Bahnhofstraße

A BIS Z

ZEITUNG FÜR DAS AKTIVE ZENTRUM LICHTENRADE BAHNHOFSTRASSE

AUSGABE 01 / 2022

KINDER unters DACH!

In dieser Ausgabe:

Bellas Kinderbackstube

JAA baut Ritterburg

Was machen die Neujahrsvorsätze?

Katholische Pfarrei Hl. Johannes XXIII.

Liebe Lichtenraderinnen und Lichtenrader,

für viele sind die kommenden Wochen der Höhepunkt des Kalenderjahres: die Sommerferien! Und weil zu Ferien immer auch guter Lesestoff gehört, haben wir Ihnen wieder ein buntes Sträußchen interessanter Themen aus Lichtenrade und Umgebung zusammengestellt.

Die katholische Gemeinde hier hat eine lange Tradition – und ein gutes Standing. Als wir den inzwischen in den Ruhestand gewechselten Lichtenrader Pfarrer Lau vor einigen Jahren interviewten, sagte er: „In Berlin sind wir Vatikan." Nun ist seit Anfang des Jahres die Lichtenrader Gemeinde in einem größeren Zusammenhang aufgegangen – vier benachbarte Gemeinden haben sich zusammengetan. Wir sprachen über die neue Großpfarrei Hl. Johannes XXIII. Tempelhof – Buckow mit dem leitenden Pfarrer Arduino Marra. (Seiten 10/11)

Lang da ist dieses Haus auch schon, aber doch steckt es voller Neuigkeiten. Heute stellen wir gleich zwei neue Institutionen vor, die in der Alten Mälzerei eine neue Heimat gefunden haben: das Kindermuseum Unterm Dach und die Lehrküche der Volkshochschule Tempelhof-Schöneberg. Sie werden lesen können, dass beide auch durchaus interessante Angebote für die Ferien bereithalten. (Seiten 6/7 und 12/13)

„Gehen Sie in das Gefängnis!" – jeder, der schon einmal Monopoly gespielt hat, weiß, wie ärgerlich es ist, auf dieses Feld ziehen zu müssen. Tatsächlich beherbergt Lichtenrade mit der Jugendarrestanstalt eine Institution, bei der die Gäste eine ähnliche Aufforderung im realen Leben bekommen haben. Allerdings steht hier nicht maximaler Profit, sondern soziale Integration im Vordergrund. Dass dabei schöne Dinge entstehen können, haben letztlich die Kinder einer benachbarten Kita erfahren. (Seite 3)

Die Unterstützung des lokalen Einzelhandels ist ein wichtiges Ziel des LZQ-Programms, das hier in der Bahnhofstraße arbeitet. Im Mai gab es zum Tag der Städtebauförderung eine Aktion der Einzelhändler, an der viele Lichtenrader Nachbarn teilnahmen. Es gab etwas zu gewinnen und außerdem Spargel so viel man wollte. Mehr darüber lesen Sie auf den Seiten 4 und 5.

Auch wenn draußen die sommerliche Hitze tobt, ein Stück Torte bleibt für viele das Nonplusultra des Genusses. Wer mit Hingabe und Geschick bäckt, kann sich auf eine stetig wachsende Anhängerschar einstellen. Mit Bellas Kinderbackstube gibt es in Lichtenrade ein Angebot, dass den Kleinsten dieses Handwerk näherbringen will. Dass dies mehr als gut gelingt, können Sie auf den Seiten 14 und 15 nachlesen.

Aber bitte nicht übertreiben! Sonst gibt es zum Jahreswechsel wieder Vorsätze wie Bikinifigur, Sixpack oder regelmäßig Sport. Was sich Lichtenrade an Silvester vorgenommen hat und was nach sechs Monaten daraus geworden ist, können Sie auf den Seiten 8 und 9 nachlesen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer

Ihre Redaktion

Aktuelle und weiterführende Informationen sowie Terminhinweise zum LZ-Gebiet finden Sie unter: **www.az-lichtenrade.de**

BILDER*rätsel*

Wo finden Sie dieses Detail in Lichtenrade?
Aufmerksame Leser senden die Antwort per Mail an:
redaktion@az-lichtenrade.de

Burg ohne Verlies

JAA-Werkstatt bastelt Ritterburg für einen Kinderladen

Ein hagerer Alter in einem düsteren Verlies auf einer Felseninsel: Alexandre Dumas‘ „Graf von Monte Christo“ prägt für viele bis heute die Vorstellung von Gefängnis. Dass sich im Strafvollzug seit 1844, dem Jahr der Erstveröffentlichung des Weltbestsellers, viel getan hat, ist zumindest am Klischee ziemlich spurlos vorbeigegangen.

In der Lichtenrader Lützowstraße, also in fast direkter Nachbarschaft der Bahnhofstraße, gibt es seit 2021 wieder eine moderne Einrichtung des Strafvollzugs für junge Menschen, die Jugendarrestanstalt (JAA) Berlin-Brandenburg. An ihr kann man sehr gut sehen, was moderne Maßnahmen im (Jugend-)Strafvollzug heute bedeuten. Die JAA hat 31 Plätze – sechs davon sind für Mädchen und junge Frauen reserviert. In allen vier Stationen der JAA gibt es einen Gruppenraum, einen Küchenbereich, einen TV-Raum und Sanitäranlagen. Außerdem gibt es eine Bibliothek, einen Fitness-, einen Kreativ- und einen Computerraum. Ziel des Aufenthaltes in der JAA ist es, bei den Jugendlichen Veränderungsprozesse zu bewirken, die sie selbst in Gang setzen.

Unter Jugendarrest versteht man eine Erziehungsmaßnahme mit kurzzeitigem Freiheitsentzug. Dieser kann beginnend bei zwei Tagen hier in Lichtenrade maximal vier Wochen dauern. Eine Zeit, die man nicht in erster Linie als Strafe, sondern eher als Gelegenheit für Orientierung und Besinnung verstehen sollte. Ausgang zur Schule oder zur Arbeit ist prinzipiell möglich, aktuell allerdings wegen der Corona-Lage ausgesetzt. Solange die Kids hier in Lichtenrade sind, nehmen sie an sozialen Trainingskursen teil oder arbeiten zum Beispiel in der Holzwerkstatt.

Dass Letzteres alles andere als verlorene Zeit sein kann, konnten die Jugendlichen erfahren, die Anfang 2022 in der JAA waren. Denn damals entwarf und baute Werksmeister Schwarzlose gemeinsam mit ihnen eine mittelalterliche Ritterburg als Spielgerät. Es war eine konzentrierte Phase, die nach intensiver Arbeit ein Ergebnis hatte, das sich sehen lassen kann. Kein Wunder, dass die Jugendlichen stolz darauf sind.

Bald schon klingelten Frau Schneider und Herr Schwarzlose von der JAA beim Lichtenrader Kinderladen „Zwergenkiste e. V.“, praktisch direkt gegenüber. Sie hatten ein Geschenk dabei. Die Erzieherinnen und Kinder freuten sich sehr über die Burg, die mit ihren Rittern und dem feuerspeienden Drachen hoffentlich noch lange zum Spielen einladen wird. Ein Verlies übrigens, wie in so vielen Ritterburgen üblich, hat diese Burg nicht zu bieten. Kein Wunder!

Frau Schneider und Werksmeister Schwarzlose übergeben mit den Jugendlichen das Ergebnis der Holzwerkstatt an den Kinderladen „Zwergenkiste e. V.“

Text: PM JAA/Johannes Hayner Fotos: JAA Berlin-Brandenburg

Musik, Infostände, Menschen … alles da auf der Bahnhofstraße!

Erst flanieren, dann Spargel satt!

Im Mai findet nicht nur jährlich der bundesweite Tag der Städtebauförderung statt, sondern auch der Spargel hat Hochsaison! Eine clevere Kombination bescherte der Bahnhofstraße am Samstag, den 14. Mai 2022, ein großes Spektakel, welches vor der Alten Mälzerei fortgesetzt wurde.

Der Spargel und der bundesweite Tag der Städtebauförderung waren für die ortsansässigen Vereine, Initiativen, Projekte, Schulen, den Kinder-Hort, die Volkshochschule, Bibliothek und Musikschule und natürlich für die Geschäfte der Bahnhofstraße eine hervorragende Gelegenheit, sich dem Publikum zu präsentieren. Damit es auch ein schönes Fest wurde, gab es viele Aktivitäten zum Anfassen, Sehen, Hören und Mitmachen.

Organisatoren des vormittags entlang der Bahnhofstraße stattfindenden Festes zum Tag der Städtebauförderung waren die Gewerbetreibenden der Bahnhofstraße mit Unterstützung durch das Geschäftsstraßenmanagement. Der Kulturverein Alte Mälzerei e. V. hatte mit dem Verein FlanierRevier Lichtenrade e. V. das Zepter für das anschließende Spargelfest vor der Mälzerei in der Hand. Gefördert wurden beide Events durch den Bezirk Tempelhof-Schöneberg mit Mitteln des Landes Berlin und des Bundes im Städtebauförderprogramm „Lebendige Zentren und Quartiere“.

Flanieren, sich informieren, Leute treffen, Musik hören, Spaß haben, Einkäufe erledigen

In einem Flyer waren 29 Stationen aufgeführt, die beim Gang über die Flaniermeile angesteuert werden konnten. Ein vielfältiges Angebot für die Besucher und Besucherinnen, sich während des Einkaufsbummels zu informieren und mit Leuten zu reden. So geht Nachbarschaft in Lichtenrade!

Spargel kaufen, Spargelgerichte und Erdbeerbowle genießen …

Geschäfte boten Getränke an und informierten über Warenangebot und Service. An Infoständen gab es ausführliche Gespräche zu Aktivitäten von Vereinen und Initiativen. Ein Magnet waren musikalische Darbietungen von Musikschulen, Musikensembles und des Lichtenrader Chors, die bei ihren Auftritten das Publikum begeisterten. Spiele und Aktionen, Fotoshootings für Kinder, Beratung zur Gesundheit und Nachhaltigkeit, eine ganz Straßenecke mit Buchständen, die Freiwillige Feuerwehr mit einer Präsentation des Löschfahrzeugs und vieles mehr standen zur Auswahl.

Links: Volker Mönch vom Kulturverein Alte Mälzerei e. V. und Sabine Slapa, Mitte: Bezirksstadträtin Angelika Schöttler begrüßt die Gäste

Stempel abholen, Stempel sammeln – bei der Tombola gewinnen!

Zur Orientierung war der Flyer eine wertvolle Hilfe, der mit einer Straßenkarte alle Stände mit ihren Angeboten aufzeigte. Doch der Flyer war noch mehr: Wer Lust hatte, konnte an einer Gewinnjagd teilnehmen. Dazu mussten mindestens acht Stempel an den einzelnen Stationen eingesammelt werden. Dann wurde der Name auf einen Abschnitt des Flyers geschrieben und später bei der Tombolabox am Eingang zum Spargelfest vor der Alten Mälzerei abgegeben. Für die Kinder war diese Stempeljagd ein großer Spaß!

Vor der Alten Mälzerei:
Spargel mit Erdbeerbowle und Bühnenprogramm

Ab 13 Uhr wurde das Spargelfest vor der Alten Mälzerei eröffnet. Beim Eintritt konnte man an einem Spargel-Wett-Schätzen teilnehmen und den Flyer mit den Stempeln in die Tombolabox werfen. An einem Verkaufsstand konnte Spargel zum günstigen Tagespreis gekauft werden. Der Essensstand bot klassische Spargelgerichte, wahlweise vegetarisch, oder mit Hinterkochschinken oder Schnitzel „Wiener Art“ an. Dazu schmeckte die frische Erdbeerbowle aus südbrandenburger Früchten besonders gut.

Die Gäste wurden von Bezirksstadträtin Angelika Schöttler begrüßt. Als Leiterin der Abteilung für Stadtentwicklung und Wohnen liegt die Städtebauförderung im Bezirk in ihrem Aufgabenbereich. Anlässlich des „Tages der Städtebauförderung“ unternahm sie öffentliche Quartierspaziergänge in drei Fördergebieten im Bezirk Tempelhof-Schöneberg: Neue Mitte Tempelhof, LZQ-Gebiet Bahnhofstraße und das QM-Gebiet Nahariyastraße. Ein Abstecher erfolgte auch auf das Spargelfest. Bei ihrer Grußansprache auf der Bühne vor der Alten Mälzerei hob sie das besondere Engagement der Vereine FlanierRevier e. V. und Kulturverein Alte Mälzerei sowie des anwesenden Investors Thomas Bestgen hervor. Die Mälzerei habe sich zu einem zentralen Punkt für kulturelle Aktivitäten in Lichtenrade entwickelt und die Bauaktivitäten im Umfeld würden zeigen, dass hier ein Ort mit vielen sozialen Angeboten entsteht.

Für das Geschäftsstraßenmanagement Lichtenrade Bahnhofstraße leitete Sabine Slapa, Geschäftsführerin des Büros die raumplaner,

welches das Fördergebiet in Lichtenrade seit Beginn im Jahr 2015 betreut, die sehnlichst erwartete Gewinnauslosung ein. Auf der Bühne stand eine Kiste voller Geschenke und Gutscheine, die von Lichtenrader Gewerbetreibenden gesponsert wurden. Gemeinsam mit Volker Mönch vom Kulturverein Alte Mälzerei e. V. wurden aus der Tombolabox nach und nach Lose gezogen, die Gewinner ausgerufen und die Geschenke durch Ralf Kuhl, ebenfalls vom Kulturverein, verteilt. Die Stimmung war bestens, es gab ein Kommen und Gehen, die Ausgerufenen nahmen ihre Gewinne in Empfang und freuten sich über ihr Losglück. Vor allem die Kinder belagerten die Bühne in der Hoffnung, dass ihr Name ausgerufen werde.

Die ganze Zeit lieferte DJ Milchow Rietmüller den musikalischen Sound für das Fest. Gigi Hayat sorgte mit Tänzen und Entertainment für Bewegung und Unterhaltung. Später gab es noch Live-Musik mit dem Trio um Greta Kovacs. Insgesamt ein gelungener Tag und eine tolle Abwechslung zur pandemiebedingt veranstaltungsarmen Zeit der letzten zwei Jahre.

Text und Fotos: Ewald Schürmann

Nicht zu toppen!

Das Lichtenrader Kindermuseum Unterm Dach

„Nicht anfassen!“ Zornesröte dunkelt den Teint der beleibten Uniformierten, und hat sie es nicht wirklich schon oft genug gesagt? Allerdings üben die Exponate auch eine nicht zu beherrschende Anziehungskraft auf den vielleicht Zehnjährigen aus: Ritterrüstungen, Kanonenkugeln, Schwerter, Hellebarden. Das muss angefasst werden! Das Burgmuseum im Thüringischen, das der Autor vor Urzeiten mit seiner am Ende doch ziemlich entnervten Mutter besuchte, ist zumindest in dieser Beziehung das Gegenteil des Lichtenrader Kindermuseums Unterm Dach. Denn hier ist Berühren nicht nur erwünscht, sondern geradezu Bedingung für einen erfolgreichen Besuch.

Wir besuchen das Museum an einem windigen Spätvormittag. Bereits vor der Alten Mälzerei begegnen wir einer Schulklasse. Freudestrahlend und fröhlich schwatzend ziehen die Kinder dem Rest ihres Schultages entgegen. Schwer vorzustellen, dass dieser seinen Höhepunkt – nicht nur in Höhenmetern gemessen – noch vor sich hätte. Denn was sollte das Kindermuseum toppen? Eben. Während die Kinder von dannen tappen, erklimme ich das Museum Unterm Dach via Treppenhaus.

Seit Juni 2021 gibt es das Kindermuseum. Wegen der Pandemie musste der Start mehrfach verschoben werden und als die Tür endlich aufging, musste dies ohne große Party geschehen. Aber wer sich auf den Weg unter Lichtenrades höchste Dachsparren macht, wird es nicht bereuen.

Oben empfängt mich freundlich Christina Scholz, die pädagogische und künstlerische Leiterin des Museums. Hell, einladend und kreativ mit lustigen Details arrangiert springt mir die Ausstellung ins Auge. Direkt unter dem gewaltigen Spitzdach der Alten Mälzerei gelegen, ist unter der Spitze eine alte Förderschnecke zu sehen.

Das Museum ist eine Neugründung des Bezirks. Mit der Entscheidung des Amtes, sich in die Alte Mälzerei einzumieten, eröffnete sich die Möglichkeit für ein Kindermuseum. Das Grundthema des Museums ist Ernährung. Dies passt hervorragend zum Gebäude, denn hier wurden früher Lebensmittel verarbeitet. Bisher gab es in Berlin noch kein Museum, das sich ausschließlich diesem Thema widmet. Dies merkt das Museumsteam: Besuch kommt aus allen Ecken Berlins.

Das Angebot des Kindermuseums ist komplett kostenfrei

Frau Scholz erzählt, dass Ernährung im Verlauf der Pandemie immer wichtiger wurde. Zuhause wurde mehr gekocht, das Gleichgewicht aus Bewegung und Ernährung geriet bei vielen in Schieflage, soziale Aspekte von Essen und Trinken änderten sich. So fielen gemeinsame Mahlzeiten mit Arbeitskollegen aus, während sich die Familien öfter um den Küchentisch versammelten. Und die berüchtigten Corona-Pfunde belasten eben nicht nur die Hüften Erwachsener. Umso größer ist das Interesse der Schüler am Thema, wie Scholz erfreut berichtet. Spannend ist, dass sich dieses Interesse auf viele Bereiche verteilt. Dem trägt das Museumskonzept Rechnung. „Ernährung hat so viele Aspekte, und wir versuchen, alle zumindest einmal anzuschneiden“, berichtet Christina Scholz. Sie freut sich besonders über die Schulküche, die sich zwei Etagen weiter unten befindet, die sich das Kindermuseum mit der Volkshochschule teilt.

Diese Küche liegt nun gerade in Hochglanz und himmlischer Ruhe vor uns. „Das ist nicht immer so“, lacht Frau Scholz, „dann müssten Sie mal zu einem Kinderkurs kommen. Unser Museumskoch braucht schon starke Nerven.“ Wie man sich vorstellen kann, haben in einer Mitmachküche eine entsprechende Einweisung und die Einhaltung der Regeln hohe Priorität. Scharfe Messer, kochend heiße Flüssigkeiten, fettige Oberflächen sind nur einige Beispiele für Gefahrenquellen. So müssen alle Mitarbeiter einen Erste-Hilfe-Kurs absolviert haben, um im Notfall kompetent reagieren zu können.

Christina Scholz ist die pädagogische und künstlerische Leiterin des Museums

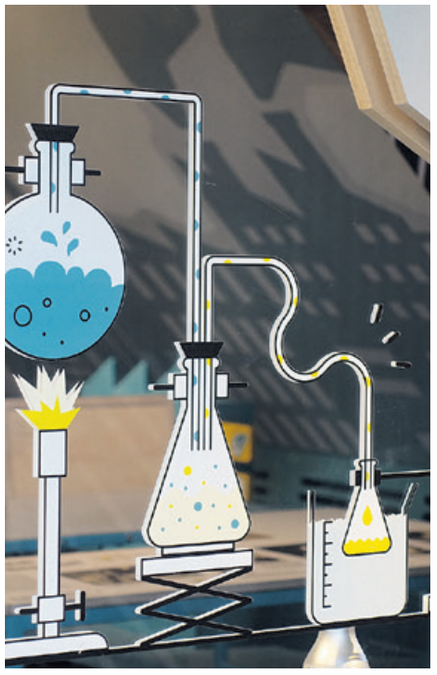
Die Sonderausstellung „Ich bin Meer“ thematisiert den Plastikmüll in den Weltmeeren

Und nun eine weitere gute Nachricht für Berliner Eltern: Das Angebot des Kindermuseums ist komplett kostenfrei, auch die zusätzlichen Ferienkurse wie Koch-Workshops, Kreativ-Aktionen und „Superkräfte-Yoga“ im Sommer. Die meisten der jungen Besucher kommen allerdings mit ihren Schulklassen, denen altersgerechte Workshops angeboten werden. Für erste bis dritte Klassen etwa bietet sich zum Beispiel der Kurs „Iss dich schlau – mit allen Sinnen“ an. Interessierte Lehrer können sich direkt ans Museum wenden.

Begleitend zur Dauerausstellung gibt es jeweils aktuelle Sonderausstellungen, die temporär Schlaglichter auf einen speziellen Aspekt werfen. Im Moment gibt es die Ausstellung „Ich bin Meer“, die den Plastikmüll in den Weltmeeren thematisiert. Auch hier geht es ums Mitmachen: die Kinder dürfen selbst gemalte Fische zu einer Installation hinzufügen. Und im Herbst kommt noch eine weitere Sonderausstellung zum Thema Bienen hinzu.

Was ist gut für mich – und was gut für die (Um-)Welt? Dieser Frage wollen die Ausstellungsmacher gemeinsam mit ihren jungen Besuchern auf die Spur gehen. Wer die Ausstellung besucht, muss keine Reihenfolge beachten. Bloß starten sollte man immer am Supermarkt, wo die Kinder sich ein Lebensmittel aussuchen, auf das sie Lust haben, zum Beispiel Äpfel, Bananen, Käse oder Schokolade. An verschiedenen Stationen kann man sich dann zu speziellen Themen schlau machen. In der Küche erfährt man, wozu ich mein Lebensmittel verarbeiten kann. Und im Kinderzimmer stellen sich die Superkräfte vor, die in den Lebensmitteln stecken. Spielerisch können sich die Kinder hier als Helden mit diesen Kräften verkleiden. Und so geht der Rundgang durch viele verschiedene Räume, bis ein umfassendes Bild entsteht. Viele interaktive Elemente peppen die Präsentation auf. An der Kasse am Ende erfahren die Besucher, wie schlau sie sich gemacht haben. Dementsprechend werden Titel vergeben: Master-Mais, Schlaubeere oder Mega-Möhre sind drei der Möglichkeiten.

Wer nun Lust auf einen Besuch bekommen hat, ist herzlich eingeladen. Die drei festen und 15 freien Mitarbeiter des Museums freuen sich auf jeden Besuch. In den Ferien kommen zum Beispiel viele Lichtenrader Großeltern mit ihren Enkeln – auch zu den Bastelnachmittagen, die jeden Dienstag von 15 bis 17 Uhr und jeden Donnerstag von 14 bis 17 Uhr stattfinden.



Im Labor untersuchen die Kinder Lebenmittel auf ihre Inhaltsstoffe

Text und Fotos: Johannes Hayner

Was ist aus den Neujahrsvorsätzen geworden?

Was, 2022 ist schon wieder zur Hälfte rum? Da bekommen viele einen Schreck. Dabei ist Neujahr gefühlt doch gar nicht sooo lange her. Sicher erinnern Sie sich auch noch an Ihre guten Vorsätze fürs neue Jahr. Wir haben nachgefragt, was daraus geworden ist.

DARJA, 16 & LEANDRO, 15:

Mehr Sport, das ist unser Plan für 2022! Bis jetzt läuft's ganz gut - aber ob wir durchhalten? Ein paar längere Pausen gab es nun doch schon. Immerhin: Der Plan ist bisher zu 80 % aufgegangen.

MARTHA, 86

In diesem Jahr möchte ich abnehmen! Das hat bis jetzt leider nicht so gut geklappt, ich habe sogar ein Kilogramm zugenommen. Übrigens: Wollen Sie ein paar Bio-Tomaten kaufen? Die züchtet meine Nachbarin in einem Brandenburger Gewächshaus.

DANIEL, 16:

Ich bin in den Januar mit dem Motto „Neues Jahr, neuer Mensch" gestartet! Mein Vorsatz war und ist, eine positive Ausstrahlung zu haben. Mal sehen, ob ich das durchziehen kann. Was denken Sie?

CARSTEN, 45

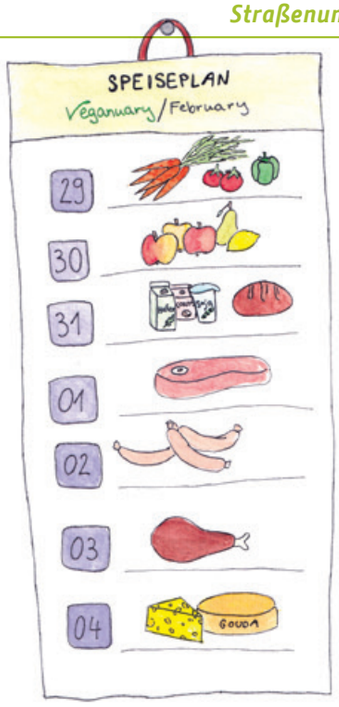
Mehr lesen! Jeden Abend saß ich vor der Glotze und habe mich durchs Programm gezappt. Ich habe mir vorgenommen, den Fernseher jetzt vier Abende pro Woche auszulassen und dafür mehr zu lesen. Gleich in der ersten Januarwoche habe ich mich in der neuen Bibliothek in der Mälzerei angemeldet. Kleinere Rückfälle im Spätwinter konnte ich mit der Kraft des Frühlings überwinden.

JOSHUA, 16:

2021 war nicht so mein bestes Jahr. Deshalb habe ich mir für das neue Jahr vorgenommen, glücklich zu werden. Einfach so, immer eher das Gute zu sehen als das Schlechte. Bisher klappt das hervorragend, vor allem, wenn die Sonne scheint!

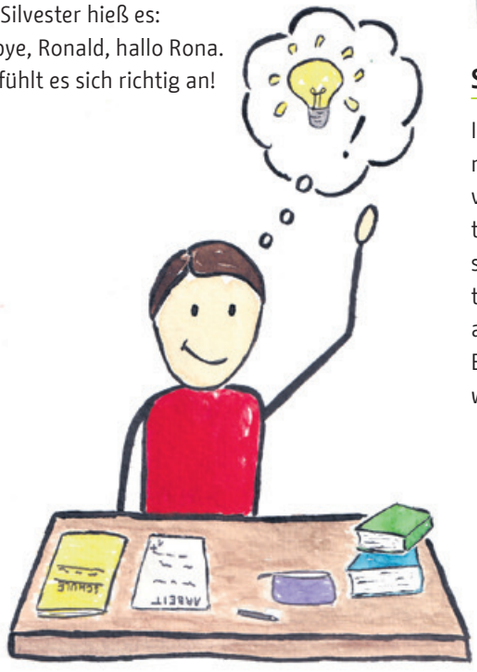
ANNE, 67 & UWE, 63

Ach, Neujahrsvorsätze haben wir schon länger nicht mehr. Uwe: Aber früher einmal habe ich mir Silvester vorgenommen, mit dem Rauchen aufzuhören. Bis zur Umsetzung hat es dann zwar ein paar Wochen gedauert, hat aber überraschend gut funktioniert. Ich habe bis heute durchgehalten!



RONA, 56

Schon immer fühle ich mich als Frau. Doch bis zu meinem Entschluss, ab 2022 auch als Frau zu leben, war es ein langer Weg. Silvester hieß es: Bye, bye, Ronald, hallo Rona. Jetzt fühlt es sich richtig an!



SANDRA, 47

Ich habe 2022 am Veganuary teilgenommen, mich den ganzen Januar über vegan ernährt. Dann ging es gleich weiter mit der Fastenzeit. Nur meinen Vorsatz, mehr Zeit und Raum für Kreativität zu schaffen, konnte ich bisher leider aus zeitlichen Gründen nicht umsetzen. Ersteres habe ich gerade erfolgreich bewältigt, Zweiteres ist in Arbeit.

QUSAI, 16 & YASSIR, 13:

Wir haben uns vorgenommen, besser in der Schule zu werden. Die ersten Leistungen 2022 waren auch ganz in Ordnung. Es war aber schwer, die Motivation nicht zu verlieren. Nun sind bald Ferien, ein Glück! Ein Schreiben wie das hier (Qusai zieht eine Einladung zur Klassenkonferenz aus dem Januar heraus) will ich jedenfalls nicht mehr bekommen. Das gab auch Ärger zuhause.

LEON, 15

2022 ist für mich und meinen Bruder das Jahr der Fitness! Aber zugegeben: So ganz sicher bin ich nicht, dass wir das bis zum Ende des Jahres durchhalten. Ich bin aber optimistisch.

JULIA, 31

Durch die Corona-Pandemie bin ich zuletzt viel mit dem Auto gefahren und wenn man in Lichtenrade wohnt, bedeutet dies lange Wege mit viel Stau. Davon hatte ich die Nase voll. So habe ich mir im Januar eine BVG-Monatskarte geholt, die ich auch ständig nutze. Jetzt mit dem Neun-Euro-Ticket aber sind die Bahnen oft noch voller als ohnehin schon.

aufgeschrieben von Johannes Hayner, Illustrationen: Schülerpraktikantin Anouk Demski

Und jetzt sitze ich hier

Interview mit Arduino Marra, leitender Pfarrer der neuen katholischen Gemeinde „Pfarrei Hl. Johannes XXIII. Tempelhof-Buckow“

Pfarrer Marra, wir haben Krieg in Europa. Welche Auswirkungen hat das auf das Gemeindeleben?
Die Nachricht hat die Menschen erschüttert, teilweise auch verängstigt. Viele fühlten sich spontan zum Gebet und zu Stellungnahmen bewegt. Es sind verschiedene Initiativen gestartet worden. Die Lichtenrader Gemeinde habe ich als eine sehr verantwortungsbewusste, selbstständige und aktive Gemeinde kennengelernt. Sie hat drei Familien aufgenommen, zwei privat und eine in der Gästewohnung im ehemaligen Pfarrhaus. Es gibt ein Team von Ehrenamtlichen, die sich um diese Geflüchteten kümmern. Um Anmeldung, medizinische Belange, aber auch seelsorgerische oder therapeutische Dinge. Es wird ein Café für diese drei und andere geflüchtete Familien auf dem Pfarrgebiet organisiert, damit sie zusammenkommen und sich auf Ukrainisch unterhalten können. In unseren Gottesdiensten sammeln wir für diese Menschen, damit sie sich hier bewegen können. Vergleichbare Aktivitäten aus den Gemeinden gibt es an allen Standorten der neuen Pfarrei.

Beeinflussen die Vorgänge in der Ukraine auch das geistliche Leben der Gemeinde?
In der Liturgie: absolut! Es gibt das Bedürfnis, spezielle Fürbitten zu formulieren für Frieden, für die Flüchtlinge. Am Anfang gab es spezielle Friedensgottesdienste. In Lichtenrade hat sich sehr schnell eine ökumenische Gruppe gebildet, die sich jeden Sonntag trifft.

Wie ist die neue Pfarrei aufgestellt?
Das neue Pfarrgebiet setzt sich aus den bisherigen katholischen Gemeinden in Tempelhof, Mariendorf, Buckow und Lichtenrade zusammen. Bis zum 31.12. gab es an jedem dieser Standorte einen eigenen Kirchenvorstand und einen eigenen Pfarrgemeinderat. Im November gab es Wahlen für die neue Pfarrei, in deren Folge sich völlig neue Gremien gebildet haben. Einen Kirchenvorstand gibt es nach wie vor, allerdings jetzt zuständig für die ganze Pfarrei. Er kümmert sich um die verwalterischen Belange der Pfarrei – Finanzen, Liegenschaften etc. Hinzu kommt der Pfarreirat mit zwölf Mitgliedern. Er steht dem Pfarrer mit Rat und Tat zu pastoralen Angelegenheiten zur Seite. Darüber hinaus sind an den vier Standorten Gemeinderäte gewählt worden. Im Pfarreirat sitzen jeweils zwei Entsandte aus diesen Gemeinderäten. Was bisher an vier Standorten eigenständig gelaufen ist, geschieht nun vernetzt im Pfarreirat. Vor Ort gibt es natürlich weitere Initiativen und Aktivitäten im Lokalen oder Kommunalen.

Jede Gemeinde hat allerdings eine etwas andere Prägung, da muss man lernen, zusammen zu kommen. Man kann sich da schwer zur Insel der Glückseligen erklären, mit der Haltung: Was die anderen um uns herum machen, interessiert uns nicht. Die Wirklichkeit ist eine größere, vielfältigere geworden - aber auch eine mit viel mehr Potential.

Wie lief der Gründungsprozess der neuen Großpfarrei ab?
Es ist eine Art Mischmasch aus von oben initiiertem und von unten angestoßenem Prozess. Alle Bistümer Deutschlands haben angesichts der in den letzten Jahren stark zurückgegangen Berufungen zum Priesteramt die Entscheidung getroffen, größere Pfarreinheiten zu schaffen. Das wird in den einzelnen Bistümern unterschiedlich umgesetzt. Hier in Berlin wurde und wird den bestehenden Pfarrgemeinden Zeit gegeben, in der sie sich selber Partner suchen können, mit denen sie zusammengehen wollen. Der eigentliche Zusammenschluss ist ein Akt, den der Bischof allein vollstrecken kann: die Errichtung einer Pfarrei. Der Prozess wurde in unserem Bistum unter dem Titel „Wo Glauben Raum gewinnt“ durchgeführt und hat verschieden Phasen. Die Findungsphase dauert ein bis zwei Jahre, dann kommt die dreijährige Entwicklungsphase, in der die Gemeinden, die sich zu einem pastoralen Raum zusammenschließen wollen, ein Konzept für die neue Pfarrei entwickeln. Daran schließt sich die Gründungsphase an, in der der Zusammenschluss vollzogen wird. Hier hat die Entwicklungsphase länger gedauert, als eigentlich vorgesehen. Die Ansichten in den Gemeinden gingen anfangs weit auseinander. So wurde der Prozess vom Erzbistum begleitet, Moderatoren wurden eingesetzt. Erschwerend kam die Erkrankung des Lichtenrader Pfarrers Lau hinzu, die ihn daran gehindert hat, an diesem Prozess als Leiter teilzunehmen. An seine Stelle trat ein Leitungsteam.

Wann kamen Sie hinzu?
Ich persönlich bin eingesetzt worden in der Schlussphase vom Ganzen. Eigentlich sollte die neue Pfarrei gegründet und gleichzeitig der neue Pfarrer eingesetzt werden. Aber man hat mich gebeten, schon vorher hierher zu kommen als Pfarradministrator von Lichtenrade und Tempelhof, der südlichsten und der nördlichsten Gemeinde aus der neuen Großpfarrei. Und so hatte ich schon ein Jahr lang Gelegenheit, die Dimensionen auszutesten. Ich bin hier der leitende Pfarrer, aber mit mir arbeiten zwei weitere Priester. Einer davon, Pfarrvikar Stephen Kwasi Duodu, leitet mit einer halben Stelle weiter die ghanaische Gemeinde. Dazu kommen drei Diakone, von denen zwei noch im Zivilberuf stehen. Und es gibt vier Laienmitarbeitende und die Kirchenmusikerinnen, sodass wir insgesamt ein Team von zwölf Personen sind, die mit der Seelsorge betraut sind. Vier Priester im Ruhestand unterstützen weiterhin die Pfarrei vor allem im liturgischen Bereich.

Woran merkt denn jetzt das Lichtenrader Gemeindemitglied, dass es zu einer Großpfarrei gehört?
Das „normale Gemeindeleben“ findet wie gewohnt statt. Aber es soll künftig gemeinsame Initiativen bzw. zentrale Veranstaltungen geben. Zudem gibt es schon den neuen Johannesboten, unsere neue „Gemeindezeitung“. Der Johannesbote enthält sowohl Bereiche, die sich den Gemeindestandorten

Arduino Marra vor der Herz-Jesu-Kirche in Tempelhof

widmen, als auch solche, die das Gemeindeleben im neuen, größeren Zusammenhang betrachten. Unser Erzbischof legt großen Wert auf die Vernetzung aller Formen kirchlichen Lebens, und dem tragen wir mit den Inhalten unserer Zeitung Rechnung. Auch auf dem Gebiet der Ökumene.

Hinzu kommt unsere Internetpräsenz, die übrigens komplett ehrenamtlich betreut wird. Es gibt eine Gesamtseite für die neue Pfarrei, die noch im Aufbau ist. Da lassen wir uns bewusst Zeit, damit sie wachsen kann mit unseren Erfahrungen. Die schon bestehenden Webseiten der früheren Pfarreien, die weitergeführt werden, sind mit dieser neuen Pfarrei verlinkt. Corona hat die Intensivierung der Kontaktpflege zwischen den Gemeinden ausgebremst, aber der Pfarreirat wird eine Arbeitsgruppe „Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation“ bilden, die sich dem Austausch innerhalb der Gemeinden, aber auch nach außen widmen wird.

Wie wird die neue Pfarrei von den Gemeindemitgliedern wahrgenommen?

Es gibt Menschen, die das Gewohnte, das Liebgewonnene schwer loslassen können und diese neue Entwicklung als Störung empfinden. Und es gibt viele Menschen, die darin eine Chance sehen, einmal über den Tellerrand hinauszuschauen, neue Wege einschlagen, neue Netze aufspannen zu können. Trotz der Unstimmigkeiten und teilweise sogar Lagerbildung in der Findungsphase, die viel Zeit und Energie gekostet haben, konnten wir im letzten Jahr und vor allem mit der Errichtung der neuen Pfarrerei neuen Schwung wahrnehmen. Das kommt auch durch die personellen Veränderungen und das neue Team. Vieles konnte sich auch erst mit der Gründung verändern, weil es diese neue Institution dafür brauchte, etwa die Gremien. Oder unser neues Pfarreibüro an der Pfarrkirche Herz Jesu in Tempelhof, wo ich als leitender Pfarrer wohne. Die alten Pfarreibüros nennen wir jetzt Gemeindebüros, sie bleiben erhalten. Pfarrer Lau wohnt weiterhin als Pensionär in Lichtenrade.

Wie kommt es zum Namen der neuen Pfarrei – Johannes XXIII?

Das Erzbistum hat bei den Gründungen der neuen Gemeindeeinheiten viel Eigeninitiative gefördert. Vor der Gründung der Pfarrei gab es hier einen Pastoralausschuss, in dem alle vier Gemeinden vertreten waren. Hauptaufgabe dieses Ausschusses war es unter anderem, ein pastorales Konzept zu erstellen und einen Namenspatron zu finden. Der Vorschlag, Johannes XXIII. zu nehmen, kam von der Jugend, die sich als Pfarreijugend vor allen anderen gefunden hat. Die Jugendlichen dachten, dass Johannes XXIII. als Initiator des zweiten vatikanischen Konzils der richtige Patron für unsere neue Pfarrei sei. Das wurde vom Pastoralausschuss übernommen und dem Bischof so vorgetragen. Der fragte zwar nach dem Warum, hatte wohl auch andere Vorstellungen, hat es aber letztendlich bestätigt.

Johannes XXIII. steht für den frischen Wind, der mit dem Konzil in die katholische Kirche kam. Er wollte die Glaubensinhalte der Christen in eine neue Sprache übersetzen. Auf der anderen Seite war er ein sehr demütiger Mensch, bodenständig. Er hat sich als Bauernsohn nicht so ernst genommen, sich selbst immer wieder relativiert. Er wurde ja als der „gute Papst“ bezeichnet, hatte eine Güte, eine Menschenfreundlichkeit, die er ausstrahlte. Und da haben die Jugendlichen gesagt: So eine Kirche brauchen wir auch für unsere Zukunft. Deshalb passt Johannes XXIII. sehr gut zu uns.

Können Sie sich selbst vorstellen?

Ich bin in der Schweiz geboren, aber meine Eltern stammen aus Italien. Sie sind in den 1960ern aus Süditalien nach Winterthur gekommen, wo ich auch zur Schule gegangen bin. Ich wurde in der italienischen Gemeinde katholisch sozialisiert und war dort später auch sehr aktiv, habe Jugendgruppen und einen Chor geleitet. Trotzdem stand ich als Jugendlicher innerlich der Kirche fern, konnte mich mit vielen Positionen und Einstellungen nicht identifizieren, habe vieles in Frage gestellt. Nach meinem Abitur habe ich in Perugia ein Studium angefangen. Ich war damals in einer Glaubenskrise und hatte den Wunsch, meinen Glauben besser zu verstehen. Ich hatte das Gefühl, ich weiß zu wenig über die Bibel und die Grundlagen des christlichen Glaubens. In Perugia habe ich eine neue Kirche erlebt, mit Neuaufbrüchen, interessanten Gruppierungen, Gebetsgruppen, sehr vielen Jugendlichen. In der Pfarrei, in der ich wohnte, war ein junger Kaplan der unheimlich stark gepredigt hat. Als ich ihn zum ersten Mal hörte, traf mich seine Predigt mitten ins Herz. Er hatte Worte der Hoffnung, Worte des Lichts. Dort hatte ich dann wirklich eine starke Gotteserfahrung gemacht. Innerlich ist mir ein Licht aufgegangen und habe einen neuen Zugang zur heiligen Schrift bekommen. Ich las nun täglich darin, es war ein lebendiges Wort, das mit meinem Leben und meinen Problemen zu tun hatte. So entdeckte ich meine Berufung. Eigentlich hatte ich andere Pläne, war verlobt, wollte heiraten. Aber ich habe dann mein Landwirtschaftsstudium abgebrochen und bin ins Priesterseminar eingetreten. So bin ich 1994 nach Berlin gekommen, ans Priesterseminar Redemptoris Mater des Neokatechumenalen Wegs. 2007 bin ich in Berlin geweiht worden. Ich war dann Diakon in Frankfurt (Oder), zwei Jahre als Sekretär eines deutschen Cardinals in Rom. Ich wurde zum Pfarradministrator der Berliner Domgemeinde berufen und habe den Prozess mitbegleitet, der die Übertragung der Kathedrale an das Erzbistum beinhaltete. Das hat mich sehr viel Kraft und Energie gekostet. Nach einem halben Jahr Auszeit in der Mission kam ich nach St. Franziskus in Reinickendorf. Diese Zeit hatte ich sehr genossen, es war Seelsorge pur. Eigentlich hatte ich mich so eingerichtet, dass ich dort bleiben würde, in die Fußstapfen des leitenden Pfarrers treten kann. Aber dann kam der Anruf mit der Bitte, mich hier zu engagieren. So bin ich am 1. Oktober 2020 zum Pfarradministrator in Lichtenrade und Tempelhof geworden. Seit dem 1. Januar 2022 bin ich nun leitender Pfarrer der neuen Pfarrei. Und jetzt sitze ich hier.

Informationen zu Pfarrgemeinde: www.hl-johannes23.de/

Text und Fotos: Johannes Hayner

In der „Kesselküche“

Auf VHS-Kochkurs in der Alten Mälzerei

Kursleiter und Koch Randolf Schröder (Bildmitte) schaut sich den Gemüseansatz für eine Madeira-Sauce an

Der Kochboom schäumt fast über. Im Fernsehen laufen Kochsendungen mit Starköchen, die einem begeisterten Publikum Lust aufs Kochen machen. Egal, ob klassisches Schnitzel oder veganer Rosenkohlsalat: Immer neue Variationen der Kochkunst demonstrieren, dass Kulinarik und Kreativität eine leckere Einheit bilden. So wundert es nicht, dass trotz der verbreiteten Hauslieferung von Essen per Fahrradkurier immer noch der Wunsch regiert, sich selber an den Herd zu stellen. Es macht einfach Spaß, frische Zutaten einzukaufen und mit Messern und Töpfen in der eigenen Küche zu hantieren. Alle reden vom Kochen, tauschen Rezepte aus, sammeln Kochbücher, laden Freunde ein, setzen sich an den Küchentisch und genießen das selbstgekochte Essen.

Gutes Kochen kann gelernt werden. Um seinen Horizont zu erweitern und Arbeitstechniken zu verfeinern, sind Kochkurse eine gute Gelegenheit zur Weiterbildung. In Lichtenrade gibt es in der von Grund auf modernisierten Alten Mälzerei neben ihren Kulturangeboten auch eine Lehrküche der Volkshochschule Tempelhof-Schöneberg, die in dem historischen Industriebau auch „Kesselküche“ genannt wird. In dieser modern ausgestatteten Lehrküche lassen sich anspruchsvolle Kochrezepte aller Art realisieren. Das Kursprogramm ist noch im Aufbau, bietet aber schon drei Termine pro Woche an späten Nachmittagen bzw. am Wochenende an. Die Themen sind breit gefächert und für jeden Geschmack ist etwas dabei. Es beginnt mit Basiskochkursen für grundlegende Kochtechniken und Lebensmittelkunde. Weiterhin behandeln saisonale Kochkurse Rezepte mit frischen Produkten der Jahreszeiten, spezielle Kochkurse sind auf bestimmte Lebenslagen ausgerichtet, wie leichte Sport- oder After-Work-Rezepte. Im Trend liegen vegetarische oder vegane Gerichte und beliebt ist vor allem die internationale Küche mit ihren landestypischen Gerichten aus aller Welt.

Die Kurse werden von erfahrenen Köchinnen und Köchen geleitet, die für ihre Termine eine Auswahl von Gerichten wie bei einem Menü zusammenstellen. Alle Zutaten wurden vorher frisch besorgt und sind im Kurspreis inbegriffen. In einem einleitenden Theorieteil werden Rezepte erläutert, die Zutaten gezeigt und vorab der Kochprozess beschrieben. Dann wird die Arbeit verteilt, wobei jeweils zwei oder drei Personen bestimmte Aufgaben übernehmen. Dabei ist eine schnelle Auffassungsgabe gefordert, denn man muss sozusagen „vom Blatt“ kochen. Das geht aber immer gut, weil es von allen Seiten Ratschläge und Hilfen gibt. So wird gemeinsames Kochen zum sozialen Ereignis. Am Anfang steht die Phase des Zwiebelschneidens, Karotten- und Kartoffelschälens, der Fisch muss geputzt, das Fleisch portioniert, also alle Arbeiten erledigt werden, die in der Profiküche „Mis en place“ (Bereitstellung) heißen. So sind dann bei der Hauptarbeit alle Zutaten vorbereitet und schnell zur Hand.

Jetzt gehen die kleinen Kochteams die eigentlichen Gerichte an. In Pfannen wird kurzgebraten, in Kasserollen geschmort, in Töpfen mit Wasser gekocht oder es werden Gerichte im Backofen fertig gegart oder gegrillt. Bei allen Arbeitsgängen bewegt sich der Kursleiter oder die Kursleiterin zwischen den arbeitenden Teams, gibt Ratschläge, zeigt Handgriffe, prüft den Garzustand, schmeckt ab, empfiehlt mehr Salz und Würze. Vor allem wird in der Lehrküche viel geredet und erzählt, denn es geht um praktisches Detailwissen und Erfahrungen, die als Ratschläge großen Wert haben.

Schließlich steht das Finish an, die Gerichte werden fertiggestellt und angerichtet. Dafür gibt es schönes Geschirr. So können Suppen und Eintöpfe in Terrinen, Gemüse und Fleisch auf großen Tellern und Servierplatten platziert werden. Kartoffeln, Reis oder Nudeln kommen in Schüsseln auf den Tisch. Die Küche in der Alten Mälzerei hat große Tische, die viel Platz bieten, um die gekochten Gerichte präsentieren zu können. Die Kursstunde endet mit einem gemeinsamen Essen und Trinken, wobei es immer zu angeregten Gesprächen kommt. Danach

Kochen ist Arbeit, bei der man keine Mühe scheut!

Alles bereit!

wird noch das Geschirr gemeinsam abgewaschen und die Küche wieder in den sauberen Zustand versetzt, in dem sie anfangs vorgefunden wurde. Zum Abschied können dann die Rezeptblätter und was noch vom Essen übriggeblieben ist, aufgeteilt und in Dosen abgefüllt mitgenommen werden.

Als ein Beispiel soll der Kurs „Festlich, aber anders....“ vorgestellt werden. Kursleiter war der Koch Randolf Schröder, ein Weltreisender, der in vielen internationalen Hotels tätig war. Natürlich ist er in allen Feldern der Kochkunst versiert, aber er hat auch Spezialitäten, die er in seine Kurse einbringt. So hat er Sushi und ayurvedische Gerichte in seinem Repertoire. In diesem Kurs hat er ein Potpourri von Fleischklassikern und vegetarischen Rezepten zusammengestellt: Entenbrust auf Spitzkohl mit Äpfeln und Weißwein, Schweinefilet Wellington, Kartoffelauflauf mit Karotten und Birnen, Rosenkohl mit Granatapfel, Madeira-Sauce und als Dessert eine Schoko-Mascarpone-Creme. Ein sehr anspruchsvolles Programm mit Klassikern und kreativen Kombinationen, das die durch Corona-Beschränkungen relativ kleine Kursgruppe erfolgreich umsetzen konnte. Zuletzt saßen alle am schön gedeckten Tisch und schwärmten von dem wunderbaren Essen. Inspiriert durch neue Kochideen strebte man mit neuem Tatendrang der heimischen Küche entgegen.

www.berlin.de/vhs-tempelhof-schoeneberg/kurse/gesundheit/ernaehrung-und-kochen
Hier sind die Kurse inhaltlich und organisatorisch beschrieben, ebenso die Modalitäten zur Kursanmeldung. Zu beachten ist das auf der Homepage der VHS beschriebene Hygienekonzept in Corona-Zeiten und welche Regeln bei der Benutzung der Lehrküche zu berücksichtigen sind.

Ansprechpartnerin für die Kochkurse ist:
Agnes Gelencser Tel.: 90 277- 66 87
agnes.gelencser@ba-ts.berlin.de

Die supermoderne Lehrküche der VHS mit leistungsstarker Küchentechnik, viel Platz zum Kochen, hellem Licht und bester Lüftung

Kleines Menü auf einem Teller

Text und Fotos: Ewald Schürmann

Ein Backparadies für die Kleinen

Zu Besuch in Bellas Kinderbackstube

Der Nachwuchs hat es gut: Er darf sich das ganze Jahr auf seinen Geburtstag freuen. Für die Eltern hingegen stellt dieser oft eine große Herausforderung dar. Die Wohnung voller aufgeweckter Steppkes zu haben, kann am Ende einiges an Arbeit und Gefahr für die Einrichtung bedeuten. Die teure Vase beim Topfschlagen zerdeppert, Kinderschminke an den Designermöbeln, die „Blinde Kuh“ stolpert ins Koi-Becken, Ketchup auf der teuren englischen Motivtapete – alles nicht angenehm. Vielleicht auch deswegen sind Klettergarten, Freizeitparks und Trampolinlandschaften so beliebt.

Eine abwechslungsreiche und zudem stressfreie Alternative bietet Bellas Kinderbackstube in der Steinstraße in Lichtenrade. Unter Anleitung von Conny Güler lernen die jungen Teilnehmer hier, Kekse und Pizzen zu backen oder Torten zu kreieren und können das Ergebnis direkt vor Ort vernaschen.

Die Geschichte der Kinderbackstube

Bellas Kinderbackstube wurde 2013 gegründet und nach der Inhaberin Isabella benannt. Nachdem das Inhaber-Paar getrennte Wege ging, führte der Mann die Backstube weiter. Ende 2018 suchte er nach einer neuen Mitarbeiterin, die im besten Fall die Backstube übernehmen und mit dem gleichen Herzblut dabei sein sollte.

Glücklicherweise erschien die Stellenanzeige gerade dann, als Connys Kinder in die Kita kamen und sie sich nach einer anderen Arbeit umschaute. Ihren alten Beruf als Buchhalterin hatte sie abgeschrieben. Sie bewarb sich und fing im Dezember 2018 an. Schon im März 2019 übernahm sie die Backstube. Mit leuchtenden Augen erzählt die Mittdreißigerin: „Backen fand ich schon immer toll. Es war schnell klar, dass ich hier mein Herz verloren habe. Ich war total verliebt und dachte: Das ist es!“

Conny Güler liebt das Backen

Die Kinderbackstube in Zeiten von Corona

Der Beginn war schwierig, wegen Corona. Sie musste die Backstube direkt für ein Jahr schließen. „Das war eine sehr kritische Phase“, so Conny. Aber sie hat großes Glück mit ihrem Vermieter und erhielt die Möglichkeit, die Mietzahlung zu mindern und kann die Außenstände nun begleichen. Somit ist ihr Unternehmen gerettet.

„Die Kinder sollen es hier mit Spaß selbst machen. Wir sind keine Konditorei.“

Im Jahr 2020 fanden so gut wie keine Veranstaltungen statt. Dafür hat sie auf Bestellung Torten und zu Weihnachten die heißbegehrten Lebkuchenhäuser gebacken. „Die sind eine Institution“, sagt sie mit einem Lächeln. Lebkuchenhaus „to go“ war die Devise. Eltern erhielten ihr Lebkuchenhaus zusammen mit einer Tüte Süßigkeiten und konnten das Backwerk gemeinsam mit den Kindern daheim bekleben. Conny erzählt, dass auch oft Oma und Opa bei ihr im Geschäft standen, um die Lebkuchenhäuser per Post an die Enkelkinder zu schicken. Ansonsten wird aber bewusst nichts zum Mitnehmen angeboten. „Unser Hauptaugenmerk liegt darauf, Kindergeburtstage zu feiern. Wir backen hier alles mit den Kindern zusammen, die Geburtstage sollen hier stattfinden.“

Connys „Background“

Conny ist in Lichtenrade groß geworden und wohnt nahe der Backstube. Ursprünglich wollte sie diese hauptberuflich betreiben, aber dann kam Corona dazwischen. Da sie zwei Kinder hat, brauchte sie finanzielle Sicherheit. Mit ihrem kaufmännischen Hintergrund arbeitet sie nun zusätzlich in einem Büro nahe der Backstube. Ihr eigenes Unternehmen hat aber immer Vorrang, betont sie. Das weiß auch ihr Chef.

Zu ihren Leidenschaften gehörte schon immer Kochen, nach der Geburt ihrer Kinder begann sie schließlich mit dem Backen. Cynthia Barcomi war diejenige, die sie dazu inspiriert hat. Conny bekam eines ihrer bekannten Backbücher geschenkt und fing an, die Triple Chocolate Muffins nachzubacken. Mit Perfektionsanspruch: Innerhalb von fünf Tagen versuchte sie sich gleich zwanzigmal an den Muffins, bis sie mit dem Ergebnis glücklich war. Irgendwann kamen dann auch Torten hinzu, zum Beispiel eine dreistöckige Torte zum ersten Geburtstag ihrer Tochter.

In der Regel leitet sie die Kurse und Geburtstagsevents allein. Damit sie nicht sieben Tage die Woche im Laden steht, erhält sie Unterstützung durch zwei Mitarbeiterinnen. Conny würde gern weitere Termine anbieten, daher sucht sie dringend noch jemanden mit großem Herz und Freude am Backen. Interessenten bitte melden!

Passende Backpakete für kleine und größere Naschkatzen

Sie hat altersgerechte Backpakete mit einem bunten Programm für Kindergeburtstage sowie Backkurse für Kita- und Schülergruppen zusammengestellt. Einige empfiehlt sie bereits ab dem vierten Lebensjahr. Vor Ostern und Weihnachten sind oft Kitagruppen in der Backstube, ansonsten ist der Vormittag eher ruhig und nachmittags wird mit Hingabe Teig geknetet oder es werden Torten dekoriert. Im Sommer 2022 gibt es noch vereinzelt freie Termine, ab September

Hier wird an den Kindergeburtstagen zusammen mit den Kindern gebacken

sind die Wartezeiten wieder länger. Viele buchen schon gleich für das nächste Jahr dasselbe Backevent.

In der Regel finden samstags und sonntags jeweils zwei Kindergeburtstage statt. Los geht es um 11 Uhr, je nach Paket dauert das Event 2 – 3,5 Stunden, nachmittags kommt dann die zweite Gruppe. Was besonders gefragt ist, hängt von der Jahreszeit ab: Rund um Weihnachten sind es Kekse oder auch Geburtstage mit Lebkuchen. Im Frühjahr, Sommer und Herbst stehen Cakepops und belgische Waffeln hoch im Kurs. Pizzabacken wird meistens mitgebucht, weil alle Kinder Pizza lieben und keiner hungrig die Backstube verlassen soll. Die Pizzen machen die Kinder selbst. „Mir ist es wichtig, dass die Kleinen auch lernen, woher die Lebensmittel kommen und was im Teig drinnen ist. Sie sollen das ganze Prozedere verstehen“, erklärt Conny. „Und sie sollen es mit Spaß selbst machen. Wir sind keine Konditorei.“

Nach dem Backen werden die Hände gewaschen und es geht in die Spielecke. Die Kekse kommen in den Ofen. Schließlich sorgen Flaschendrehen, Stopptanz und das Bemalen von Backmützen für die Extraportion Spaß. Im Anschluss werden die Kekse verziert und eingepackt. Natürlich dürfen die Kleinen auch naschen, aber der Rest wird in eine Dose gepackt und mit nach Hause genommen. Während des Backevents können sich die Eltern entspannt hinsetzen und Fotos von der Geburtstagsrunde machen.

Auf die Frage, wie sie die vielen Gruppen aufgeregter Kinder bändigt, antwortet Conny lachend: „Man muss sich immer wieder neu auf die Kleinen einstellen. Am Ende ist es aber reine Organisation.“ Und so kommen die Geburtstagskinder nach einem aufregenden Backtag zurück in ihr immer noch schönes, krümelfreies Zuhause. Da freuen sie sich – und erst recht die Eltern.

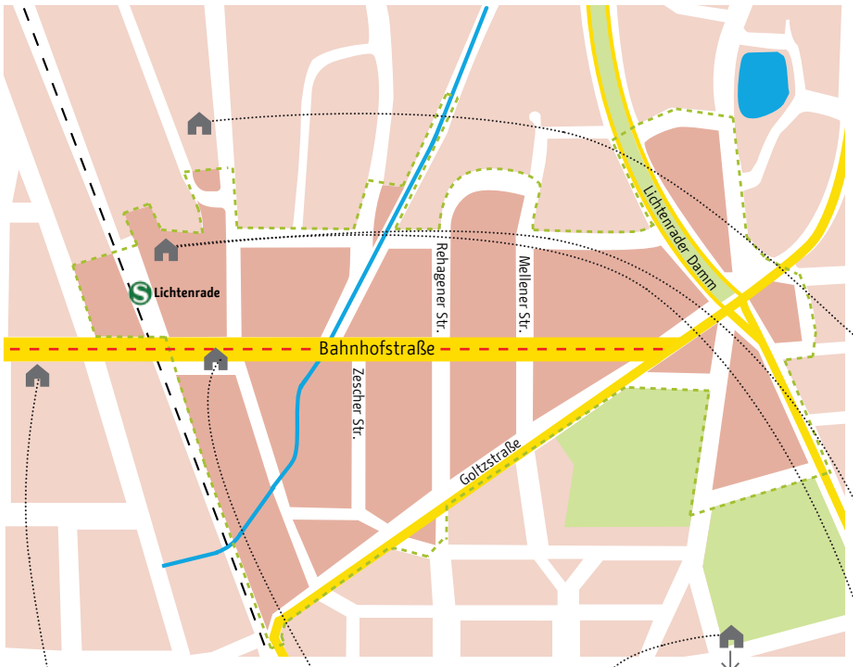
Kontakt:
Bellas Kinderbackstube
Steinstr. 25
12307 Berlin

Tel.: 0172/300 25 51
E-Mail: conny@bellas-kinderbackstube.de

Text: Sarah Kuska, Fotos: Juliane Schnitzer, Bellas Kinderbackstube

Bahnhofstraße Lichtenrade

Neue Perspektiven für alle



Auf der Übersichtskarte zum AZ-Gebiet verorten wir Einrichtungen, die in der Zeitung redaktionell Erwähnung finden.

1 AZ-Büro

2 katholische Salvator-Kirche

3 Jugendarrestanstalt Lützowstraße

4 VHS-Küche

5 Kindermuseum Unterm Dach

6 Bellas Kinderbackstube

www.az-lichtenrade.de

Adressen

Ansprechpartner beim Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg:

Bezirksstadträtin für Stadtentwicklung und Bauen: Angelika Schöttler
John-F.-Kennedy-Platz, 10825 Berlin
(030) 9 02 77-22 61
stadtbau@ba-ts.berlin.de

Stadtentwicklungsamt, Fachbereich Stadtplanung
John-F.-Kennedy-Platz, 10825 Berlin
Florian Nachreiner
(030) 9 02 77-26 29
stadtplanung@ba-ts.berlin.de
www.berlin.de/lichtenrade-bahnhofstrasse

Wirtschaftsförderung Tempelhof-Schöneberg
John-F.-Kennedy-Platz, 10825 Berlin
Heike Marfilius
(030) 9 02 77- 42 51
wirtschaftsberatung@ba-ts.berlin.de

Ansprechpartner vor Ort:

Prozesssteuerung
Sabine Slapa, Inga Möller, Lena Horst, Jana Degenkolb, Susanne Wiechmann
team@az-lichtenrade.de

Geschäftsstraßenmanagement (GSM)
Konstantin Knabe, Charlotte Onkelbach
gsm@az-lichtenrade.de

slapa & die raumplaner gmbh
Kaiser-Friedrich-Str. 90, 10585 Berlin
(030) 6 66 29 71 - 0
www.die-raumplaner.de

www.az-lichtenrade.de
AZ-Büro, Prinzessinnenstr. 31, 12307 Berlin
(030) 89 40 35 90
Sprechzeiten derzeit nur nach Vereinbarung

Impressum

Herausgeber: Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg, Stadtentwicklungsamt

Redaktion: Johannes Hayner, Volker Kuntzsch, Juliane Schnitzer, Maja Schudi, Ewald Schürmann

Redaktionsadresse: georg+georg
Schererstraße 7
13347 Berlin
(030) 45 49 08 38
redaktion@az-lichtenrade.de

Titelbild: Johannes Hayner,
Illustrationen: Anouk Demski
Layout und Schriftsatz: georg+georg
Druck: MegaDruck.de

V.i.S.d.P.: Johannes Hayner
Für den Inhalt der Zeitung zeichnet nicht der Herausgeber, sondern die Redaktion verantwortlich.

Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wurde von uns entweder die männliche oder weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls die Benachteiligung eines Geschlechts. Jeder mag sich von den Inhalten unserer Zeitung gleichermaßen angesprochen fühlen. Das Vorgehen wurde in einer Umfrage, die in Ausgabe 04/2021 vorgestellt wird, befürwortet.

Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat | Städtebau-Förderung | dieraumplaner | Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg | Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen | BERLIN