

PANKER 65

BÜRGERZEITUNG PANKSTRASSE



SCHREIB MIT!

Liebe Leserinnen und Leser,

„Was für ein verrücktes Jahr!“, möchte man rufen angesichts des gerade zu Ende gehenden 2017. Aber mal ehrlich: Über welches Jahr hätten wir das im Rückblick nicht gesagt? Wir wollen uns nach alter Panker-Manier auch nicht mit dem Blick nach hinten aufhalten. Wenn eines unseren Kiez über Jahrzehnte hinweg stetig begleitet hat, so ist es die permanente Veränderung. An der Bruchlinie von Stadt und Land (ganz früher), von Ost und West (früher), von neuer Mitte und altem Arbeiterkiez (heute), von Kulturen und Religionen (die ganze Zeit) macht die Stadt bisweilen nicht das, was man will oder erwartet.

Panker 65 ist dem Kiez ein treuer Begleiter und hat wieder ein schickes Päckchen geschnürt. Darin sind leckere Kiezgedichte, ein neues Kinder-Comic-Lese-Café, eine Kindergeschichte von einer palästinensischen Nachbarin, ein gemeinsames Projekt von Kita und Oberschule, eine Kampfsport-Traineeerin, Neuigkeiten vom und fürs Gewerbe im Kiez, ein lebendiger Adventskalender, Neues von der Beuth, ein spannendes Frischfischgericht und das Porträt eines Thai-Imbisses in der Reinickendorfer Straße. Wohl bekomm's!

Appetit auf mehr? Dann kommt zu uns in die Artikel-Küche. Die Bürgerredaktion freut sich über alle, die mitmachen wollen – ob schreibend, fotografierend, zeichnend, beratend oder einfach nur denkend.

Euch allen ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch nach 2018 – wetten, es wird ein ganz besonderes Jahr?!

Eure Redaktion

Inhalt

Lyrik im Baumhaus.....Seite 4
 Kinderbücher, Comics und Kaffee.....Seite 6
 Das leckere Rezept – Kindergeschichte.....Seite 8
 Profis in Kinderarten (PiK).....Seite 10
 Pretty Deadly.....Seite 11
 Große Potentiale.....Seite 12
 Warten auf Weihnachten.....Seite 13
 Ceviche – roher, marinerter Fisch.....Seite 14
 Dual BWL Studieren lohnt sich.....Seite 15
 Ba Dan Thai Imbiss.....Seite 16

Panker 65 Termine:

– nächster Redaktionsschluss: **9. Februar 2018**
 – nächste Ausgabe: **9. März 2018**

Infos zu den Redaktionstreffen:

www.facebook.com/pankstrassequartier
www.pankstrasse-quartier.de
redaktion.pankstr@gmail.com



KIEZAKTION

HARKEN, BUDELN, KEHREN, PFLANZEN: WE CARE ABOUT OUR KIEZ!

„Wiese 30“ in der Wiesenstraße ist eine therapeutische Tagesstätte für psychisch kranke Menschen. Schon seit 2010 kümmern sich die Klienten und ihre Betreuer regelmäßig um das Pankeufer zwischen Wiesenbrücke und Pankstraße. „We Care“ heißt die Aktion. Jede Woche zwei Mal rücken die ehrenamtlichen Stadtgrünpfleger aus, um Müll zu sammeln. Einmal im Monat gibt es außerdem einen Aktionstag für Pflegearbeiten wie Unkraut jäten, Beete bepflanzen, Kopfsteinpflaster kehren oder Wege harken, zu dem alle kommen können. Alles geschieht in Absprache mit dem Grünflächenamt.

Projektleiterin Katrin Schäfer (auf dem Foto links) findet die Arbeit für alle wichtig – für den Kiez, der vom verschönerten Ufer profitiert, für die Klienten, die eine anregende Beschäftigung haben und für die Betreuer, die ihre Klienten hier noch einmal anders erleben. Profiteure ganz anderer Art schmälerten dem Team allerdings die Freude an der Arbeit: Immer wieder würden neu gepflanzte Blumen oder Stauden über Nacht aus den Beeten verschwinden. Trotzdem lässt sich „We Care“ nicht entmutigen und Panker 65 sagt: Weiter so!

Text und Foto: Johannes Hayner

PROGRAMM LEBENDIGER ADVENTSKALENDER

ALLE VERANSTALTUNGEN KOSTEN KEINEN EINTRITT!

FREITAG, 1.12., AB 17:00

Galerie Wedding
 Müllerstraße 146/147
 Führung durch die Ausstellung „Orient Express“ von Dafna Maimon und Filmvorführung

SAMSTAG, 2.12., 14:30 – 19:30

in den Maxgärten
 Zugang Maxstraße 2–4 (Goldenherz) oder Reinickendorfer Straße 85 (Penny)
 Kiez-Weihnachtsmarkt
 · Weihnachtliche Marktstände
 · Süße und herzhaftes Köstlichkeiten
 · Bastel- und Geschenkideen
 · Weihnachtliches Unterhaltungsprogramm
 · Flohmarkt
 · Tausch- und Geschenkmekmarkt

SONNTAG, 3.12., 14:00 – 18:15

Unter Druck e.V.
 Oudenarder Straße 26
 · 14:00 Uhr: Eröffnung und Begrüßung sowie Präsentation der grafischen Kreativarbeit
 · 14:30 Uhr Jekami* Theater (Warmup und Übungen)
 · 15:00 Uhr Essensausgabe
 · 15:30 Uhr Klangkunst Jekami
 · 16:30 Uhr Bauchtanz
 · 17:00 Uhr Theateraufführung „Traum Alb Traum“
 · 18:00 Uhr Feuershow

*Jekami: Jeder kann mitmachen
 Alle kulturellen Angebote sind Angebote von Mitarbeiter*innen und Gästen des Wohnungslosentreffpunkts. „Traum Alb Traum“ ist eine Eigenproduktion.

MONTAG, 4.12., AB 19:00

Café Morena
 Malplaquetstraße 25
 Musik von Rasha Nahas

DIENSTAG, 5.12., 16:30 – 17:30

Kultur- und Tanzschule InTaKT
 Adolfstraße 12
 Weihnachtstanzen für alle Generationen

MITTWOCH, 6.12., AB 17:00

Phinove e.V.
 Gerichtstraße 63
 Weihnachtssterne basteln

DONNERSTAG, 7.12., 16:00 – 18:00

In Mitte für Mitte
 Groninger Straße 25
 ZAK Küche, Aufgang 14, 1. Stock
 Wachsen Pommes auf Bäumen?
 Lesung und Verkostung

FREITAG, 8.12., AB 16:00

Kultur- und Konzertreihe „unverblümt“
 Quartiersmanagement Pankstraße
 Prinz-Eugen-Straße 1
 Gemeinsames Video schauen der „unverblümt“-Touren

SAMSTAG, 9.12., 16:00 – 17:00

GàTô Pâtisserie
 Nazarethkirchstraße 44
 Backen eines französischen Weihnachtsgebäcks - Bûche, für Kinder von 5–10 Jahren, Anmeldung über GàTô Pâtisserie, T 0178.9 06 19 46

SONNTAG, 10.12., 16:00 – 17:00

Antik Café
 Nazarethkirchstraße 38
 Märchenlesung

MONTAG, 11.12., 16:30 – 17:30

totem Café-Buchhandlung
 Maxstraße 1
 Lesung auf Englisch für Kinder ab 2 Jahren

DIENSTAG, 12.12., 16:30 - 17:30

Bürgerredaktion „Panker 65“
 Prinz-Eugen-Straße 1
 Die Bürgerredaktion „Panker 65“ lädt zu Tee und Keksen ein. Dabei können Artikel aus der frisch gedruckten Ausgabe gelesen und Ideen für zukünftige Beiträge geschmiedet werden.

MITTWOCH, 13.12., AB 18:30

Wiesenburg e.V.
 Wiesenstraße 55
 Musik von Matka und Lesung

DONNERSTAG, 14.12., AB 19:00

Mirage Bistro
 Reinickendorfer Straße 110
 Jam Session und Ausstellung „Wedding von oben“ von Antonia Meißner

FREITAG, 15.12., 14:00 – 18:00

Familienzentrum am Nauener Platz
 Liebenwalder Straße 2
 Back- und Bastelstation für Kinder

SAMSTAG, 16.12., 14:00 – 16:00

himmelbeet
 Ruheplatzstraße 12
 Backen im Steinofen (gerne Teig, Gemüse etc. für die Herstellung von Pizza, Brot, Keksen mitbringen)

SONNTAG, 17.12., 14:00 – 15:30

silent green Kulturquartier
 Gerichtstraße 35
 Historische Führung durch das ehemalige Krematorium
 Anmeldung über sekretariat-qm-panklist-gmbh.de

MONTAG, 18.12., 10:00 – 12:00

Kulturen im Kiez e.V.
 Utrechter Straße 36
 Familienprogramm

DIENSTAG, 19.12., 16:00 – 17:00

totem Café-Buchhandlung
 Maxstraße 1
 Deutsch-Französische Lesung für Kinder ab 2 Jahren

MITTWOCH, 20.12., 17:00 – 18:00

Quartiersmanagement Pankstraße
 Prinz-Eugen-Straße 1
 Suppe und Musik

DONNERSTAG, 21.12., AB 16 UHR

Schiller-Bibliothek
 Müllerstraße 149
 Weihnachtliches Bilderbuch-Kino und Basteln für Kinder ab 4 Jahren

FREITAG, SAMSTAG, SONNTAG 22.12., 23.12., 24.12

Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage!

POETISCHES VON Lyrik

im Baumhaus



Lyrik im Baumhaus ist ein junges Berliner Poesiekollektiv und Teil des Baumhaus-Projektes im Wedding.

Die Künstler*innen (im Uhrzeigersinn von rechts beginnend):

Arne Schmelzer,
Christine Zeides,
Julia Dorsch,
Maria Marggraf

SONNTAG
17.12.2017, 19:30 Uhr

„Hinter dem Vorhang“

eine Poesie-Performance von Lyrik im Baumhaus

Was geschieht, wenn die Bildschirme schneller rasen – wenn Texte und Optionen uns umketteln wie Spinnennetze? Was, wenn wir vom Baum der Erkenntnis essen und begreifen, dass die Vertreibung aus dem Paradies das Beste ist, was uns jemals passieren konnte? Was werden wir tun, wenn das Gift der Schlange uns paralyisiert? Und was wird zurückhallen, wenn wir in die Stille hinter den Wörtern hineinrufen? Können wir uns nicht dort verschanzen, ab und an durch ein O hinausspähen und das Außen vergessen?

Oder wagen wir einen Hechtsprung in ein Neuland zwischen den Strömen?

Lyrik im Baumhaus macht sich auf den Weg, diese Fragen zu beantworten und lädt ein auf einen Blick hinter den Vorhang.

ORT: SprengelHaus, Sprengelstraße 15, 13353 Berlin, Quergebäude im 2. Hinterhof, 2. OG

KARTEN: 7€/5€ ermäßigt



Ein Textauszug aus „Hinter dem Vorhang“

Medusa

blass dein anltitz
weiß
wie glas dein blick
der lidschlag lässt keine zweifel dass
du den kreis
nicht mehr verlässt
besser du bleibst
rührst dich nicht bis
ich dich beiße
mein geheimnis liegt im Genuss
des schmerzes ach
wie lustig ist der schluss des lebens

wenn wir erst dann in unermessliche
flüsse der kenntnisse
eingehen und das
letzte geheimnis preisgeben
bis es das große zeugnis
unseres seins
auslöscht und den preis
des wissens um zukünftiges einfordert
dies alles ist meines wissenden blickes macht

CHRISTINE ZEIDES

Kontakt

gedichtegruppe@gmail.com
www.facebook.com/lyrikimbaumhaus

Mehr von Lyrik im Baumhaus gibt es in den nächsten Ausgaben zu lesen.



Emilie Peinchaud-Doerflinger ist die Inhaberin von "totem" in der Maxstraße

KINDERBÜCHER, COMICS UND KAFFEE

Es ist einer der letzten warmen Tage im Oktober, als ich Emilie Peinchaud-Doerflinger in ihrem neu eröffneten Buchladen „totem“ in der Maxstraße treffe. Gemütliche Möbel, indirektes warmes Licht und die vielen bunten Bücher in den Regalen aus Spanplatten vermitteln hier eine heimelige Atmosphäre. Der erste Blick wird direkt zum Verkaufstresen gelenkt, hinter dem Emilie mich freundlich willkommen heißt. Rechts vor den Regalen liegt ein großer Teppich für Kinder mit kleinen Hockern und Spielzeug. Wir setzen uns an einen Tisch nahe dem großen Ladenfenster und reden bei einem Tee über ihr Geschäftskonzept.

Emilie ist gebürtige Französin und lebt seit vier Jahren im Wedding. Sie hat zuvor in Paris studiert und danach für einen Kinderbuchverlag gearbeitet. Sie selbst ist großer Fan von Comics und Kinderbüchern, weshalb auch ihre Idee zum Laden entstanden ist. Bereits seit einem Jahr hat sie diese konkret verfolgt, nach der

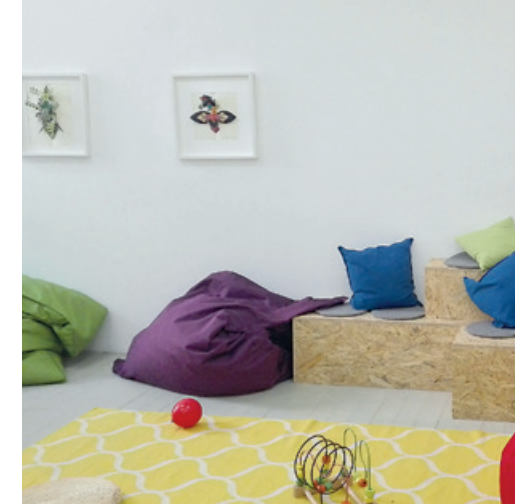
passenden Location gesucht und diese schließlich im eigenen Wohnhaus gefunden. Den Mietvertrag unterschrieb sie im März – einen Tag vor der Entbindung. Mit der Unterstützung ihres Mannes kümmert sich die junge Mama nun mit viel Herzblut und Liebe zum Detail nicht nur um das eigene Kind, sondern auch um ihre jungen Kund*innen im Kiez, für die sie einen Ort zum Verweilen schaffen wollte. Zu ihrer Zielgruppe gehören auch Comic- oder Kinderbuchbegeisterte ohne eigene Kinder. Emilie teilt deren Wunsch nach einem Ort, an dem man außergewöhnliche Bücher und Geschichten fernab des Mainstreams finden kann. Nach längerem Brainstorming fand sie auch den passenden Namen für ihren Laden: „totem“. Das kanadische Wort wird häufig mit einem bemalten und geschnitzten Baumstamm der amerikanischen Indianer assoziiert, der aus weiter Ferne zu erkennen ist. Diese Eigenschaft wie auch die Spiritualität, die mit dem Begriff verbunden ist, waren ausschlaggebend für die Wahl.



Leseecke für Erwachsene ...



... für Kinder ...



und Indoor-Spielplatz für die Kleinsten

Bei der Auswahl der Bücher für ihren Laden legt die Inhaberin großen Wert auf Qualität und Authentizität. Nicht nur die Illustrationen sollen ansprechend und hochwertig sein, auch der Inhalt der Geschichten ist ihr sehr wichtig: Themen wie Natur und Tiere, Alltag und Reisen und auch Philosophie, Leben und Tod werden für Kinder angemessen auf Deutsch, Englisch oder Französisch dargestellt. „Im Prinzip tauchen alle Warum-Fragen auf, die Kinder so gerne stellen“, fasst Emilie zusammen. Aufgrund ihrer anspruchsvollen Kriterien kann der Auswahlprozess der Bücher sehr langwierig sein. Besonders in Deutschland ist die 31-Jährige ständig auf der Suche nach kleinen Verlagen mit speziellem Repertoire. Neben ihrer Vorliebe für Comics und schöne Kinderbücher war es Emilie auch wichtig, einen Ort für Eltern zu schaffen: „Die Kinder spielen hinten und die Eltern können in Ruhe einen Kaffee oder Tee trinken.“ Als Mutter eines Kleinkindes weiß sie, wie kostbar schon 15 Minuten Entspannung für junge Eltern sein können. Deshalb bietet sie zusätzlich zu spannenden Büchern auch regional hergestellten Kaffee und Tee an sowie ein paar Limonaden. Dazu gibt es jeden Tag ein frisches Gebäck ihrer eigenen Kreation, z. B. Muffins, Cookies oder Riegel. Der hintere Teil des Ladens lockt mit einer großen Spielecke, die kleine Menschen ganz schnell durch aufgemalte Fußspuren auf dem Boden finden können. Außerdem finden sich dort an den Wänden Arbeiten von Künstler*innen oder Illustrator*innen, die hier ihre Werke ausstellen können. Für Dezember ist z. B. eine Ausstellung eines Fotojournalisten zum Thema Flucht geplant. Ihrer Kundschaft entsprechend wird Emilie die Bilder in zwei Höhen anbringen – für Kinder und Erwachsene.

Zum Konzept von „totem“ zählen auch einige Aktivitäten und Veranstaltungen, die nach und nach umgesetzt werden. Es gibt bereits Lesungen (auf Französisch) und „Musik entdecken“ für Kinder unterschiedlicher Altersgruppen. Dabei können die Kleinen singen und Instrumente kennenlernen. Zum monatlichen Austausch für junge Mütter soll schon bald ein Yoga-Kurs für Mütter und Kinder hinzukommen.

Ihr Angebot möchte die Inhaberin auch auf die arabisch- und türkische Sprache ausweiten – nicht nur mit Büchern, sondern auch mit Veranstaltungen. Sie hofft, damit noch mehr Interessierte im Kiez gewinnen zu können. Emilie ist überzeugt davon, „dass jedes Kind hier ein Buch finden kann, das ihm oder ihr gefällt.“ Während die Sonne durch das Fenster in den Laden scheint, strahlen auch ihre Augen vor Enthusiasmus, als sie von ihren weiteren Plänen und Vorhaben berichtet. Sie zeigt mir auch die kleinen Geschenkartikel, die es hier zu kaufen gibt. Postkarten, Sticker, Socken und andere Aufmerksamkeiten sind am Verkaufstresen und zwischen den Büchern platziert. Auch deswegen gleicht der Raum eher einem gemütlichen Wohnzimmer denn einem klassischen Buchladen und lädt zum Schmökern und Bleiben ein.

mo – fr ab 13 Uhr, sa auch am Vormittag
Maxstraße 1
Facebook: @totembookshopberlin

totem beim Lebendigen Adventskalender
am 19.12.2017 (siehe Seite 3)

Das leckere Rezept

Eine Kindergeschichte von Dima Sehwal



Sie ist eine professionelle Köchin für Spezialitäten, ihr Name ist Malika. Sie lernte das Kochen von ihrer Großmutter, so hat sie ihre Perfektion erlangt. Malika hat einen kleinen Zitronenhain und hinter dem Hain ist ihr Haus. Das Haus hat viele Fenster und eine fabelhafte Küche, in welcher alles bunt ist. Der Herd ist grün, der Kühlschrank ist rot, Schüsseln und Tassen sind verschnörkelt und verziert und die Kellen sind rosa. Sie arbeitet mit Ehrgeiz und Fleiß, um neue Rezepte zu entwickeln.

Malika hat das Hobby mit einem Schirm zu springen. Wo auch immer du Malika siehst, findest du sie auf Reisen mit ihrem gelben Springschirm, der Zitronenscheiben und der Sonne ähnelt. Malika zeichnet sich aus durch ihren Mut und ihrer Liebe zu waghalsigen Abenteuern. Sie wagt sich an neue Rezepte und mutige Sprünge.

Eines Tages war es Malika langweilig, denn sie hatte alle Rezepte und all ihre kulinarischen Erfindungen, die sie von ihrer Großmutter kannte, schon gekocht. Die Chefköchin Malika mochte sich aber der Langeweile nicht hingeben. Es musste doch ein neues Rezept geben, welches keiner je zuvor gemacht hatte! Dessen Zutaten müssten zauberhaft sein. Aber wie, fragte sich Malika. Sie saß in ihrem Hain und beobachtete die Sonne, wie sie dahin schmolz und die Zitronenfrüchte, die am Baum hingen.

Sie guckte in den Himmel und betrachtete die Wolken. Sie sagte sich, es ist ein wunderschöner sonniger Tag, da muss ich unbedingt so schwimmen wie die Wolken. Sie schnappte sich einen Rucksack und lief zu den Hügeln und gab den Hausschlüssel an ihre Gehilfin, der sie sagte, sie solle sich gut um den Hain kümmern, solange sie weg wäre. „Ich werde ein Rezept für alle entwickeln. Es wird das leckerste, das jemals jemand gegessen hat!“ So entschied sich Malika die Chefköchin, ein Abenteuer mit ihrem Sprungschirm zu unternehmen. Sie wollte auf vielen Flecken der Erde landen, um die größtmögliche Menge an Rosen zu sammeln. Sie stieg in ein Flugzeug ein, um aus ihm zu springen und ihre Reise zu beginnen.

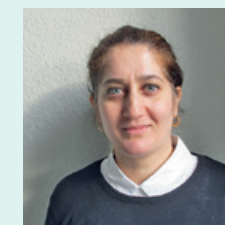


So stand sie an der Flugzeugtür, sprang heraus, öffnete ihren gelben Fallschirm und öffnete ihre Arme weit ausgestreckt und flog mit den Wolken. Sie landete und pflückte Rosen in der Sahara, im Flachland, in den Bergen, den Tälern, aus den Seen, den Flüssen und aus dem Meer. Manchmal kam ihr ein starker Wind entgegen. Doch dies war ihr egal, Hauptsache sie konnte viele Rosen pflücken.

Diese Reise dauerte viele Jahre lang, denn die Erde ist sehr groß und auf ihr gibt es sehr sehr viele Rosen. Dann kam Malika zurück nach Hause zu ihrem Haus und Heim. Sie brachte sehr sehr viele getrocknete Rosen und Wüstenrosen und andere Rosensorten mit. Aus deren Blüten wollte sie nun ein neues Rezept machen. Sie rieb die getrockneten Rosen und mit dem Staub der Blüten traten wunderschöne Wörter aus je-

dem Land hervor. Da sagte Malika: „Welchen Zauber diese Wörter haben! Die Rosen haben eine wunderschöne Sprache, die keiner Übersetzung bedarf. Ich gebe noch einen Schuss Zitrone zu meinem Rezept, dann ist es vollkommen.“ Nach dieser großen Mühe hatte Malika ein leckeres Gericht zubereitet. Es waren Süßigkeiten aus dem Geist der Rosenblüten, die den Klang der schönen Wörter aller Länder verströmten.

Und es wird eine sehr spannende Sache sein, wenn Du, lieber Leser oder Leserin, in die Küche von Malika gehst und Dich ihrem Rezept überlässt und mit Deiner Mama eine Süßigkeit zubereitest.



Dima Sehwal ist Kinderbuchautorin und Rechtsanwältin. Sie kommt aus Rahmallah, Palästina. Ihre Kinder besuchen die Wedding-Grundschule. Dort liest sie auch manchmal vor Schülern arabische Märchen. Dima besucht einen Deutschkurs an der Volkshochschule in der Antonstraße und schreibt nun auch Kindergeschichten in deutscher Sprache.

PROFIS IN KINDERGÄRTEN (PIK)

Die Initiative (PIK) der Robert-Bosch-Stiftung erfüllen die KiTa Wiesenstraße und Schüler*innen der AG Sprachidee der Herbert-Hoover-Schule mit Leben. Seit Februar 2017 besuchen maximal sechs Siebt- jetzt Achtklässler eine Vorschulgruppe des benachbarten Kindergartens. Lehrer*in und Erzieher*in stimmen sich über die Inhalte ab und vereinbaren 14-tägig einen Besuch, sodass sich für die „Schüler-Profis“ Theorie und eigenes Ausprobieren abwechseln.

Wir fragten **Angela Oertel, die Leiterin des Kindergartens**, wie sie die Entwicklung ihrer Kinder in den vergangenen Jahren beobachtet hat.

A. Oertel: Es ist schon erstaunlich zu sehen, wie schnell Kinder die deutsche Sprache bei uns lernen, wenn sie mit guten muttersprachlichen Grundlagen zu uns kommen. In vier Monaten sprechen diese Kinder gut Deutsch. Das haben wir besonders erlebt bei syrischen Flüchtlingskindern. Dagegen haben wir große Schwierigkeiten in solchen Familien, wo zuhause kein Deutsch gesprochen wird. Hinzu kommt, dass die Eltern sich in der Sprache ihrer Herkunftsländer nicht verständigen können, weil sie unterschiedliche Dialekte sprechen. Diese Bildungsdefizite im Elternhaus erschweren unsere Arbeit beträchtlich.

AG Sprachidee: Wie erreichen Sie, dass dennoch zwischen Erzieherin und Elternhaus der Kontakt zustande kommt?

A. Oertel: Da in unseren kinderreichen Familien mit bis zu sieben Kindern die Mütter überwiegend für die Betreuung ihrer Kinder verantwortlich sind, heißt das für uns vor allem, ein zwangloses Zusammensein am Nachmittag zu organisieren. Wir nennen es Elterncafé und bieten den Müttern in unserer Einrichtung an vereinbarten Tagen jeweils um 15 Uhr ein Gespräch an.

AG Sprachidee: Welche Inhalte sind denn für die Mütter interessant?

A. Oertel: Für junge Muttis ist alles neu, sie besuchen uns regelmäßiger. Wer mehrere Kinder hat, scheint zu glauben, dass immer dasselbe besprochen werde. Das Gegenteil ist jedoch der Fall, denn jedes Kind hat Besonderheiten, die für seine gesunde Entwicklung zu beachten sind.



AG Sprachidee: Das Elterncafé und Kindervorführungen zu verbinden, könnten Sie sich das vorstellen?

A. Oertel: Das wäre zumindest einen Versuch wert. Die Kinder freuen sich immer, wenn die Großen der Herbert-Hoover-Schule kommen. Warum nicht auch die Mütter?

AG Sprachidee: Welche Chancen sehen Sie noch bei der Integration aller Kinder?

A. Oertel: Es ist für mich ein Vergnügen zu beobachten, dass Kinder von einst uns heute ihre Kinder bringen. Der dadurch eingeleitete Wechsel beim Erlernen der deutschen Sprache ist deutlich zu spüren. Wo zuhause auch Deutsch gesprochen wird, haben die Kinder keine Schwierigkeiten, ihre Umwelt besser verstehen zu lernen. Wir bemühen uns ebenso um eine emotionale Bindung zu den Kindern und freuen uns über männliche Auszubildende.

AG Sprachidee: Ja, die älteren Jungen wirken auf die Kleinen besonders anziehend. Wie erklären Sie sich das?

A. Oertel: (lacht): Wie schon gesagt: Die Mütter sind zuhause, während sich die Väter weniger Zeit für ihre Kinder nehmen. Die Jungen wirken dann wie Ersatzpapis, weil männliche Vorbilder schon im Kindergartenalter wichtig für die Entwicklung der Jungen sind. Das wäre doch auch ein schönes Thema für das Elterncafé, umrahmt von einer Kindervorführung, oder?

Kontakt:

Dietlind Mandel, Herbert-Hoover-Schule,
mandel@hhs-berlin.de
Angela Oertel, KiTa Wiesenstraße,
aoertel@ortefuerkinder.de

Text und Foto: Schüler der AG Sprachidee mit Lehrerin D. Mandel



PRETTY DEADLY

Beim Training vermittelt Susie Kahlich das nötige Selbstbewusstsein, sich in bedrohlichen Situationen zu behaupten

In der Stromstraße wohnt und arbeitet Susie Kahlich. Die 49-jährige Neuberlinerin macht einen Podcast über zeitgenössische Kunst, aber ihren Lebensunterhalt verdient sie mit Selbstverteidigungskursen für Frauen. Da denkt mancher an Turnhallen, Kampfsport und keuchende Muskelberge, die auf Sandsäcke eindreschen. Genau das aber schreckt normale Menschen, Frauen insbesondere, eher ab. Susie Kahlich möchte das nicht.

Die Amerikanerin empfängt ihre Schülerinnen in der eigenen Wohnung, einem geschmackvoll eingerichteten Loft im Hinterhaus. Nicht viel größer als eine gewöhnliche Wohnung, aber ohne Wände. Wohnzimmer, Esszimmer und Küche gehen ineinander über. In der Ecke hinten steht das Bett. Und vorn ist Platz genug, dass eine Gruppe trainieren kann. Das ist ihr Arbeitsplatz. Das Ambiente ist ihr wichtig, denn auch Sportstudios können einschüchtern. Es gibt eben Menschen, die keinen anstrengenden Sport möchten, aber trotzdem Schutz und Selbstvertrauen nötig haben.

Kahlichs Stil, das Nin Jutsu, ist eine gute Verteidigungskunst auch für unsportliche Menschen. Laut Überlieferung sind es geheime Techniken der Ninja, der Spione aus japanischer Ritterzeit, eine weiche, tatsächlich auch von Frauen praktizierte Kunst. Die Spione und Spioninnen brauchten eben nicht spektakuläre Tritte und Gebrüll, sondern unauffällige Verteidigung und geschicktes Verschwinden bei Gefahr. Das Training nutzt natürliche Bewegungen, wer mit dem Fuß eine Tür aufstößt, kann treten; wer mit Messer und Gabel isst, beherrscht einfache Waffen; wer sich mit der Hand durch die Haare streicht, kann einen wirksamen Ellbogenstoß setzen.

Langes und hartes Training macht auch athletisch. Aber zunächst geht es um Selbstbewusstsein, das

Wissen um die eigenen Möglichkeiten. Kahlich begann mit Kampfkunst, weil sie selbst Opfer eines Gewaltverbrechens wurde. Auf ihrer englischsprachigen Website bezeichnet sie sich als 'Survivor', Überlebende. Die Fähigkeit zur Verteidigung ist manchmal leider notwendig. Übrigens ist der Unterricht keine feministische Veranstaltung. Kahlich würde auch Männer unterrichten. Momentan fehlen ihr aber die Kapazitäten, sie stemmt grade so die Kurse für Frauen.

In Los Angeles begann Kahlich vor 17 Jahren mit Kampfkunst. Sie kam als Kundin, wollte Sicherheit kaufen und ihr normales Leben weiterführen. Aber die Kunst wurde Lebenseinstellung und Lebensunterhalt, ein Handwerk, mit dem sie auf der ganzen Welt Freunde und Brot findet. Ihre Heimat, die USA, verließ die gelernte Anwaltsgehilfin, nachdem ihre Mutter starb. Sie zog zunächst nach Paris, aber auch nach sechs Jahren fühlte sie sich dort nicht angenommen. Nach dem Anschlag auf das Bataclan kam sie nach Berlin und die weltoffene Stadt nahm sie bereitwillig auf.

Diese Offenheit will sie erhalten und weitergeben mit ihren kostenlosen Kursen für Flüchtlinge und Flüchtlingshelferinnen mit der Initiative "Give something back to Berlin", bei der sich zugewanderte Berliner sozial engagieren. Die Arbeit ist sinnvoll und sinnstiftend, dort kann die Trainerin Frauen, die Gewalt ausgesetzt waren und immer noch bedroht sind, Schutzkonzepte vermitteln. Noch viel wichtiger ist aber die soziale Bindung in der Gruppe, denn das regelmäßige Training ist praktizierte Integration.

Pretty Deadly Self Defense
Stromstraße 38 auf dem Hof
E-Mail: team@prettydeadly.org
Telefon: 0170 8 36 81 10

Text: Philip Pai, Fotos: prettydeadly

GROSSE POTENTIALE UND EIN GROSSES PROBLEM

HELMUT GEISSLER UNTERSTÜTZT DIE GEWERBETREIBENDEN IM KIEZ

Mit Blaulicht jagt das Polizeiauto über den Nettelbeckplatz auf eine Menschengruppe zu. Volles Tempo, quietschende Reifen, Zugriff mit Absprung. Das ist ja wie im Kino! Helmut Geißler winkt ab: "Dreharbeiten. Das geht schon die ganze Zeit so." Abgeklärt sitzt der Unternehmensberater vorm Bistro Mirage und schaut Drehstab, Schauspielern und Statisten zu. Wir sind hier verabredet, um über das neue Projekt "Unterstützung der Kiezwirtschaft" im Portfolio des Quartiersmanagements (QM) Pankstraße zu sprechen. Das im Frühjahr 2017 vom QM ausgeschriebene Projekt will die Präsenz des Gewerbestandortes Pankstraßen-Kiez erhöhen. Dabei geht es um die Vernetzung unter den Gewerbetreibenden und darum, die Gewerbetreibenden ganz konkret bei ihren Marketing- und Werbemaßnahmen zu unterstützen. Helmut Geißler ist im Pankstraßen-Kiez das, was man gemeinhin einen "alten Hasen" nennt. Denn mit der „STATWerke Consult“, deren Geschäftsführer er ist, war er bereits von 2003 bis 2008 hier aktiv, unter anderem mit der Ausbildungsinitiative Wedding. Aber wie startet man in so ein Projekt? "Ich bin hier gerade auf Bestandsaufnahme-tour. Ich gehe durch die Straßen, gucke,

welche Gewerbeeinheiten es gibt und sage kurz Hallo, um ein paar Basisdaten zu erfassen." Dabei hilft Herr Geißler seine frühere Tätigkeit im Kiez. "Ich habe meine alten Listen hervorgeholt und aktualisiere sie. Es ist interessant, was sich hier in den neun Jahren getan hat und wie viel Dynamik in dem Standort steckt." Faszinierend sei, dass gerade die Unternehmen, die damals schon einen stabilen Eindruck gemacht haben, immer noch existierten. Das Verhältnis alter Läden zu solchen, deren Betreiber wechselten, schätzt er auf 60:40. Immerhin. "Nehmen Sie nur das Mirage hier", lacht Helmut Geißler. "Wo wir uns gerade treffen, habe ich mir vor 10 Jahren die Haare schneiden lassen. Dass hier ein Friseur war, steht sogar noch an der Fassade." Was ist die größte Veränderung zu damals, will ich wissen? "Im Unterschied zu 2008 gibt es inzwischen kein größeres Leerstandsproblem mehr. Heute könnte man wahrscheinlich jedes Ladengeschäft zweimal vermieten." Nach Meinung Helmut Geißlers weist der Pankstraßen-Kiez große Potentiale, aber auch ein großes Problem auf. Zu den Potentialen gehören die Innovationskraft der Akteure, die Innenstadtlage und der Zuzug neuer Bevölkerungskreise, etwa in

Das größte Problem sei immer noch die mangelnde Kaufkraft in der Nachbarschaft. Deshalb würde Geißler es gern schaffen, Publikum von außen zum Einkaufen in den Kiez zu locken.



Helmut Geißler kennt den Pankstraßen-Kiez seit vielen Jahren

die gerade entstehenden Studierendenappartements in der Gerichtstraße. Das größte Problem sei immer noch die mangelnde Kaufkraft in der Nachbarschaft. Deshalb würde Geißler es gern schaffen, Publikum von außen zum Einkaufen in den Kiez zu locken. Dies könne am ehesten am Nettelbeckplatz mit seiner Nähe zu S- und U-Bahn gelingen, überlegt er. Wie nähert man sich dem beschriebenen Ziel in der praktischen Arbeit an, möchte ich wissen? Herr Geißler berichtet, dass jeder Kiez Schlüsselgeschäfte habe. Diese muss ein Projekt wie dieses um sich sammeln und begeistern. In der Folge hätten diese "Multiplikatoren" eine Ansteckungswirkung in den Kiez, sodass nach und nach mehr Geschäfte an der Entwicklung des Standortes mitarbeiten. Dass sich überall im Wedding die Gewerbelandschaft gerade im Wandel befindet, sieht Geißler eher als Chance denn als Bedrohung. Für die Gewerbetreibenden hier im Kiez und damit auch für das Projekt selbst bedeute dies, beweglich und mutig zu sein. Dann würden sich auch Möglichkeiten öffnen, ist er sich sicher. Trotz aller Begeisterung mahnt er zu Realismus: Dass aus dem Nettelbeckplatz ein zweiter Alexanderplatz werde, sei vorerst nicht zu erwarten. Wieder rauscht der Polizeiwagen über den Platz. Zackig werden die Verbrecher eingesackt, die Szene war wohl doch noch nicht im Kasten. Also, wenn das Projekt "Unterstützung der Kiezwirtschaft" es schafft, den Gewerbestandort Pankstraßen-Kiez so gut zu verkaufen wie der Drehort Pankstraßen-Kiez verkauft wird, dann ist viel geschafft. Denn Dreh ist hier eigentlich immer.

Text und Fotos: Johannes Hayner

WARTEN AUF WEIHNACHTEN

Adventskalender gibt es schon seit dem 19. Jahrhundert und besonders Kinder erfreuen sich seit vielen Generationen an süßen Naschereien und kleinen Geschenken. Fernab von kommerziellen Strukturen gibt es aber auch noch eine ganz andere Form von „Vorweihnachtszeitverkürzern“ oder „Adventszeitmessern“: den sogenannten „Lebendigen Adventskalender“, der in diesem Jahr erstmalig auch im Quartiersmanagementgebiet Pankstraße stattfindet.

Die Idee dazu hatte Quartiersmanagerin Magdalene Loda: „Wir wollten ein neues Format ausprobieren, etwas machen, was in der Weihnachtszeit Menschen zusammenführt.“ Es sollte eine Veranstaltungsreihe über mehrere Tage sein, und da hat sich der Lebendige Adventskalender angeboten.

Ein Lebendiger Adventskalender ist eine gemeinschaftliche Aktion, bei der man sich jeden Tag trifft, um ein anderes „Türchen“ zu öffnen, beispielsweise zu einer Einrichtung, einem Laden oder auch zu einer privaten Wohnung, deren Tür normalerweise für Fremde verschlossen bleibt. Es geht vor allem um das Zusammensein und Mitmachen, man knüpft neue Kontakte und lernt den eigenen Kiez besser kennen.

Obwohl viele Leute im Quartier das Format gar nicht kannten, war die Bereitschaft mitzumachen und sich etwas für das neue Format auszudenken, groß. Auch ohne detaillierte Absprachen hat alles gut funktioniert. Vom 1. – 21. Dezember findet jeden Tag etwas anderes statt und zusammen mit unterschiedlichen Einrichtungen, Institutionen und Gewerbetreibenden ist ein buntes Programm entstanden.

Ein wahrhaft lebendiger Adventskalender, gefüllt mit Menschen aus unserem Kiez.

Text: Annette Wolter

DIE MÜLLECKE PRÄSENTIERT:



Liebe Anwohner, muss das sein?

Der BSR Recyclinghof ist gleich um die Ecke in der Behmstraße 74. Montag bis Freitag 09:00 – 19:00, Samstag 07:00 – 14:30, Sonntag geschlossen



CEVICE – ROHER, MARINIRTER FISCH

Cevice ist ein absolut frischer, roher, in Zitrone oder besser Limette marinierter Fisch. Dazu werden Fischfilets in Würfel geschnitten und in Zitronensaft eingelegt. In dieser Marinade ziehen sie etwa zwei Stunden und werden durch diese Behandlung gar. Danach wird der sehr delikat und zart schmeckende Fisch mit Gemüsezutaten wie ein Salat angemacht. Dieses Fischgericht kommt aus Südamerika und ist seit einigen Jahren in Berlin vor allem durch peruanische Restaurants bekannt geworden.

Mariane Krause-Jakob, Psychologieprofessorin an der Pontificia Universidad Católica de Chile in Santiago, hat einige Jahre in einer Außenstelle der Freien Universität im Wedding als Wissenschaftlerin geforscht. In ihrer chilenischen Heimat kocht sie regelmäßig Cevice, wenn sie sich am Pazifik aufhält. In Chile springen einem die Fische ja geradezu aus dem Meer auf den Teller, denn die Küste bietet bei einer Länge von über 4.000 Kilometern ein riesiges Fischvorkommen. Mariane holt sich vom Fischhändler in Maitencillo eine fangfrische Corvina (Meer- oder Seerabe), die sie filetieren lässt und in der Küche ihrer Ferienwohnung sofort weiterverarbeitet. Hier das Rezept zum Nachkochen und – wo nötig – mit europäischen Zutaten versehen:



Grundrezept – Zutaten (4 Personen)

- 400 g Fischfilet
(Lachs, Wolfsbarsch, Kabeljau oder Zander in frischester „Sushi-Qualität“)
- 4 Limetten oder Zitronen
- je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
- Koriander
- 1 grüne Chilischote (nach Geschmack)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Avocados

Das Fischfilet abtasten und noch vorhandene Gräten herausziehen, dann in 2 cm breite Würfel schneiden.



Für 2 Stunden in Limettensaft einlegen und marinieren. Nach einiger Zeit trübt sich der Saft ein und der Fisch wird hellweiß. Die Paprikaschoten klein würfeln. Auch die rote Zwiebel fein schneiden und für ein paar Minuten in etwas gezuckertes Salzwasser legen, kneten, ausdrücken und in klarem Wasser waschen (so wird ihr die ansonsten dominierende Schärfe genommen). Den Koriander grob zerkleinern. Auch die grüne Chilischote ohne Kerne je nach gewünschter Schärfe in feinste Mini-Streifen schneiden.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und den überschüssigen Limettensaft abgießen. Zum Schluss die gewürfelte Avocado in diesen Fischsalat geben und die Cevice auf Tellern portionieren. Nach dem Guten Appetit „qué aproveche“ wird der erste Biss einen überraschend frischen, sehr intensiv würzigen Geschmack offenbaren.

DUAL BWL STUDIEREN LOHNT SICH

DIE BEUTH HOCHSCHULE FÜR TECHNIK BIETET TOLLE BERUFLICHE PERSPEKTIVEN

Ein kleiner Einblick in den Studiengang „Betriebswirtschaftslehre Dual“ soll zeigen, dass die Vorurteile unbegründet und trügerisch sind. Das Studium ist vielfältig und abwechslungsreich und mindestens genauso aufregend wie manch andere Studiengänge. And here's why:

Betriebswirtschaftslehre. Der Studiengang, der die meisten denken lässt: trocken. Hierzu eine kleine Metapher, die von einer Studierenden im zweiten Semester interpretiert wurde: „Unser Studium ist wie ein gutes Butterbrot: Die Theorie ist das Brot und die Praxis die Butter. Das Brot allein schmeckt trocken, und ohne das Brot hätte die Butter keine Basis. Ein interessanter Praxisbetrieb, nette Kommilitonen und eine gute Selbstorganisation sind die Salzkörner, die das Brot dann noch schmackhafter machen.“ – Elisabeth Wasdrack

Das Semester beginnt mit einer 13-wöchigen Theoriephase und wird anschließend mit einer 10-wöchigen Praxisphase abgerundet. Die Regelstudienzeit beträgt dabei sieben Semester. Das siebente Semester ist für die Bearbeitung der Bachelorarbeit vorgesehen. Das Studium schließt mit einem Bachelor of Arts (B.A.) ab. Der Studierende bewirbt sich idealerweise vor dem Beginn des Studiums bei einem Betrieb seiner Wahl.

Die L.I.S.T. GmbH und das Quartiersmanagement Pankstraße kooperieren seit 2013 mit der Beuth Hochschule und bieten Studierenden einen Platz zum Arbeiten und Weiterentwickeln an. Im Quartiersmanagement Pankstraße arbeiteten bereits einige fleißige Studierende.

Ab dem vierten Studiensemester kann man sich auf eine der angebotenen Vertiefungen spezialisieren.

Zur Wahl stehen:

- Management / Marketing
- Wirtschaftsinformatik
- Rechnungswesen und Steuern

Das duale Studium der Betriebswirtschaftslehre hat also einiges zu bieten! Die beruflichen Perspektiven sind auch recht beneidenswert. Durch den ständigen Wechsel von Theorie und Praxis sind die Betriebswirtschaftler dazu in der Lage, in der Theorie erlerntes Wissen gezielt in der Praxis anzuwenden. Dies bringt eine gewisse Eigenständigkeit mit sich, die sich im Laufe des Studiums entwickelt. Hohes Verantwortungsbewusstsein und ausgeprägte Teamfähigkeit sind zwei weitere Eigenschaften, die ein Studierender im Studium erlernt.

Ein Absolvent des dualen Studiums der Betriebswirtschaftslehre ist dementsprechend qualifiziert betriebswirtschaftliche Tätigkeiten in folgenden beispielhaften Branchen zu übernehmen:

- Marketing und Public Relations
- Account Management und Vertrieb
- Produkt- und Projektmanagement
- Unternehmenskommunikation und Human Resource Management
- Logistik

Im Grunde sehen die Leute nur das trockene Brot, jedoch kann aus dem Brot viel mehr werden! Vom Butterbrot bis hin zur Bruschetta ist alles möglich mit der richtigen Einstellung und Motivation.

Mehr Infos über den Studiengang und die Studienordnung, sowie das Modulhandbuch unter:

- www.beuth-hochschule.de/b-bwl-d
- <https://studiengang.beuth-hochschule.de/bwl/>

Die Beuth Hochschule für Technik bietet neben Betriebswirtschaftslehre (Dual) auch diverse andere Studiengänge an. Von Architektur über Theater- und Veranstaltungstechnik, Elektrotechnik und Verpackungstechnik bis hin zum Wirtschaftsingenieurwesen/Maschinenbau sind viele technische Zweige vertreten. Infos unter: www.beuth-hochschule.de/studiengaenge



BA DAN THAI IMBISS

Am Laden von Ba Dan in der Reinickendorfer Straße geht man leicht vorbei, wenn man ihn nicht kennt. **Aber in dem winzigen Imbiß, der kaum halb so groß ist, wie ein klassischer Späti, versteckt sich eine der besten thailändischen Küchen der Stadt.** Die wenigen Sitzplätze aber sind zu Essenszeiten heiß begehrt, bei deutschen und asiatischen Stammkunden gleichermaßen.

Regelmäßig spielen sich hier Szenen kulinarischer Völkerverständigung ab. Ein Deutscher etwa greift beherzt nach den Schälchen mit Chili zum Nachwürzen, ein fürsorglicher Thailänder versucht vor dem Scharfen Inhalt zu warnen. Aber genau deswegen sind die Europäer da, wegen des originalen, feurigen Geschmacks.



Die Chefin, Ba Dan, lächelt stolz und bedient fleißig weiter die schweren Töpfe, ein oder zwei Freundinnen helfen ihr. Alle nennen sie Tante, wie „Ba“ auf Deutsch heißt. Die 65-jährige Witwe

lebt seit 30 Jahren in Deutschland. Vor sieben Jahren eröffnete sie die eigene Küche.

Essen und Kochen spielen eine zentrale Rolle in der thailändischen Kultur. Die vielen Auswanderer aus ländlichen Gebieten finden oft und leicht Arbeit in Küchen. Auch in Thailand gehören unzählige Garküchen zum Straßenbild. Das vielfältige Essen hat sogar eine fast sakrale Bedeu-

tung. Selbst begeistert von ihrem Essen, spenden die gläubigen Thailänder den buddhistischen Mönchen fertig gekochte Malzeiten. Da diese alles annehmen müssen, essen thailändische Buddhisten, eigentlich zum Vegetarismus verpflichtet, daher selbstverständlich auch Fleisch.

Aus Fleisch bestehen auch Spezialitäten bei Ba Dan. Berühmt ist sie für den krossen Schweinebauch "Moo Grob", sozusagen der thailändische Krustenbraten. Kenner aber kommen wegen der Rollnudelsuppe in großem Kessel, die klingt harmlos, aber hat es in sich. Gekocht wird mit Innereien, Leber, Lunge und Darm, angedickt mit Hühnerblut. Früher auch bei uns gängige Zutat, ist so ein Suppe inzwischen eine echte Seltenheit. Nur ein oder zwei andere Köche bieten die thailändische Version der deftigen Stärkung in Berlin an, Ba Dan gilt von denen als die beste. Die kräftige, aromatisch rund gewürzte Suppe ist für thailändische Verhältnisse sogar nicht mal allzu scharf.



Dan Thai Food
Reinickendorfer Str. 96
13347 Berlin
Tel: 01520 83313 07

Text und Fotos: Philip Pai

IMPRESSUM

TITEL: Antonstraße im Abendlicht (Foto: Johannes Hayner, Bearbeitung: Maja Schudi) · **REDAKTION:** Cristina Arion, Michèle Bergner, Luise Giggel, Rosa Göllitzer, Johannes Hayner, Dietlind Mandel, Maria Margraf, Philip Pai, Christa Sämisch, Maja Schudi, Ewald Schürmann, Annette Wolter (Für die einzelnen Artikel sind die jeweils benannten Autoren verantwortlich. Die Inhalte der Artikel spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung der Redaktion wieder.) · **SATZ UND GESTALTUNG:** georg + georg · **KONTAKT REDAKTION:** redaktion.pankstr@gmail.com · **HERAUSGEBER:** Johannes Hayner, Volker Kuntzsch · **REDAKTIONSANSCHRIFT:** georg + georg, Gerichtstraße 23, 13347 Berlin · **DRUCK:** USE Printing House, Genter Straße 8, 13353 Berlin