirschendieb-perlensucher.de

Tel. 030-6630 1538

Kirschendieb & Perlensucher Kulturprojekte

Das Musikfestival wird mit Mitteln des Quartiersmanagements Auguste-Viktoria-Allee aus dem Programm Soziale Stadt finanziert.

Bauchgefühl, Teil 1

Die Nacht im Kiez ist nicht immer ein Vergnügen. Aber Nachtdienst ist sowieso nichts für den Kontaktbereichsbeamten Benjamin Killa. Ben allerdings, in T-Shirt und Jeans anstatt in Hemd und Uniform, treibt sich herum, wo er will und wann er will.

»Noch einen!«, rufe ich meinem Gastgeber zu und hebe mein leeres, viel zu kleines Glas. Trotz der schummerigen Beleuchtung hat Nos meine Bestellung mitbekommen. Das weiß ich, weil Sekunden später ein neues Dunkles vor mir auf dem Tresen kondensiert. Weil gerade nicht so viel los ist, poliert Nos den Glasrahmen hinter der Bar, der eine Schanklizenz für Herrn Nos Feratu enthält.

»Hat sich die Namensänderung denn für dich gelohnt?«, frage ich Nos, der bis vor einer Woche noch den gutbürgerlichen Namen Karl Müller getragen hatte.

»Warte bis Mitternacht und du kannst dir selbst ein Bild machen.« Nos' schiefes Grinsen bringt sein grabsteinartiges Gebiss im roten Schein der Friedhofskerzen hübsch zur Geltung. »Ich hätte es ja selbst nicht geglaubt, aber der Umbau dieser Spelunke war billiger als neue Zähne. Jetzt sind meine spitzen Ohren wenigstens mal zu etwas gut. Du hast doch nicht vor, mir an den Karren zu fahren, oder?«, fragt er plötzlich besorgt, wobei er das 'r' besonders gekonnt über die Zunge rollen lässt.

»Keine Sorge, Graf Zahl«, kann ich ihn beruhigen. »Solange du das Bier nicht genauso lauwarm servierst, wie deinen verdächtig dunklen Rotwein, bin ich nur ein zufriedener Kunde. Zumindest, solange das Wetter gut bleibt.

« Er wirft mir einen fragenden Blick zu. »Ich meine, solange es hier nicht schneit.« Unwillkürlich dreht er den Kopf, dann schnappt dieser gedankenschnell zurück und Nos muss heftig blinzeln. Ich sitze zwar mit dem Rücken zum Gastraum, kann mich aber erinnern, was für Typen dort sitzen, wo der Arme so verzweifelt gerne nicht hingesehen hätte. »Wo denkst du hin?«, fragt er und lacht das künstlichste Lachen, das ich je gehört habe.

Ich beuge mich ein Stück über den Tresen und raune ihm vertraulich zu: »Das weiße Pulver, das der eine Typ an der Nase hängen hat, ist also nicht das, was ich denke?« Das schummerige Kerzenlicht scheint plötzlich noch düsterer zu flackern. Nos hustet asthmatisch und versichert mir: »Aber natürlich nicht!«

Robin Li

Robin Li lebt im Auguste-Viktoria-Allee-Kiez und schreibt Romane und Kurzgeschichten. Folge 3 des Kiezkrimis „KoB Killa“ lesen Sie in der nächsten Ausgabe von VIKTORI.

Was ist los im Kiez?

AKTUELLES im Winter 2019

Haben Sie Vorschläge
für unseren Kalender?

11.12./ 8.1./ 12.2. **TREFFEN „NACHBARN MACHEN MEDIEN“**
17 Uhr Quartiersbüro, Graf-Haeseler-Straße 17

6.2./ 5.3. **TREFFEN DER AKTIONSFONDSJURY**
18 Uhr Quartiersbüro, Graf-Haeseler-Straße 17

28.1./ 25.2./ 24.3. **TREFFEN DES GEWERBENETZWERKS**
18 Uhr Ort bitte beim QM erfragen: Tel. 030-6706 4999

18.2./ 17.3. **SITZUNG DES QUARTIERSRATS**
18 Uhr Gemeindesaal St. Rita, General-Woyna-Str. 56

23.1., 15-18 Uhr
20.2., 16-18 Uhr **KOCH-WORKSHOPS VON RESTLOS GLÜCKLICH E.V.**
Familientreffpunkt, Zobeltitzstr. 72
Interkultureller Mädchen- und Frauentreff, Auguste-Viktoria-Allee 17
Anmeldung: unsere.kueche@restlos-gluecklich.berlin

Regelmäßig:

Montags **WILLKOMMENSGRUPPE FÜR FRAUEN**
10.30-12.30 Uhr Interkultureller Mädchen- und Frauentreff, Auguste-Viktoria-Allee 17

Montags **BLUE LADIES. FRAUENCHOR ST. RITA**
19.30 Uhr Kath. Kirchengemeinde St. Rita Berlin, General-Woyna-Str. 55, Pfarrsaal

Montags **MIGRATIONSBERATUNG FÜR ERWACHSENE ZUWANDERER*INNEN**
9-15 Uhr Deutsches Rotes Kreuz (DRK), Antonienstr. 50a
Anmeldung: Tel. 030-600300-1230

jeden letzten Dienstag im Monat **TREFFEN DER WORTFINDER**
10-12 Uhr Stadteilbibliothek Reinickendorf-West, Auguste-Viktoria-Allee 29-31

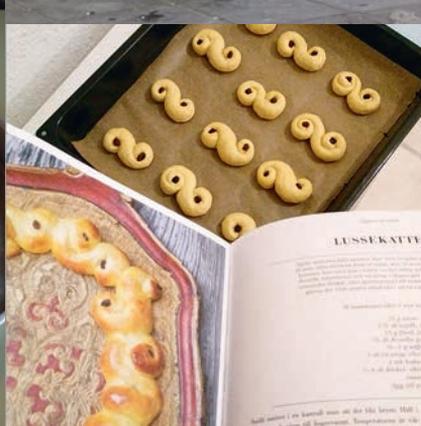
Mittwochs **JUGENDTREFF IM SOFA (SCHÖNER ORT FÜR ALLE)**
17-19 Uhr Kein Abseits! e.V. - Träger des QM-Projekts „Freizeit- und Bewegungsangebote“, SOFA des DRK, Antonienstr. 50a

Mittwochs, 18-20 Uhr
Freitags & Samstags, 10-12 Uhr **SPRACHKURS DEUTSCH (auch für Anfänger!)**
WIR-Netzwerk (Willkommen in Reinickendorf)
Albert-Schweitzer-Saal, Segenskirche, Auguste-Viktoria-Allee 51

jeden 2. und 4. Donnerstag **CAFÉ RÜCKENWIND, INITIATIVE DES SOZIALDIENSTS**
17-19 Uhr **KATHOLISCHER MÄNNER (SKM) BERLIN E.V.**
St. Rita, General-Woyna-Str. 55, Pfarrsaal

jeden 1. und 3. Freitag **MÄNNERFRÜHSTÜCK,**
10-13 Uhr **SOZIALDIENST KATHOLISCHER MÄNNER (SKM) BERLIN E.V.**
St. Rita, General-Woyna-Straße 56

Samstags **SPRACHCAFÉ MIT ALEXANDER RUDOLPH UND TEAM**
14-18 Uhr Segenskirche, Gemeinderaum, Hechelstr. 44
a.rudolph@segenskirche.de



Das Projekt „Nachbarn machen Medien“ wird mit Mitteln des Quartiersmanagements Auguste-Viktoria-Allee aus dem Programm Soziale Stadt finanziert.



EUROPAISCHE UNION
Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung



Bundesministerium
des Innern, für Bau
und Heimat



QUARTIERS
MANAGEMENT
AUGUSTE-VIKTORIA-ALLEE



berlin Berlin
Stadtentwicklung
für Stadtentwicklung
und Wohnen
Bezirksamt Mitte