

PROMENADENMISCHUNG

Begegnungen

im Schillerkiez

Gesucht

ZU „FREMDEN“ GEMACHT
Einladung zum interkulturellen Dialogtisch
— Seite 2

DIE WOCHE DES BESUCHS
Zum Thema „Wohnen im Schillerkiez“
— Seite 3

KIEZ-ANZEIGEN
Nachbarschaftshilfe, Töpfern und Singen
— Seite 7

und

Gefunden

ABENDS UNTERWEGS
Tour durch die Szenekneipenszene
— Seite 4

HUNDELEBEN
Hunde im Portrait mit ihren HalterInnen
— Seite 5

ESSEN IM MÜLL
Eine Sache von mangelnder Wertschätzung?
— Seite 6



Mirabellenschnaps in der „Langen Nacht“, Gentrifizierungsfehde an der „Schiller Bar“, Zitat im „Frollein Langner“

Die Szenekneipenszene

Eine Tour durch die Weisestraße

von Agnes Ludwig und Max Büch — Spannende Begegnungen, in Berlin wie auch im Rest der weiten Welt, finden gerne abends in Kneipen und unter Einfluss von Alkohol statt. Wie ist es nun zu werten, dass im Schillerkiez seit wenigen Jahren gefühlt jede Woche neue Cafés, Bars und vor allem „Szene“-Kneipen aus dem Boden ploppen? Wir haben uns eine Meinung angetrunken.

Auftakt in der „Langen Nacht“ (0,5l Bier 3 Euro). Ein verregneter Mittwochabend, 19.30 Uhr. Es läuft Fußball, was die Kontaktaufnahme zu anderen Gästen eher schwierig macht. Hertha gegen Kaiserslautern. Das Publikum ist überwiegend männlich und die Barfrau ausgesprochen freundlich. „Uns gibt’s schon seit sieben, acht Jahren“, erzählt sie, und benannt sei ihre Kneipe nach dem Besitzer, Stefan Lange, der außerdem den „Froschkönig“ zwei Straßenecken weiter betreibt. Auf der Suche nach einer Spezialität des Hauses bleibt unser Blick an einer gefüllten Glaskaraffe hinter der Theke hängen. „Mirabellenschnaps, sehr zu empfehlen“, hören wir. Als süddeutsche Obstler-SpezialistInnen sind wir skeptisch, wagen aber den Versuch (2,10 Euro): Unser Mut wird belohnt, es schmeckt köstlich!

Wandel durch Kneipen

Für die einen ist es ein Zeichen der fortschreitenden Gentrifizierung im Kiez, für andere eine klare Verbesserung ihrer Lebensqualität. „Ich fühle mich hier nachts viel sicherer, seit hier so viel los ist“, sagt eine Anwohnerin aus der Selchower Straße. „Wer sehen will, wohin der Schillerkiez steuert, kann den Wandel an seinen Kneipen ablesen“ hieß es dagegen in der taz schon 2011, in einem Artikel mit der bezeichnenden Überschrift „Bürgerliche Langeweile“. Gemeint sind damit die seit einigen Jahren gefühlt jede Woche aus dem Boden ploppenden Cafés, Bars und vor allem „Szene“-Kneipen, von denen sich viele mit ihren obligatorischen Obstbalken-Regalen, Schnörkeltapeten, Stehlampen und Wohnzimmerfeeling seltsam ähneln.

Wir selbst, im Kiez oder direkt angrenzend wohnend, sind zwiegespalten. Einerseits teilen wir die größte Sorge der Gentrifizierungs-GegnerInnen: Die Verdrängung der Alteingesessenen und finanziell Schlechtergestellten durch Mietsteigerungen, die mit der Aufwertung einhergehen. Andererseits genießen wir es auch, mehr als ein Café in nächster Nähe zum Frühstück zu haben. Und mehr als eine Nicht-Eckkneipe, um abends ein Bier zu trinken. Mit dem Ziel einer Meinungsbildung haben wir uns also aufgemacht, um den eigenen Zwiespalt ein bisschen zu entzerren und Feldforschung zu betreiben. Und wo könnte die „Szenekneipenszene“, besser erkundet werden als auf der neuen Partymeile im Kiez, der Weisestraße.

Mexikaner und Federweißer

Mit der wohligen Wärme des Mirabellenschnaps im Bauch treten wir aus der „Langen Nacht“ wieder auf die Straße und touren weiter. Erst einmal ein kurzer Abstecher zum „Syndikat“ (0,5l Bier 2,20 Euro). Das passt als lokales Punkkneipen-Urgestein zwar nicht in unseren heutigen Rechercheauftrag, bietet aber das mittlerweile berlinweite Szenetränk „Mexikaner“ (1,50 Euro) als Hausmarke schon seit einer Zeit an, zu der einige der jetzigen BesucherInnen vermutlich noch gar nicht geboren waren. Als Hausspezialität ist übrigens (fast) immer die „Schnapsidee der Woche“ zu empfehlen.

Diesmal mit mexikanischer Sonne (und Schärfe) im Bauch ziehen wir ein paar Häuser weiter in die „Schiller Bar“ (0,5l Bier 3 Euro), die einzige komplette Nichtraucherkneipe in der Weisestraße, existent seit Mitte 2012. An der Fassade sind die Überreste einer kleinen Gentrifizierungsfehde noch deutlich erkennbar. Einige BürgerInnen haben dort ihrem Ärger über die vielen neuen Szenekneipen Luft gemacht, die Fassade mit roten Farbbeuteln be- und Scheiben eingeworfen. Die über die rote Farbe gesprühten Schiller-Zitate der Kneipe konnten die Gegnerschaft offensichtlich auch nicht besänftigen, denn auch sie sind wieder übermalt. Hier scheint es jemand schon sehr genau zu nehmen. Fast ein bisschen spießig. Im Laden selbst gibt es Federweißen und Flammkuchen für 3,50 Euro im Angebot – der

süße Frühwein ist gut, nur die Zwiebeln vom Flammkuchen sind leider nicht wirklich durch. Es gibt kein W-Lan, dafür Bücher. Trotzdem sehen die anwesenden BesucherInnen größtenteils so aus, als ob sie „irgendwas mit Medien“ machen, und da wir das auch machen und Neues kennenlernen wollen, ziehen wir weiter. Im „Froschkönig“ (0,5l Bier 2,80 Euro) läuft, wie jeden Mittwoch, ein Stummfilm (wir berichteten in der Ausgabe von April/Mai 2012). Da uns aber nach Reden ist, lassen wir den König rechts liegen, ebenso das „Sowieso“, wo noch ein Jazzkonzert stattfindet, und ziehen ins „Frollein Langner“ (0,5l Bier 2,50 Euro) weiter. Über der Theke hängt eine Liebeserklärung an Berlin in Form eines Zitates von Anneliese Bödecker, das „laut, dreckig und grau“, aber eben doch trotzdem und vielleicht auch deswegen sehr liebens- und lebenswert sei. So in etwa der Tenor. Dreckig und grau ist es im Frollein nicht, im Gegenteil. Es ist schön und liebevoll hergerichtet. Ausgebaut wurde auch, die Bar um einen Imbiss nebenan erweitert und mit einem Durchbruch verbunden. Eine Gentrifizierungsfehde hat hier aber scheinbar noch nicht eingesetzt. Der große Kritikpunkt an der BetreiberInnen der „Schiller Bar“ war schließlich die franchiseartige Kombination aus Bürgerladen, Bäckerei und Bar. Vielleicht kommt es auf die Wahl der richtigen Zitate an.

„Guatemaltequisch“ oder „guatemalikanisch“?

Das Publikum ist international, es wird Englisch, Spanisch und Italienisch gesprochen. Wir erfahren vom Barmann, dass es das Frollein seit März 2011 gibt und sich die Essensangebote auch nach den herkunftsspezifischen Künsten des aus Guatemala stammenden Kochs richten. Sogleich entbrennt eine hitzige Diskussion unter den Anwesenden, ob es nun „guatemaltequisch“ (Max, Barmann, Tre-sengast) oder „guatemalikanisch“ (Agnes) Koch heißen müsste (Anmerkung der Redaktion/Max: Ersteres ist richtig). Offenbar hat niemand ein Smartphone. Wir fragen nach der Spezialität des Hauses und bekommen „Frollein Mate mit XuXu“ (Erdbeerlimes) empfohlen. Das ist uns auf Grund grauenvoller Jugendgedenken dann doch zu gefährlich.

Dafür trinken wir aus Vergleichsgründen noch einen „Mexikaner“, (1,50 Euro), dessen Schärfe uns die Tränen in die Augen treibt. Gutes Zeug!

Leicht verrückt und liebenswert

Derart gestärkt machen wir uns wieder auf den Weg und landen am Straßeneck im „Art und Weise (Kunstraum und Heilbar)“. Im Moment ist dieses noch in erster Linie ein Ort für Bilder- und Fotoausstellungen, doch ab Anfang Dezember soll auch hier ein regulärer Barbetrieb angegliedert werden, wo man sich, so der Betreiber, „Kunst und Unterhaltung“ verschreiben wolle. Fasziniert betrachten wir ein abstraktes Gemälde neben dem Tresen und merken erst nach einiger Zeit, dass es sich dabei um ein Stück aufgebroschene Mauer mit Abflussrohr handelt, vor das eine daumendicke Glasscheibe gehängt wurde.

Getränke erhalten wir auf Spendenbasis, auch hier gibt es „Mexikaner“, doch wir versuchen es zur Abwechslung und zur Unterstützung der lokalen Wirtschaft mit einem Korn, den „Berliner Brandstifter“. Max verschwindet daraufhin länger Richtung Klo und kommt begeistert wieder: Auf der Suche nach Fotomotiven hat er eine Tamagotchi-Klobürste entdeckt. Unter Gekicher der wenigen verbliebenen Gäste bekommt er die Erlaubnis für ein Foto. Wir nehmen Abschied und haben es fast geschafft. Auf dem Rückweg machen wir einen letzten Abstecher ins „Sowieso“ (0,5l Bier 2,20 Euro). Dort sitzt noch der holländische Chef hinterm Tresen und plaudert mit einem Freund aus Norwegen, während ein Tourist aus NRW etwas verloren herumsitzt. Seit fünf Jahren gibt es die Bar, erzählt der Chef und schimpft über die einjährige Unterbrechung der U8 zwischen Boddin- und Hermannstraße, die massive Umsatzeinbußen nach sich ziehe. Gemeinsam trinken wir noch einen Absacker, einen köstlichen Rum (5 Euro) und unterhalten uns über das Leben und die Liebe, wegen derer die Herren einst nach Berlin kamen. Es ist nach ein Uhr, als wir den Heimweg antreten. Glücklicherweise leicht schwankend und uns völlig einig, nach diesem Abend Fans der Szenekneipenszene zu sein, die genauso international, mannigfaltig, leicht verrückt und liebenswert wie der Kiez ist, in dem sie stattfindet.



Verspiegeltes und Tamagotchi-Klobürste im „Art und Weise“, Absacker im „Sowieso“



K eine Angst, der bellt nur“, meint Anne, stellt ihren Hund kurz mal ab, wie sie sagt und kommt mit Juri im Gepäck rüber. „Der ist grundnervös.“ Anne lebt seit neun Jahren im Schillerkiez und früher sei es einfach ein bisschen ruhiger gewesen – weniger Fahrradfahrer zum Beispiel. Da komme es mittlerweile oft zu Zusammenstößen. Wie reagieren die Bewohner im Kiez auf ihren Hund? „Es gibt zwei Extreme: Sie fahren darauf ab oder sie können Hunde gar nicht leiden. Manche Kinder rennen sogar weg.“ Früher habe sie immer Aufklärungsarbeit gemacht, aber das hat sie mittlerweile eigentlich aufgegeben.
Anne, 30, Juri, fast 2 und Ivy, 4

Haarige Gesellen

Eine Portraitsammlung von Hunden und ihrem Anhang

Fotos von Florian Reischauer (piecesofberlin.com), Texte von Max Büch — Hunde und ihre Frau- und Herrchen sind aus dem Schillerkiez nicht wegzudenken. Nirgendwo anders in Neukölln, hat man den Eindruck, sind so viele Vierbeiner unterwegs und nirgendwo muss man mehr aufpassen, wo man hintritt. Wir haben Hunde mit ihren HalterInnen zusammen portraitiert und mit ihnen über das Hundeleben im Kiez gesprochen.



Ich weiß nicht einmal, ob das als Hund überhaupt zählt“, witzelt sein Kumpel. Jean kommt aus Frankreich und meint, dass er doch eher mit Besitzern von kleinen Hunden ins Gespräch käme. „Hunde vereinfachen oft die Kommunikation – manchmal machen sie die Sache aber auch komplizierter. Ich habe schon erlebt, dass ein Mann bei meinem Hund richtig ausgeflippt ist und auf eine Parkbank gesprungen ist. „Wenn er mich berührt, komm ich nicht in den Himmel“, hat er gemeint.“
Jean, 39 und Brody, 7



Zwei bis drei Stunden am Tag ist Sabine mit Robert unterwegs, oft am Hundespielplatz auf dem Tempelhofer Feld. Tüten für die Haufen hat sie immer dabei: „Ich spreche schon auch die Leute an, dass sie eine Tüte für die Haufen nehmen sollen oder ich biete ihnen eine Tüte an. Das hängt allerdings ein bisschen davon ab, welchen Hund ich vor mir habe. Bei einem Mann mit Kampfhund sag ich dann lieber nichts. Aber der schlechte Ruf färbt schließlich auf alle ab.“
Sabine, 29 und Robert, 11



Ein kurzer Pfiff und Satchmo springt wie selbstverständlich in den Fahrradkorb am Lenker. „Satchmo ist schon mein vierter Hund, aber einer der einfachsten. Von Haus aus relaxed. Der fährt super Auto, fährt super Fahrrad und der fährt super Bahn.“ Das Hundehalten in der Stadt sei an sich kein Problem, nur solche Fressmeilen wie die Bergmannstraße sind für die Hunde ein bisschen anstrengend, weil sie aus den Essengerüchen gar nicht mehr herauskommen.
Tina, 47 und Satchmo, 6



Luchs ist gerade in seiner Teenagerphase. Als Hundebesitzerin liebt Laetitia Berlin. „Supercool“ für Hunde. Sie selbst kommt aus Chartres und hat lange in Paris gelebt. „Es gibt sehr viele Grünflächen und viele Parks, in denen man die Hunde frei rumlaufen lassen kann.“ In Frankreich dürfe man die Hunde nie von der Leine nehmen. „Die Haufen sammle ich immer auf, aber oft rufen mir die Leute schon hinterher, wenn der Hund noch am Scheißen ist. Das nervt brutal.“
Laetitia, 36 und Luchs, 22 Monate



Der Platz soll erhalten bleiben. „Das Gelände des ehemaligen St. Thomas Friedhofs ist eine sichere Anlaufstelle, wenn es darum geht, Hundebesitzer aus dem Schillerkiez zu treffen. Die größte Sorge: die Zukunft dieses „Urwalds“ oder „Paradieses für Hunde“. Sie und die anderen rund 20 Hundebesitzer kümmern sich um das geliebte Grün, sie machen auch regelmäßig sauber. „Alle paar Wochen ist Großputz.“
Locke, 42, Tanja, 34 und Torsten, 45 mit Schira, 10, Monti, 2, Woody, 14 Monate, Hexe, 4 und Doro, 2

Jeder von uns wirft 235 Euro im Jahr einfach weg

Was wissen wir eigentlich über das, was auf unserem Teller liegt?

von Michael Zambrano — Gespräche und Projekte, die sich im Kiez mit einem bewussten Umgang mit Lebensmitteln auseinandersetzen.

Was ist das?", fragt der Junge beim Anblick der Pflanze, die vor dem Wolladen in der Warthestraße wächst. „Da wachsen Tomaten“, antwortet Bigitte Eller, Inhaberin des Geschäfts. „Nein, das stimmt nicht. Tomaten sind rot, und die da sind grün!“, erwidert der Junge. Und so beginnt ein nettes Gespräch über Tomaten. Wie sie wachsen, warum sie zunächst grün und dann rot sind. So wie der Junge in der Warthestraße, wissen auch viele Erwachsene nicht woher unsere Lebensmittel kommen, unter welchen Bedingungen sie produziert werden oder welche Kosten mit ihnen verbunden sind. Das sind Fragen, auf die nicht jede Person ohne weiteres antworten könnte. Zumindest lassen die Angaben des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) dies vermuten, laut denen in Deutschland jährlich „11 Millionen Tonnen Lebensmittel von Industrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalten als Abfall entsorgt werden“. Oder ist es nur eine Sache von mangelnder Wertschätzung?

Wertewochen Lebensmittel

Was sind uns Lebensmittel wert? Dieser Statistik nach zu urteilen, nicht viel. „Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger mehr als 80 Kilogramm Lebensmittel weg“, so das BMELV. Die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz rechnet dies in Geld um und wendet sich in einem Flyer an die Berliner Bevölkerung mit folgender Aussage: „Jeder von uns wirft jedes Jahr rund 235 Euro einfach weg.“ Vom 25. September bis zum 6. Oktober wurden seitens der Senatsverwaltung die Wertewochen Lebensmittel initiiert. Ihre Motivation: „Weil wir davon ausgehen, dass wir mit Dingen, die wir wertschätzen, sorgsamer umgehen“.

Auch der Schillerkiez nahm an dieser Aktion teil. Das Warthe-Mahl lud am 26. September zum gemeinsamen Kochen und Essen ein, mit Lebensmitteln, „die normalerweise auf



Bezirksstadtrat Bernd Szczepanski bei der Zubereitung der Mahlzeit

dem Acker bleiben würden“, so Dr. Burkhardt Sonnenstuhl, Geschäftsführer der Projektagentur gGmbH. Der Einladung folgten NachbarInnen aus dem Kiez und auch Bezirksstadtrat Bernd Szczepanski beteiligte sich bei der Zubereitung der Mahlzeit. Aber nicht nur im Rahmen dieser Aktion interessiert sich das Warthe-Mahl für bewusste und gesunde Ernährung. Im August startete in Kooperation mit der Karl-Weise-Schule ein interessantes Apfelprojekt

Apfel-Abenteurer

Jede Woche erhält die Schule eine Lieferung mit Äpfeln, einen Apfel pro Kind. Über einen Zeitraum von sechs Monaten setzen sich die Kinder mit dem Thema „Apfel“ auseinander. Woher kommen diese? Welche Bedeutung haben sie im Hinblick auf ihren Nährwert? Was kann man alles mit ihnen zubereiten? Zu dieser letzten Frage konnten am 25. September

einige Kinder, gemeinsam mit NachbarInnen aus der Warthestraße, im Warthe-Mahl einige leckere Rezepte ausprobieren: Apfel-Eierkuchen, gebackene und gebratene Äpfel, sogar Apfeltaschen wurden zubereitet. Das Apfel-Abenteuer geht aber noch einige Monate weiter. Ein Höhepunkt wird im Rahmen der Projektwoche vom 28. Oktober bis 1. November stattfinden. Es sind u.a. Ausflüge in diesem Zusammenhang geplant. Über den genauen Ablauf dieser Projektwoche wird zur Zeit noch abgestimmt. Eins steht aber bereits fest: Für die Dokumentation der Projekte wird ein Kinder-Film-Team sorgen. Spätestens im Dezember sollen die Dokumentarfilme dann auch für alle, SchülerInnen und NachbarInnen, auf der großen Leinwand zu sehen sein.

Überfluss und Hunger

Wenn es um einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln geht, reicht es aber natürlich



Apfel-Abenteurer im Warthe-Mahl

nicht, dies nur im Hinblick auf die eigene Gesundheit oder den Geldbeutel zu tun. Die Fragen nach Wert und Bedeutung von Lebensmitteln stehen in direkter Verbindung mit den Menschen, die sich davon ernähren. Und in unserer globalisierten Welt sind dies nicht nur die BürgerInnen der Bundesrepublik Deutschland, die jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Abfall werfen. Sondern auch die 842 Millionen Menschen, die laut Angaben der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen „unter chronischem Hunger leiden“. Das ist weltweit jeder achte Mensch.

Das Warthe-Mahl wird mit Mitteln aus dem Programm Soziale Stadt gefördert.

Schwer verdaulich. Das mit anzusehen.

Was sagt uns das, wenn Essen auf der Straße liegt?



Neukölln ist einer der ärmsten Bezirke Berlins. Und doch offenbar reich genug, dass nicht Geld, aber doch das Essen auf der Straße liegt. Ist unsere Gesellschaft derart übersättigt?

Töpfern und Singen

Der Tower braucht Verstärkung

von Birgit Lange — Kurzmittteilung vom Interkulturellen Kinder- und Elternzentrum am Tower.

Sie haben Interesse, Kindern oder Familien den Werkstoff Ton mit all seinen Möglichkeiten nahebringen? Wir verfügen über alles, was zum Töpfeln notwendig ist, außer einer Fachkraft, die dies mit unseren Kindern tut.

Leitung für die Keramikwerkstatt gesucht

Immer mittwochs wollen wir für Kinder die Arbeit in der Töpferwerkstatt anbieten. Am frühen Nachmittag für Schulklassen, am späten Nachmittag für Kinder, die uns nach der Schule allein aufsuchen. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir um Kontaktaufnahme über team@am-tower.de oder telefonisch 030 / 62607781. Bis dann, das Tower-Team.

Spaß am gemeinsamen Singen?

Seit einigen Wochen wird es musikalisch im IKEZ Am Tower. Mit Carolin Frank von der Musikschule Paul Hindemith haben unsere Kinder viel Spaß und Freude am Singen. Unser kleiner Kinderchor nimmt noch Kinder von 5 bis 7 Jahren auf, die Spaß an Musik haben und mit

anderen gemeinsam singen wollen. Neuer Probestern ist dienstags um 16.30 Uhr. Nun sind unsere 9-Jährigen traurig geworden und wollen auch gern in der Gemeinschaft singen. Für sie suchen wir noch Verstärkung. Wenn du also auch gern singen möchtest und nicht älter als 8 bis 10 Jahre bist, dann melde dich bei uns. „Aber“, so Jeanin: „wenn du zu uns kommen willst, dann musst du auch immer kommen, nicht nur ab und zu. Sonst macht das keinen Spaß für alle, wenn immer einige wegbleiben.“ Komm einfach vorbei, wir sammeln zunächst Kinder, die Interesse haben, dann fragen wir Carolin, ob sie mit uns singt. Wenn sie „ja“ sagt, dann würden wir uns immer dienstags um 17.15 Uhr im IKEZ am Tower treffen.

Das Interkulturelle Kinder- und Elternzentrum befindet sich in der Oderstr. 174, 12051 Berlin, neben dem Flugfeld Tempelhof. Öffnungszeiten: Mo-Fr. 12/13.00 Uhr bis 18.30, freitags 19.00 Uhr.

Weitere Informationen und aktuelle Angebotsübersichten zum Herunterladen unter am-tower.de und nun auch auf Facebook unter IKEZ Am Tower.



Töpferkunst vom Tower

„Ich habe viel Zeit und würde sie gerne schenken.“

Ein Anwohner der Warthestraße biete seine Zeit und Hilfe seinen NachbarInnen an

von Michael Zambrano — Älteren Menschen zu helfen. Wenn es z.B. zu schwer fällt, die Treppen hoch- und runterzusteigen, den Einkauf für sie zu erledigen. Oder ihnen einfach Begleitung anzubieten. So ist die Idee.

Christian Quandt, ein Anwohner der Warthestraße, möchte gerne die ihm zur Verfügung stehende Zeit seinen NachbarInnen widmen.

Bei der Frage nach seiner Motivation erinnert er sich, dass in seinem Haus eine ältere Frau lebte, die sich sehr langsam die Treppen hinauf und hinunter bewegte. Man wohnte zwar im selben Haus, aber kennen tat man sich nicht unbedingt unter den NachbarInnen. Eigentlich hätte er ihr gerne geholfen, z.B. die schweren Einkaufsbeutel für sie hochgetragen, das hatte er sich fest vorgenommen. Doch nachdem er sich entschlossen

hatte, ihr seine Hilfe anzubieten, erfuhr er, dass sie gestorben war. Alleine in ihrer Wohnung, ohne dass irgendjemand Kenntnis davon nahm. Christian sagt, dass er wisse, was es bedeute, allein zu sein. Und aus diesem Grund wolle er seine Zeit dafür einsetzen, andere zu unterstützen. „Ich habe viel Zeit und würde sie gerne schenken.“

Wer braucht Unterstützung?

Auch von zu Hause her wisse er, was das Altern mit sich bringe. Sein Vater war früher ein erfolgreicher Ingenieur. Ein Elektriker, der sehr gut in seinem Beruf war und hochkomplizierte Installationen einrichtete. Heute leidet er unter Demenz. „Er ist hilflos geworden.“ Es ist seine Mutter, die sich tagtäglich um ihn kümmert. Und auch für sie ist jetzt im Alter jede Unterstützung von außen sehr wertvoll.



Ausgrabungsstätte auf dem Tempelhofer Feld. Fotos von Andrea Behrendt und Talli Tiller.

Spuren der NS-Zeit wieder sichtbar und erforschbar machen

InterviewpartnerInnen gesucht

von Isabel Panek — Neben intensiven Archivrecherchen und Interviews mit ehemaligen ZwangsarbeiterInnen interessiert uns auch die Perspektive der AnwohnerInnen: sowohl Ehemaliger und ihre Erinnerungen an die Zwangsarbeiterlager als auch der jüngeren Generation – vor allem was sie von den aktuellen archäologischen Ausgrabungen auf dem Flugfeld denken.

Gesucht werden InterviewpartnerInnen, die sich an den Tempelhofer Flughafen zur Zeit des zweiten Weltkrieges erinnern können und interessiert sind, an einem Projekt zur Berliner Geschichte mitzuwirken. Wenn Sie selber bereit zu einem Interview sind oder Leute kennen, die sich für dieses Thema interessieren, freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme! Der „Förderverein für ein Gedenken an die NS-Verbrechen auf dem und um das Tempelhofer Flugfeld e.V.“ erforscht seit 2010 die Geschichte

des Flughafengeländes. Nun stehen wir am Anfang eines Ausstellungsprojektes, welches 2014 starten wird. Seit letztem Sommergraben Archäologinnen an verschiedenen Stellen und bringen Fundstücke der vielseitigen Geschichte des Tempelhofer Flughafengeländes zum Vorschein. Ziel der Ausstellung ist es, besonders die Spuren der NS-Zeit wieder sichtbar und erforschbar zu machen. Auf dem Flugfeld waren zwischen 1940 und 1945 mindestens 6000 Jugendliche, Frauen und Männer aus 17 Nationen in Baracken einquartiert und mussten vor allem für die Luftfahrtindustrie Zwangsarbeit leisten.

Fotografieren oder Erinnerungsberichte

Um die Fundstücke in einen geschichtlichen Kontext zu setzen, interessiert uns besonders das alltägliche Leben – die verschiedenen Begegnungen von AnwohnerInnen und ZwangsarbeiterInnen. Ebenso würden wir gerne erfahren, inwiefern Erinnerungen an die Barackenlager in den

umliegenden Bezirken und Familien weitergeben wurden. Wenn Sie Fotografien aus Familienalben sowie Dokumente oder Erinnerungsberichte wie z. B. Tagebücher oder Briefe von ehemaligen AnwohnerInnen besitzen oder für ein Interview bereit sind, würden wir uns freuen, wenn Sie mit uns in Kontakt treten. Außerdem sind wir interessiert daran zu erfahren, was ehemalige und auch heutige AnwohnerInnen über die aktuellen archäologischen Ausgrabungen denken. Halten Sie eine solche neuzeitliche Archäologie zur Erinnerung und Erforschung der jüngeren Geschichte für wünschenswert?

KONTAKT: Förderverein Isabel Panek (AG Zwangsarbeit), Carola von Dick c/o Berliner Geschichtswerkstatt, Goltzstr. 49, 10781 Berlin Tel. 030/ 251 44 50 Mobil 01577/ 3373388 Email: zwangsarbeit@thf33-45.de facebook.com/thf45



Christian Quandt, am Wartheplatz

Parmigiana di melanzane

Italienischer Auberginenaufbau



von Max Büch — Wer Auberginen mag, wird sie lieben: die Parmigiana. Und wenn die Zubereitung nicht so zeitaufwendig wäre, würde ich sie wahrscheinlich dreimal pro Woche essen. Mindestens.

Versucht man seinen Gästen zu erklären, dass man eine „Parmigiana“ („Parmitschana“ ausgesprochen), also einen Auflauf machen werde, schnellen meistens deren Augenbrauen in die Höhe und sie fangen verwundert das Rätselraten an, wie das gehen soll mit dem „Parmigiano“, der wesentlich bekannteren italienischen Spezialität Parmesan, einen Auflauf zu machen.

„Das hat mit ‚Parmigiano‘ nix tun. ‚Die Parmigiana‘ ist ein Auberginenaufbau!“ Das war in etwa auch die Antwort, die ich damals von meiner italienischen Bekannten bekam, als ich versucht habe, mit meinen Pseudo-Italienischkenntnissen den Bogen zum Parmesan zu schlagen. Und das ist die Antwort, die seitdem auch alle Parmigiana-Gäste von mir bekommen.

Ursprünglich kommt die Parmigiana aus dem Süden Italiens und wird als Hauptgang nach der Pasta serviert. Aber eigentlich braucht man davor und danach nicht viel anderes, es ist genug Fett und Käse drin. Auberginen sind ohnehin ein fantastisches Gemüse, aber in der Kombination mit den wenigen einfachen Zutaten, auf die richtige Weise zubereitet, kommt der gute Geschmack der Eierfrucht perfekt zur Geltung. Ergebnis: Schmackofatz!

Für mich ist das Gericht aber noch mehr als eine Leibespeise. Es erinnert mich immer an die gemeinsamen Essen zur Erasmus-Zeit in Spanien, bei denen jeder seine Kochkünste vorführen und weitergeben konnte. Und somit ist die Parmigiana Erinnerung und Ausdruck unseres interkulturellen und interkulinaren Austauschs, der durch das Essen für immer erhalten bleibt.

Zutaten für 4 Personen

4 bis 5 große Auberginen
1,5 bis 2 kg Tomaten
(Pizzatomaten aus der Dose oder frisch)
4 bis 5 Packungen Mozzarella
6 bis 8 Eier
Mehl
Basilikum (frisch)
Olivenöl
Tomatenmark
Salz, Pfeffer
evtl. Parmesan

Die Vorbereitungen

Am besten fängt man direkt mit der Tomatensauce an. Je länger die Sauce köchelt, desto geschmacksintensiver wird sie. Frische Tomaten in Würfel hacken oder Pizzatomaten nehmen, im Topf aufkochen und anschließend auf niedriger Flamme köcheln lassen. Früh den Basilikum gestückelt dazu geben (gibt nach längerem Kochen Schärfe ab), ein bisschen Olivenöl, Tomatenmark und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 30 Minuten köcheln lassen, besser 45 Minuten – die Sauce soll sämig, aber nicht zu fest werden. Zur Not Wasser nachgießen.

Parallel werden die Auberginen in Halbzentimeter dicke Scheiben geschnitten und gesalzen und anschließend in der Pfanne mit Olivenöl frittiert. Dazu die Eier mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und einen Teller mit Mehl vorbereiten. Auberginenscheiben abtupfen, dann in Mehl wenden und schließlich durch die Eierpampe ziehen und direkt in der heißen Pfanne rausbraten. Die Scheiben sollen einigermaßen gut durch und das Ei knusprig braun werden.

Die letzten Schritte

Sind die Auberginenscheiben alle durchfrittiert, müsste bis dahin auch die Tomatensauce fertig sein. Jetzt muss nur noch alles zusammen in den Auflauf geschichtet werden. Zuerst den Boden der Auflaufform mit Tomatensauce bedecken, dann die erste Schicht Auberginen und darauf dünne Mozzarellascheiben (vorher in dünne Scheiben geschnitten) verteilen und das Ganze wiederholen, bis die Auberginen verteilt sind. Wichtig: sparsam beim Verteilen der Tomatensauce sein. Lieber zum Schluss den Rest darüber gießen, da die Flüssigkeit ja nach unten sinkt. Und auch Mozzarella so einteilen, dass für die oberste Schicht noch genug bleibt. Die letzte Schicht kann zum Schluss noch mit Parmesan bestreut werden, das sorgt für eine schöne goldbraune Kruste.

Bei etwa 180 bis 200 Grad in den Ofen. Etwa 35 bis 45 Minuten ziehen lassen, je nachdem wie sehr die Auberginen frittiert wurden, bis die Kruste knusprig braun und die Auberginen gut durch sind. Buon appetito!

Wir freuen uns, wenn ihr auf der Facebook-Seite des QM Schillerpromenade eure Nachkoch-Versuche mit uns teilt!

Veranstaltungen

REGELMÄSSIG

Montag, ab 18.45 Uhr
LAIENTHEATERGRUPPE
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Montag, ab 19 Uhr
DOPPELKOPF und andere Spiele
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Montag, ab 20 Uhr
JAZZ- & JAMSESSION
im Café Engels, Herrfurthstr. 21

Dienstag, 10-14 Uhr
COMPUTER & INTERNETBERATUNG
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Dienstag, ab 18 Uhr
ESPERANTO Sprachkurs
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Dienstag, 18.30-20.30 Uhr
KOSTENLOSE MIETERBERATUNG
im QM-Büro, Schillerpromenade 10

Dienstag, 19 Uhr
SWING
im Café Engels, Herrfurthstr. 21

Mittwoch & Samstag, 14-18 Uhr
AUSSTELLUNG NS-ZWANGSARBEITER
Ausstellungs-Pavillon St. Thomasfriedhof,
Hermannstr. 179-185

Mittwoch, n.V.
HAUSAUFGABENHILFE –
alle Fächer – 5. bis 10. Klasse
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Mittwoch, 19-20 Uhr
LACH-YOGA-KURS
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Mittwoch, 20.30 Uhr
STUMMFILM mit Live-Begleitung
im Froschkönig, Weisestr. 17

Donnerstag, 9.30-11.30 Uhr
KOSTENLOSE MIETERBERATUNG
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Donnerstag, 14-16 Uhr
SPIELE-NACHMITTAG Scrabble & Co.
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Donnerstag, 15-20 Uhr
STRICK-ART-PROJEKT
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Donnerstag & Freitag, ab 20 Uhr
VOKÜ im Stadteilladen Lunte,
Weisestr. 53

Freitag, n.V.
HAUSAUFGABENHILFE –
alle Fächer – 5. bis 10. Klasse
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

Samstag, 10-16 Uhr
WOCHENMARKT am Herrfurthplatz

Samstag, ab 20 Uhr
LIVE-MUSIK
im Café Blume, Fontanestr. 32

OKTOBER

11.10. und 25.10., 18-20 Uhr
NÄH-KURS für AnfängerInnen
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

17.10., 20.30Uhr
SOME PEBBLES
feinster Swing, Klezmer und Worldmusic
im Froschkönig, Weisestr. 17

19.10., 12 Uhr
MITTAGSKONZERT
in der Genezareth Kirche, Herrfurthplatz 14

21.10, 17-19 Uhr
FÜHRUNG UND GESPRÄCH
in der Sehitlik Moschee, Columbiadamm 128

22.10., 18-20 Uhr
AUFWERTUNG FÜR ALLE – GEHT DAS?
Ein Abend zum Mitreden
in der Genezareth Kirche, Herrfurthplatz 14

23.10., 16.30-18.30 Uhr
KINDER-KOCHEN KUNST UND KLÄNGE
im Warthe-Mahl, Warthestr. 46

24.10., 18-20 Uhr
HERKUNFT – ANKUNFT – ZUKUNFT
Erzählcafé im Café Jule, Kienitzer Str. 93

24.10., 18.30 Uhr
DIALOGTISCH (siehe Seite 2)
im Interkulturellen Zentrum Genezareth,
Herrfurthplatz 14 (Zugang über das Café)

25.10., 16.30-18.30 Uhr
INTERKULTURELLER
FRAUNTANZABEND
im IKEZ am Tower, Oderstr. 74

26.10., 14-16.30 Uhr
SCHILLERENDE WOHNWELTEN –
Kieztour
Treffpunkt: auf dem Warthe-Platz

26.10., 18 Uhr
„GAUDE VIRGO, MATER CHRISTI“
Kammerchor orchis e balene
in der Genezareth Kirche, Herrfurthplatz 14

27.10., 11-14 Uhr
SONNTAGSBRUNCH
im zukünftigen Bürgerzentrum,
Mahlower Str. 27

29.10., 17.30-20.30Uhr
GESPIELTE BE_HINDERUNG
Vortrag mit Filmbeispielen
Anmeldeschluss: Fr. 25.10., im Netzwerk
behinderter Frauen e.V., Leinestr. 51

NOVEMBER

2.11., 18-24 Uhr
NACHT UND NEBEL
Kunst- und Kulturfestival Neukölln
nachtundnebel.info

Wenn Sie weitere Veranstaltungen in unserem Kiez teilen möchten, können Sie diese auf unserem Kiezportal schillerpromenade-quartier.de im Veranstaltungskalender eintragen oder uns eine E-Mail schreiben.

Mitmischen

Die nächste Ausgabe erscheint am 19. Dezember 2013. Kritik, Rückmeldungen und Lob zur aktuellen Ausgabe bitte an prom.red@gmail.com schicken. Wir laden Sie und euch herzlich zur nächsten, und vorerst letzten, Redaktions-sitzung, am 7. November, um 20 Uhr im Bierbaum 3, Schillerpromenade 31, ein. Neuigkeiten von uns zwischen den Ausgaben gibt es auf schillerpromenade-quartier.de und facebook.com/qm.schillerpromenade

Wir freuen uns auf Ihre und eure Kommentare!

Impressum

HERAUSGEBER: Quartiersmanagement Schillerpromenade
Schillerpromenade 10, 12049 Berlin, schillerpromenade-quartier.de
GESTALTUNG: katrinfriedmann.com, ankehohmeister.de
REDAKTION: Max Büch, Agnes Ludwig, Marlies Ludwig (Lektorat), Michael Zambrano
TEXTE, FOTOS & BILDER: Max Büch, Anke Hohmeister, Philipp Lorenz, Isabel Panek,
Florian Reischauer, Stephanie Schuerfeld, Rezeptfoto: Mark Manguerra/flickr
VERTRIEB: Mit freundlicher Unterstützung vom Warthe-Mahl
DRUCK: Henke Pressdruck GmbH & Co. KG / AUFLAGE: 9 000
Berlin, Oktober 2013