



KREUZBERG KOCHT

Portraits – Interviews – Rezepte

Edition Berliner Büchertisch



Ana Lichtwer – Anna Schroll – Cornelia Temesvári

KREUZBERG KOCHT Portraits – Interviews – Rezepte

Edition Berliner Büchertisch

„Kreuzberg kocht“ ist die Essenz der Menschen hier, die nicht nur eine Sehnsucht haben, sondern diese Sehnsucht auch versuchen auszu-
leben. Die die schönen Seiten hier mitgestalten, öffentlich sichtbare
oder nicht. Wir haben das Buch gemacht, um anderen Menschen Mut
zu geben, ihr Leben selbst in die Hand zu nehmen und zu sagen:
„Ich bin unsere Gesellschaft“. Wir alle sind verantwortlich dafür, wie
wir uns fühlen, wie wir arbeiten, wie wir miteinander umgehen.

ANA LICHTWER, Berliner Büchertisch

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....12

Vorreiter & Vorspeisen

Kochen, wo der Salbei wächst – **GARTENSTUDIO.....18**

Rote Bete Carpaccio mit Zwiebelconfit und überbackenem Ziegenkäse.....22

Seifenschaummassagen in der Fabrik – **HAMAM.....24**

Kısır.....28

Jeder ein Geschenk – **BERLINER BÜCHERTISCH.....30**

Kürbissuppe mit Croûtons.....34

Wider den Verwertungszwang – **RAUM FÜR ZWECKFREIHEIT.....36**

Erbsen-Minz-Suppe.....40

Lernen mit Werkstattcharakter – **SCHULE FÜR ERWACHSENENBILDUNG.....42**

Bunter Herbstsalat mit Kürbis, Birne und Walnüssen & Maisbrot & Guacamole.....46

Ufo der Neugierde – **JUGENDKUNST- UND KULTURHAUS SCHLESISCHE27.....48**

Ashak & Kürbis-Apfel-Chutney.....52

Unangepasstes & Unkompliziertes

Kennenlernen durch Spielen – **KOMŞU.....56**

Börek.....60

Emanzipation der verbeulten Äpfel – **FOODCOOP FC SCHINKE09.....62**

Kohlrabiblätter-Pesto & Rotkohlsalat.....66

Freiraum, auch für Absurdes – **SO36.....68**

Reis mit Scheiß.....72

Artisten, Clowns und Lebenskünstler – **BERLIN LACHT!.....74**

Polenta mit Oliven und Schafskäse.....78

Spaghetti-Inszenierung – **LANGE TAFEL.....80**

Spaghetti Napoli.....84

Unauffällig fördern zwischen Esel und Zollstock – **KINDERBAUERNHOF**

GÖRLITZER PARK.....86

Makkaroni-Auflauf.....90

Verstehen und Intervenieren – **KREUZBERGER INITIATIVE GEGEN ANTISEMITISMUS.....92**

Sucuk mit Spiegelei.....96

Großstädtische Straßenmücke – **BEN VON DEN OHRBOOTEN.....98**

Champignon-Omelette mit Pommes und Horta.....102

Spuren der Rebellion konservieren – **ARCHIV DER JUGENDKULTUREN.....104**

Spaghetti à la Betty.....108

Auch mal Comics schreiben und Müllmonster bauen – **FREIE SCHULE KREUZBERG.....110**

Curry-Linsen-Suppe & Punsch & Schokofrüchte.....114

Nachbarschaft zwischen Kürbis und Ringelblume – **TON, STEINE, GÄRTEN.....116**

Tirşik.....120

Piksende Nadel im System – **LEGISLATIVES THEATER.....122**

Käsespätzle.....126

Gesellschaftliches & Ganz Grünes

Aufbruch ins Zeitalter der Alternativen – **KIEZWANDLER IN SO36.....130**

Grünkohl mit Tofu und Endiviensalat.....134

Eigenverantwortlich handeln im Handel – **GEKKO GETRÄNKE- UND
HANDELSKOLLEKTIV.....136**

Gemüse im Bierteig & Vegetarischer roter Fischkoppsalat.....140

Zweisprachige Ökologie – **TÜRKISCH-DEUTSCHES UMWELTZENTRUM.....142**

Gefüllte Paprikaschoten mit Reis, Pinienkernen und Korinthen.....146

Biopioniere – **KRAUT UND RÜBEN.....148**

Mjadara.....152

Kräuter ohne Fünfjahresplan – **PRINZESSINNGARTEN.....154**

Prinzessinnengartenpizza.....158

Lateinamerika auf Teller und Leinwand – **VOKÜ & REBELLIONKINO.....160**

Exotischer Gemüse-Kräuterreis mit Mango.....164

Wolle im Klassenzimmer – **LENAUER SCHAFE.....166**

Seitangulasch mit Rotkraut und Kartoffelpüree.....170

Hauptsachen & Hauptgerichte

Weltmusikbeats aus der Markthalle – **RADIO MULTICULT.FM.....174**

Gefüllte Kohlrabis.....178

Selbsthilfe statt Tabletten – **HEILEHAUS.....180**

African Beef Stew mit Ugali und Fries Kales.....184

Das System geht krachen. Enjoy! – **LESEDÜNE.....186**

Semmelknödel mit Pfifferlingen.....190

Hilfe zum Hierbleiben – **KONTAKT- UND BERATUNGSSTELLE FÜR FLÜCHTLINGE
UND MIGRANTINNEN.....192**

Hähnchen mit Reis (afghanischer Art).....196

Kreuzberger Querschnitt im Hinterhofparadies – **DIE REGENBOGENKANTINE.....198**

Zucchini-puffer mit Wurzelgemüse und Aioli.....202

Likörchenkollektiv, prost! – **TANTE HORST.....204**

Horstian Zwiebel-Quiche.....208

Denkmalgerecht gegen Anwesenheits-Defizit-Syndrom – **PROJEKT BAERWALDBAD.....210**

Türkisches Lammgulasch nach Art des Baerwaldbades.....214

Jetzt wird es bunt – **MALERLADEN FRAUENKOLLEKTIV.....216**

Scharfe Wirsingrouladen mit Meerrettichsauce.....220

Nicht (nur) blond und blauäugig – **TYPISCH DEUTSCH.....222**

Hackfleisch im Blech mit Ofenkartoffeln.....226

Gemeinsamer Tagesmittelpunkt – **ESSENSGRUPPE IN DER REGENBOGENFABRIK.....228**

Johns Remoulade mit Fisch und Gemüse.....232

Hopfen mit Wirkung – **QUARTIERMEISTER.....234**

Kartoffel-Bier-Gratin & Biermuffins.....238

Es begann mit der „Gehacktesstippe“ – **DAS DONNERSTAGSKOCHEN.....240**

Rustikale Lauchtorte.....244

Fortschreiter & Fortgeschrittenes

Zusammen weniger allein – **DREIGROSCHENVEREIN.....248**

Spinat-Strozzapreti mit Gambas und Spargel & Trina.....252

Mehr als Samba und Caipirinha – **FORUM BRASIL.....254**

Xinxim de galinha mit Tutu de feijão.....258

Gourmets mit Berlin-Gen – **KREUZBERG KOCHT.....260**

Belugalinsen mit Minze und gerösteter Wachtelbrust.....264

Mit Faible für Außenseiter – **KREUZBERGER CHRONIK.....266**

Kalitsúnia.....270

Sonne in der Bergmannstraße – **KNOFI.....272**

Türkische Spätzle.....276

Hauptsache laut! – **IG BLECH.....278**

Piratenzopf in Prosecco-Sauce & Mango-Erdbeer-Feldsalat.....282

Multikulti im Kochtopf – **DIE WELTKÜCHE.....284**

Lomito.....288

Nachhaltiges & Nachtische

Sich überflüssig machen – **BALLHAUS NAUNYNSTRASSE.....292**

Brigadeiro Brasileiro.....296

Reichtum auf solidarisch – **UMVERTEILEN! STIFTUNG FÜR EINE,
SOLIDARISCHE WELT.....298**

Kirschquark.....302

Brownies im Bollerwagen – **DIE KUCHENBÄCKERINNEN.....304**

Russischer Zupfkuchen.....308

Sinnhaftigkeit spüren – **FREIWILLIGENAGENTUR KREUZBERGFRIEDRICHSHAIN.....310**

Mangocreme.....315

Stadtgestaltung beim Kaffeetrinken – **FREUNDE DER EISENBahn.MARKT
UNDKULTUR.HALLE.....316**

Michas Käsekuchen.....320

Kleinteilige Lebensmittelkultur – **MARKTHALLE IX.....322**

Apfelstrudel.....326

Idealisten & Ideen

Streetculture in Berlin/Napoli – **GIÒ DI SERA/DON RISPETTO.....330**

Citro Karma.....334

Bitte keine Tigerente – **ANAGRAMM.....336**

Kapernsenf.....340

Den Dornbusch auf der Straße suchen – **KREUZBERGER EXERZITIEN.....342**

Die gedeckte Tafel.....346

„Ich komm, ich mach das“ – **NACHBARSCHAFTSHAUS URBANSTRASSE.....348**

Holunderblütengelee.....352

Essen als Heimat – **HANNEKE GARRER-KAISER.....354**

Bunte Gemüsepfanne.....358

BUCHTEAM.....360

Süßkartoffelpuffer mit Feta und Minze & Feldsalat mit Cranberries.....362

Register Rezepte.....364

Register Projekte.....366

Impressum.....368

Vorwort

„Kreuzberg kocht“ ist eine Suche nach Visionen, ein Blick auf Idealisten, Kreative und Unnachgiebige – aber auch auf gesellschaftliche Missstände, denen die hier Portraitierten etwas entgegensetzen. Entstanden ist dieses Buch, weil wir uns fragten: Welche Gestaltungsspielräume haben wir überhaupt? Und wie können wir in unserer unmittelbaren Nachbarschaft etwas bewirken? Wir haben in diesem Buch ganz unterschiedliche Antworten auf diese Frage gesammelt. Wir lassen Menschen erzählen, wie sie auf diesem kleinen Flecken Berlins etwas verändern, Neues auf die Beine stellen und Grenzen überwinden. Einige der Menschen, die wir trafen, engagieren sich im Kleinen: in der Asylarbeit, im Nachbarschaftshaus, im regelmäßigen Austausch mit anderen. Andere schufen neue Arbeitsmöglichkeiten, initiierten Kulturprojekte, gründeten Nachbarschaftsinitiativen oder Vereine. Wir trafen Engagierte, die Kindern gesunde Lebensmittel schmackhaft machen und Menschen, die Lösungen für einen nachhaltigen Umgang mit Umwelt und Energie suchen. Wir gingen mit dem Frauenkollektiv

„Kraut und Rüben“ den Anfängen der Bio-Bewegung nach und im traditionsreichen Club „SO36“ der punkigen Seite Kreuzbergs. Im „Ballhaus Naunynstraße“ und beim Radiosender „Multicult.fm“ fanden wir Orte, die postmigrantischer Identität ein Zuhause geben. Wir sprachen mit Schülern und Erziehern darüber, wie Schafe einen Platz im Unterricht finden und der Vogelhäuschenbau beim Matheüben hilft. Auf einer Wannsee-Schiffahrt hörten wir Geschichten vom Kreuzberg der 1970er, untermalt von den Sambaklängen der „IG-Blech“-Musiker. Wir besuchten an einem Tag eine Volksküche im schummrigen Keller des Rauchhauses und wurden am nächsten von einem Spitzenkoch des „Dreigroschenvereins“ im beschaulichen Bergmannkiez bekocht. Wir erfuhren mehr über Straßentheater und die Berliner Kunstszene, über Stadtgestaltung und solidarisches Miteinander. Und immer wieder tauchte ein Thema auf, das ein Interviewpartner so zusammenfasste: „Heutzutage ist es gut, mit anderen zusammen eine kleine Insel zu bilden, auf der man einen festen Stand hat, wenn alles drum rum wackelig ist oder zusammenfällt.“

Im Alltag entstehen solche Inseln für Augenblicke ganz von allein: Als wir Menschen beim Kochen begleiteten, konnten wir Distanzen überwinden. Beim Gemüseschneiden, beim Tischdecken, beim gemeinsamen Essen lachten wir gemeinsam, konnten auch unbequemere Fragen stellen und Blicke hinter die Kulissen

werfen. Dabei entstand oft eine Lebendigkeit, die sich auf den Fotos nur andeuten lässt. Beim „Forum Brasil“ versuchten wir, das Rezept mitzuschreiben, während acht Köche sangen, tanzten und in den Töpfen rührten. In den „Prinzessinnengärten“ saßen wir am Katzentisch, während „Gartenstudio & Anarcooks“ ein himmlisches Menü bereiteten, und kamen ins Gespräch mit einer kanadischen Künstlerin, die gerade noch in eine Pflanze verwandelt war. Der Verein „Typisch Deutsch“ versammelte zwölf Mitglieder in einer Miniküche, die bald voll von Düften und Diskussionen war. Mit Giò di Sera kochten wir in der Küche der Naunynritze, sprachen über die Camorra, die heilende Wirkung von Zitronen und über Jugendliche, die ihren Platz noch suchen – und die hin und wieder den Kopf durch die Tür steckten...

Wir trafen nicht nur auf Engagement und Begeisterung, sondern auch auf Frustration: über eine Gesellschaft, die auch nach drei Einwanderergenerationen noch mit „Migranten“ fremdelt, die nie migriert sind. Über die Streichung von Geldern im Sozialbereich, die bewirken, dass Ehrenamtliche zu Konkurrenten werden. Über einen Kulturetat, der für alternative Off-Projekte kaum Mittel übrig hat. Trotz oder wegen dieser Widrigkeiten haben sich Menschen entschlossen, die Probleme in die Hand zu nehmen. Viele mehr hätten in dieses Buch gehört. Aber „Kreuzberg kocht“ ist nur scheinbar abgeschlossen, denn es will gerade einladen, Engagement im eigenen Umfeld zu entdecken, vor allem aber, selbst aktiv zu

werden. Nicht nur in Kreuzberg, dem Ort, den ein Autor einmal doppeldeutig einen „Traumbezirk“ genannt hat. Das Kreuzberg, das wir fanden, ist kein Traumbezirk, es ist kein traumhafter Ort, aber es ist ein Ort, an dem Träume leben.

Die Fotografin Anna Schroll begann bereits 2009 mit der Arbeit an diesem Projekt. Die meisten Fotos und Interviews entstanden in den Jahren 2010 und 2011.

Wir bedanken uns bei allen Beteiligten für ihre Zeit, die tollen Gespräche, unvergesslichen Erlebnisse und die Einladungen zum Essen.

Vorreiter & Vorspeisen





Kochen, wo der Salbei wächst

Gartenstudio

Im Gartenstudio in der Naunynstraße trifft Kräuterinstallation auf Kinderkochschule, Umweltperformance auf Ernährungserziehung. Das mobile Studio um Malte Zacharias arbeitet eng mit anderen Projekten zusammen – wie links auf dem Bild mit den Anarcooks.

CORNELIA: Wie entstand die Idee, die Elemente Kunst, Gärtnern und Kochen miteinander zu verbinden?

MALTE ZACHARIAS: An der Kunsthochschule in Hamburg hatten wir mal eine temporäre Mensa eingerichtet und für ein Fest dort bei einer Großgärtnerei angefragt, ob die uns mit Topfkräutern ausstatten würden. Das Fest fand dann in diesem Kräuterraum statt und wir benutzten die Kräuter auch zum Kochen. Das war der Anfang, weil wir merkten, dass sich eine besondere Stimmung ergibt aus dieser Konstellation von Pflanzen und Menschen, die zusammenkommen und essen. Mit meinem Kunstpartner Per Schumann kombinieren wir Ausstellung und Kochaktion, um das Soziale in die Galerie zu tragen. Unser Ansatzpunkt war immer Goethes „Metamorphose der Pflanze“, wo er die Elemente der Pflanze beschreibt: Keimblättchen, Sprossenblätter, Blüte. Und dann diese Umstülpungsvorgänge, wie von außen

ein Befruchtungsprozess stattfindet und sich eine Frucht bildet. Und auch das Vergehen. Das kann man auf gesellschaftliche Zusammenhänge übertragen. Aber es dauert vielleicht ein bisschen, bis man sagt: Kochen ist Kunst.

CORNELIA: Dieses Kustelement findet sich dann auch in der Kinderkochschule?



MALTE: Also es lässt sich verbinden, Kinderkochschule mit Kunst-sachen. Ich glaube, dass sich die Kunst schon länger nicht mehr wirklich in Museen oder in der Galerie aufhält, sondern zwischen den Menschen. Wir wollten keinen Kunstraum machen, der nur für die Kunstszene offen ist und die Einheimischen denken sich: „Das geht uns nichts an.“ Sondern der sich vernetzt mit dem Stadtteil. Also haben wir erst mal versucht, die Kinder anzusprechen. Zur Eröffnung des Gartenstudios vor vier Jahren kamen Gäste mit Kindern. Die waren so zehn, elf. Die wollten alles selber kochen und sind eigentlich ziemlich lange bei der Stange geblieben, obwohl der Prozess bei Salbeignocchi sehr aufwendig ist: Erst Kartoffeln kochen, dann ausquetschen, Teig daraus bereiten, sie dann formen, kochen und dann nochmal in Butter braten. Es hat mich begeistert, dass sie alles mitmachen wollten. Deswegen haben wir dann mit der Zeit und in Kooperation mit den Prinzessinnengärten und dem Jugendkunsthause Schlesische27 in Schulkursen Kochen und Gärtnern verbunden. Und da hat sich herausgestellt, dass die Kinder einen ziemlich guten Zugang zu den Pflanzen und Wildkräutern haben. Sie stecken am liebsten alles gleich in den Mund, sobald sie feststellen, man kann die Sachen einfach essen.

CORNELIA: Ihr seid ja auch mit anderen Kreuzberger Projekten gut vernetzt. Ist das Teil eures Konzepts oder ist es eher so, dass man sich braucht und gegenseitig hilft?

MALTE: Das Ganze funktioniert eigentlich immer nach einem Familienprinzip, weil wir keine richtigen Produkte haben. Durch die Kunstsparte können wir uns das erlauben. Wir wollen, dass die Kinder spontan mitmachen können und der Preis nicht hoch ist, gerade in Kreuzberg, wo sehr viele Kinder ohne Taschengeld auf der Straße sind. Da liegt es nahe, das in der Nachbarschaft zu machen. Es war auch Glück, dieses Bermudadreieck mit Ton, Steine, Gärten im Bethanien, den Prinzessinnengärten und unserem Gartenstudio so in der Mitte. Auf jeden Fall ist Kooperation wichtig, weil die nicht unter wirtschaftlichem Druck steht.

CORNELIA: Worauf, denkst du, kommt es an, wenn man so eine Idee umsetzen will?

MALTE: Vorhin habe ich so eine Anzeige gelesen: „Listen to your heart!“ Das ist heute gar nicht so naheliegend. Es wird einem ja eher ausgetrieben. Ich glaube, es ist gut, wenn man seine Ursprungsüberzeugungen nicht über Bord wirft. Und mit einer guten Basis anfängt, mit anderen Leuten zusammen. Die Zeiten von Egokünstlern sind auch vorbei. Es sind eher Gruppenprozesse, die die Leute interessieren und auch soziale und Umweltthemen. Ich glaube, es ist heutzutage ganz gut, mit anderen zusammen eine kleine Insel zu bilden, wo man einen festen Stand hat, wenn alles andere drum rum wackelig ist oder zusammenfällt.

Gartenstudio
– frisch & erfinderisch
Leben Entwerfen e. V. i. G.
Naunynstr. 53
10999 Berlin
Tel 030 221 62 22 97
mail@gartenstudio.org
www.gartenstudio.org
Öffnungszeiten:
Mo – Mi 8.00 – 14.00 Uhr
Do + Fr 14.00 – 18.00 Uhr

Rote Bete-Carpaccio mit Zwiebelconfit und überbackenem Ziegenkäse

{von Christiane Schwert}

FÜR 4 PERSONEN

2–4 Rote Bete (je nach Größe)

Zwiebelconfit (für ca. 3 Gläser)

150 g Sultaninen

75 ml Olivenöl

1 kg rote Zwiebeln, in feinen Halbringen

150 g brauner Zucker

300 ml Rotwein

3 EL Aceto Balsamico

3 EL schwarze Johannisbeermarmelade

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Balsamico-Reduktion

100 ml Aceto Balsamico

50 ml flüssiger Honig

Außerdem

1 kleine Ziegenweickäse-rolle (à ca. 250 g)

1. Für die Reduktion Aceto Balsamico und Honig in einem Topf zum Kochen bringen, solange köcheln lassen, bis das Ganze eine sämige Konsistenz erreicht hat.

2. Für das Zwiebelconfit Sultaninen in warmem Wasser einweichen.

3. Rote Bete ungeschält in ausreichend Wasser bissfest garen.

4. Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, bis sie weich sind. Zucker dazugeben, umrühren und köcheln lassen, bis er schmilzt und die Zwiebeln karamellisieren.

5. Sultaninen abgießen und mit Wein, Essig und Johannisbeermarmelade zu den Zwiebeln geben. 25–30 Min. köcheln, bis das Confit dick und klebrig ist. Mit Salz und



Pfeffer abschmecken, in saubere Einmachgläser füllen, sofort verschließen, einige Min. auf den Kopf stellen. Was nicht gleich benötigt wird, hält sich so einige Wochen.

6. Rote Bete schälen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

7. Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden und auf Backpapier im vorgeheizten Ofen bei

200°C überbacken, bis er braun ist.

8. Rote Bete-Scheiben gleichmäßig auf 4 Tellern verteilen, mit der Balsamico-Reduktion beträufeln, einen großen Esslöffel Zwiebelconfit daraufgeben sowie die überbackenen Ziegenkäsescheiben.

Dazu passt frisches Baguette!



TIPP: Das Zwiebelconfit schmeckt auch zu anderen Käsesorten!



Seifenschaummassagen in der Fabrik

Hamam

Wo einst Schokoladen gerührt wurden, öffnet sich heute der Besucherin eine Welt aus Dampf, Orient und fließendem Wasser. Das Hamam in der Mariannenstraße ist nicht nur Erholungs- oase, sondern auch Kommunikationszentrum für Kreuzbergerinnen und Touristinnen aus aller Welt.

ANNA: Kannst du etwas über Geschichte und Tradition des Hamam erzählen?

HELGA RÖHLE: Das Hamam ist eine Badeform, die sich über Jahrtausende entwickelt hat. Du kennst wahrscheinlich die Badehäuser aus der Antike: da gab es auch schon große Becken und warmes, fließendes Wasser. Daraus ist dann im Orient das Hamam entstanden. Es gab weder Duschen noch Elektrizität, die Badenden nutzten die Wasserbecken und wuschen sich mit fließendem Wasser. Wichtig ist auch die Bedeutung der Religion, denn im Islam gilt nur fließendes Wasser als rein. Daher musst du immer neues Wasser einlaufen lassen und dich mit fließendem Wasser übergießen. In Europa gab es im Mittelalter ja auch Badehäuser, bis diese dann aufgrund der Moralvorstellungen der Kirche und zu Zeiten der Pest alle geschlossen wurden,

weil die Menschen Angst hatten sich anzustecken. Von Bakterien und Viren wussten sie ja noch nichts und dachten dann, dass sie sich durch das Wasser anstecken. In Skandinavien haben die Saunen überlebt, aber bei uns gab es deshalb gar keine überlieferte Badetradition mehr.

ANNA: Und wie kam es zur Gründung des Hamams hier?

HELGA: Das Frauenzentrum entstand Anfang der 80er Jahre. Bis Ende der 60er war das Haus eine Schokoladenfabrik. Danach stand es jahrelang leer, bis es von einer Gruppe Frauen besetzt wurde. Das waren u.a. Künstlerinnen – "Schwarze Schokolade" – und sozial engagierte Frauen, die die Räume auch als Ateliers, als Beratungszentrum und zur Kinderbetreuung nutzten und sie nach und nach renovierten. Irgendwann haben sie gemerkt, dass sie gar keinen Kontakt zu den türkischen Nachbarinnen hatten. Sie haben dann überlegt, dass es eine gute Idee wäre, ein türkisches Bad für Frauen, ein Hamam, in den Keller des Hauses zu bauen. So ist dieses multikulturelle Zentrum entstanden und gewachsen; seit 2006 haben wir zusätzlich neue Räume im Hochparterre. Heute kommen nicht nur Frauen mit einem türkischen Migrationshintergrund, sondern viele Touristinnen aus der ganzen Welt und Berlinerinnen unterschiedlichster Herkunft.

ANNA: Seit wann bist du dabei?

HELGA: Seit 2005, durch Zufall. Ich war praktisch drei Tage arbeitslos, mitten im Umzug und befand mich kurz nach einer Trennung in einer absoluten Umbruchsituation und habe durch Zufall die Anzeige



gelesen. Ich hatte drei Tage später den Job und habe seitdem wesentliche Strukturen im Hamam und im Frauenzentrum verändert. Jetzt leite ich mit Unterstützung meiner Kollegin das Hamam und zusätzlich bin ich mit zwei Kolleginnen im Vorstand des Vereins Frauenzentrum Schokoladenfabrik e.V.

ANNA: Ihr bietet ja auch so ein paar Speisen an, unter anderem Kısır.

HELGA: Das ist das „i“ ohne Punkt, das ist ganz wichtig. Ja, wir haben hier ja keine große Küche und auch keine entsprechende Konzession. Aber wenn die Frauen mehrere Stunden lang im Hamam sind, bekommen sie Hunger. Deshalb hat sich das im Laufe der Zeit so entwickelt, dass wir den Kısır hier selbst machen. Das ist ein leckerer Salat mit Weizengrütze.

ANNA: Was ist die wichtigste Eigenschaft, die nicht fehlen darf, um hier zu arbeiten?

HELGA: Man muss sich immer wieder mit Freude auf neue Situationen einlassen können. Man muss neugierig auf Menschen sein und sich freuen, dass die Besucherinnen sich bei uns wohlfühlen. Das ist so schön, weil man hier eine sinnvolle Aufgabe hat. Wenn man in einer Bank arbeitet, hat man nicht diesen Effekt, dass die Kundinnen sich freuen, die Stunden bei dir verbracht zu haben. Das ist hier so extrem, das ist in keinem Café so. Die Stammkunden kommen herein und schalten sofort um auf Entspannung, auf Urlaub und auf gute Laune.

HAMAM – Das Türkische
Bad für Frauen
Frauenzentrum
Schokoladenfabrik e. V.
Mariannenstr. 6, HH.
10997 Berlin
Tel 030 615 14 64
info@hamamberlin.de
www.hamamberlin.de
www.schokofabrik.de
Öffnungszeiten:
Mo 15.00 – 23.00 Uhr
Di – So 12.00 – 23.00 Uhr

Kısır {Bulgursalat}

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Kaffeebecher (je ¼ l) feiner Bulgur
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL süßes Paprikamark („Biber Salçası“),
wahlweise süßes Tomatenmark („Salça“)
- 1 rote Paprika, klein gewürfelt
- ½ Bund Frühlingszwiebeln, in Ringen
- ½ Gurke, geschält und klein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- ½ Bund glatte Petersilie, gehackt
- 5 Stiele Minze (Nana), Blätter gehackt
- 1 TL gebrochene, getrocknete Paprikaflocken (speziell: „Isot“)
- 1 EL Zitronensaft oder Granatapfelsirup („Nar Ekşisi“)
- Salz, Pfeffer, Cumin (gemahlen)
- 1 Römersalat, wahlweise Kopfsalat, zum Servieren

1. Bulgur in einer großen Schüssel im Verhältnis 1:1 mit kochendem Wasser aufgießen und abdecken. 15 Min. ziehen und abkühlen lassen. Währenddessen Gemüse schneiden.
2. Gequollenen Bulgur mit den Händen durchkneten, Öl und Paprikamark untermengen. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und die Masse gut durchkneten. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Cumin abschmecken.
3. Kısır mit einem Löffel portionsweise in ein Blatt Römersalat legen, zusammenfalten oder -drücken und so aus der Hand essen.

TIPP: Alle Zutaten gibt es im türkischen Supermarkt. Die Mengenverhältnisse können variiert werden. Der Salat soll jedoch nicht matschig werden.





Jeder ein Geschenk

Berliner Büchertisch e.V.

Der Berliner Büchertisch ist Veranstaltungsort, Ausbildungsstätte, Ideengeber und Treffpunkt. Das Nonprofit-Gemeinschaftsprojekt lebt von Bücherspenden und für ein solidarisches Arbeitsumfeld. Die Bücher werden an Schulklassen und soziale Einrichtungen weitergegeben oder günstig verkauft. Der Erlös finanziert zwei Läden, die einem bunten Strauß an Menschen mehr als nur ein Arbeitsplatz sind.

CORNELIA: Der Leitgrundsatz des Büchertischs heißt „Solidarisch wirtschaften“. Was war deine Motivation zur Gründung?

ANA LICHTWER: Ein Schlüsselerlebnis war, dass ich irgendwann merkte: Ich verkaufe nicht meine Arbeitskraft, sondern meine Lebenszeit. Und Geld war mir für meine Lebenszeit zu wenig. So mit dreißig wurde mir auch bewusst, dass ich meinen Kindern eine Antwort geben möchte, wenn sie fragen, was ich zu dieser Gesellschaft beigetragen habe. Wenn ich scheitere, will ich wenigstens sagen können: „Ich hab es versucht.“ Mir war ganz wichtig, etwas zu gründen,

wo man zwar Geld verdient, aber nicht auf Profit aus ist. Sondern darauf, dass man unter menschlichen Bedingungen leben und arbeiten kann und Menschen aus allen Gesellschaftsschichten integriert, auch vermeintlich Schwächere. Im Grunde trifft das ja auf jeden von uns zu. Jeder hat seine Schwächen, manche offensichtlicher, andere versteckter. Und es ist ja nicht so einfach, dass „Schwächere“ nehmen und „Stärkere“ geben. Wenn man sich einmal überlegt, was einem Kinder oder sehr alte Menschen geben können.... Im Endeffekt verdiene ich hier sehr wenig, aber es ist für mich sinnvolle Arbeit in einem Umfeld, in dem man nicht krank wird. In dem man sich wohlfühlt und andere Menschen fördert.

CORNELIA: Du hast den Grundstein zum Büchertisch quasi in deinem Schlafzimmer gelegt. Wie sahen die Anfänge aus?

ANA: Im Grunde ist das ja ein Hausfrauenprojekt. Ich hab eigentlich nur mit Zeit angefangen und ohne Geld. Ich hatte selber zu viele Bücher und dachte, das geht anderen Leuten vielleicht auch so. Die Idee war, dass man sich nicht nur die Rosinen rauspicks, sondern alles nimmt. Und wenn das sehr weit weg war, bin ich mit der S-Bahn hingefahren und hab 'nen Fahrradanhänger mitgenommen. Da gab's Leute, die sagten: „Damit kommen Sie? Das ist ja wie im Krieg! Dass Sie das so abholen, im Handwagen!“ Jetzt sieht das so groß aus, aber so habe ich angefangen. Eigentlich wollte ich mich mit dem Büchertisch irgendwo anschließen, einer Genossenschaft, der Kirche oder einem Träger. Aber niemand hat an die Idee geglaubt. Ich habe dann eine Bücherverschenkbox draußen aufgestellt mit 'ner kleinen Projekt-



beschreibung: „Verein im Aufbau, wer interessiert ist ehrenamtlich mitzuarbeiten, soll bitte anklopfen.“ Und als wir die ersten sieben Leute zusammenhatten, haben wir den Verein gegründet.

CORNELIA: Phine, du hast hier die Ausbildung gemacht und anschließend die Leitung einer neuen Filiale übernommen. Was hat dich zum Büchertisch gebracht?

JOSEPHINE HUNTING: Ich hatte mich ein Jahr lang für eine Ausbildung zur Buchhändlerin beworben und wurde nirgends angenommen. Und irgendwann bin ich mit meiner Bewerbungsmappe unterm Arm zu Ana gegangen. Sie meinte – das fand ich großartig – „Nee, Zeugnisse will ich nicht sehen. Du machst jetzt erst mal sechs Wochen ein Praktikum und wir gucken, was sich daraus ergibt.“ Dann habe ich hier drei Jahre meine Ausbildung gemacht. Mit dem Resultat, dass ich jetzt mein eigenes Ladenkonzept umsetzen durfte. Vielen Buchhandlungen geht es nur ums Geld, das ist hier nicht so. Hier gehe ich morgens hin, schließ den Laden auf und freu mich, dass ich so einen schönen Arbeitsplatz hab und dass ich hier mitwirken kann.

ANA: Ich denke, jeder Mensch, der herkommt und anklopft, ist ein Geschenk und es gibt einen Grund, warum er genau zu dem Zeitpunkt fragt, ob er bei uns mitarbeiten kann. Man muss nur herausfinden, was der Grund ist. Über die Emmaus-Bewegung sagte mal jemand: „Das Schöne bei denen ist, dass so viele verschiedene Blumen auf einer Wiese blühen.“ Und das ist auch ein schönes Bild für den Büchertisch, finde ich.



Berliner Büchertisch e. V.
Mehringdamm 51, 2. HH
und Gneisenaustr. 7
10961 Berlin
Tel 030 61 20 99 96
buero@berliner-buechertisch.de
www.buechertisch.org
Öffnungszeiten:
Mehringdamm
Mo – Sa 10.00 – 20.00 Uhr
Gneisenaustraße
Mo – Sa 12.00 – 20.00 Uhr

Kürbissuppe mit Croûtons

FÜR 4 PERSONEN

Suppe

- 1–2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Olivenöl
- 1 kg Kürbisfleisch, gewürfelt
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 700 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Balsamico

Croûtons

- 6 Scheiben Toastbrot, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Olivenöl

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl andünsten, Kürbiswürfel dazugeben und 5 Min. dünsten.
2. Tomaten samt Saft dazugeben. Allmählich mit Brühe auffüllen, so dass das Kürbisfleisch leicht bedeckt ist. Wenn das Kürbisfleisch weich ist, die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und 1 EL Balsamico

abschmecken. Nach Belieben mit Wasser verdünnen.

3. Für die Zubereitung der Croûtons Knoblauch in Öl andünsten. Das Toastbrot darin knusprig braten.

4. Anschließend die Suppe auf Teller verteilen, mit Croûtons und einem Spritzer Balsamico garnieren.



VARIANTE: Um den Geschmack der Suppe zu verfeinern, 50 g frischen Ingwer (geschält und klein gehackt) und frische Kräuter wie Petersilie und Salbei hinzugeben, bevor die Suppe püriert wird.

Das „Kreuzberg kocht“ Team

Die Arbeit an diesem Buch dauerte mehr als zwei Jahre. Viele trugen zur Verwirklichung bei. Das Team verbrachte Tage und Nächte hinter der Kamera, vor Computern und neben Aufnahmegegeräten. Es fotografierten, transkribierten, redigierten, organisierten, kochten und schlemmten:



Ana Lichtwer

Gründerin des Berliner Büchertisches. Die Idee zu „Kreuzberg kocht“ kam Ana spontan bei einem Sommerfest der Freien Schule Kreuzberg im Görlitzer Park. Ana brachte die Liebe zu dem Kiez, der den Berliner Büchertisch so herzlich aufgenommen hatte, in das Projekt ein und ließ Inspirationen aus ihrem täglichen Lebensumfeld einfließen.



Anna Schroll

lebt als freiberufliche Fotografin in Jena und lernte Ana Lichtwer und den Büchertisch bei der Arbeit an dem Buch „Gelebte Alternativen“ kennen. Von der Idee zu „Kreuzberg kocht“ war sie sofort begeistert. Sie wurde Stammkundin der deutschen Bahn, füllte zahlreiche Speicherkarten mit Fotos und war häufiger Übernachtungsgast bei ihrer Schwester.



Cornelia Temesvári

ist Literaturwissenschaftlerin und liebt Kreuzbergs multikulturelles Flair und seine Kulturszene. Als sie zum Projekt stieß, brachte sie viel Enthusiasmus mit und begleitete Anna zu zahlreichen Projekten, führte Interviews und kostete sich durch die Gerichte. Cornelia übernahm die Textarbeit und in der heißen Phase die Koordination des Projektes.

Stefanie Mousa

arbeitet beim Büchertisch. Die Amerikanistin koordinierte die Transkriptionen, gehörte zum Korrektorat-Team und belebte das Projekt mit ihrem Ideenreichtum.



Katja Fiedler

die Kulturwissenschaftlerin leitete die Rezeptredaktion und unterstützte das Projekt mit großem organisatorischen Talent sowie viel Zeit und Energie.



Weitere Mitarbeiter

Franziska Schneider, Michael Großmann, Christiane Schwert, Elizabeth Weck, Jakob Sehmsdorf, Steffen Bauer, Marc Ebeling, Konstantin Goetschel

Wir danken

Danilo Vetter für die Beratung in Sachen Marketing, Carsten Spielmann und Sandra Gerstenberg für die Unterstützung bei der Datenkontrolle, Kata und Martin Agarsky für ihren Privatkredit, Linda und Vinzenz für ihre unkomplizierte und herzliche Gastfreundschaft sowie allen Vorbestellern, die mit ihrer Subskription den Druck des Buches ermöglichten. Besonderer Dank geht an Fabian Hickethier von *Bar M Kommunikationsdesign* und Felix Althaus von *undkonsorten Internetagentur* für die großzügige Unterstützung bei der Gestaltung und Umsetzung der Webseite www.kreuzberg-kocht.de. Und natürlich danken wir allen Portraitierten herzlich für ihre Teilnahme und die Einladungen zum Probeessen in Küchen, Gärten und auf ein Boot.

Süßkartoffelpuffer mit Feta & Minze

FÜR 4 PERSONEN

500 g Süßkartoffeln, geschält und gerieben
2 Möhren, geschält und gerieben
1 Ei, leicht gequirlt
40 g Mehl
70 g Butter, zerlassen
100 g Feta, zerkrümelt
3 EL frische Minze, gehackt
Salz, Pfeffer
saure Sahne zum Garnieren
frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren



1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Süßkartoffeln mit Möhren, Ei, Mehl, Butter, Feta und Minze sorgfältig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Esslöffelgroße Portionen der Kartoffelmischung auf das Backpapier setzen und leicht andrücken.
3. Süßkartoffelpuffer im Ofen 30–40 Min. knusprig backen.
4. Jeweils 2 Süßkartoffelpuffer und Salat auf einem Servierteller anrichten. Die Puffer mit 1 EL saurer Sahne und etwas Petersilie garnieren und servieren.

Feldsalat mit Cranberries

FÜR 4 PERSONEN

300 g Feldsalat, gewaschen
100 g Champignons, in Scheiben
250 g getrocknete Cranberries
10 Walnüsse, grob zerkleinert
2 Orangen, geschält und filetiert
70 g Parmesan, geraspelt
Olivenöl
Salz, Pfeffer

1. Feldsalat, Champignons und Orangen in eine Schüssel geben.
2. Cranberries und Walnüsse hinzufügen, Olivenöl darübergeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles durchmischen.
3. Zum Schluss Parmesan darauf verteilen.



Register Projekte

Anagramm.....336
Archiv der Jugendkulturen.....105
Ballhaus Naunynstr.....292
Berlin lacht!.....74
Berliner Büchertisch.....30
Donnerstagskochen.....240
Dreigroschenverein.....248
Essensgruppe Regenbogenfabrik.....228
Foodcoop FC Schinke09.....62
Forum Brasil.....254
Freie Schule Kreuzberg.....110
FreiwilligenAgentur KreuzbergFriedrichshain.....310
Freunde der Eisenbahn.Markt.und.Kultur.Halle.....316
Gartenstudio.....18
Gekko.....136
Giò di Sera/Don Rispetto.....330
Hamam.....24
Hanneke Garrer-Kaiser.....354
HeileHaus.....180
IG Blech.....278
JugendKunst- und Kulturhaus Schlesische27.....48
Kiezwandler in SO36.....130
Kinderbauernhof Görlitzer Park.....86
Knofi.....272
Komşu.....56
Kraut und Rüben.....148
Kreuzberger Chronik.....266
Kreuzberger Exerziten.....342

Kreuzberg kocht.....260
Kreuzberger Initiative gegen Antisemitismus.....92
Kontakt- und Beratungsstelle für Flüchtlinge und MigrantInnen.....192
Kuchenbäckerinnen.....304
Lange Tafel.....80
Legislatives Theater.....122
Lenauschafe.....166
Lesedüne.....186
Malerladen Frauenkollektiv.....216
Markthalle IX.....322
Nachbarschaftshaus Urbanstr.....348
Ohrbooten (Ben).....98
Prinzessinnengarten.....154
Projekt Baerwaldbad.....210
Quartiermeister.....234
Radio Multicult.Fm.....174
Raum für Zweckfreiheit.....36
Regenbogenkantine.....198
Schule für Erwachsenenbildung.....42
SO36.....68
Tante Horst.....204
Ton, Steine, Gärten.....116
Türkisch-Deutsches Umweltzentrum.....136
Typisch deutsch.....222
Umverteilen! Stiftung für eine, solidarische Welt.....298
Vokü & Rebellionkino.....160
Weltküche.....284

IMPRESSUM

1. Auflage 2011

Verlag: Edition Berliner Büchertisch, Mehringdamm 51, 10961 Berlin, www.buechertisch.de

Druck: Druckerei Bloch & Co. GmbH, Prinzessinnenstraße 26, 10969 Berlin, www.blochco.de

Umschlaggestaltung: Agentur für Grafikdesign Bar M, Leuschnerdamm 13, 10999 Berlin, www.bar-m.de

Idee & Verlagsleitung: Ana Lichtwer

Fotos & Gestaltung: Anna Schroll, www.annaschroll.de

Text & Redaktion: Cornelia Temesvári

Interviews: Anna Schroll und Cornelia Temesvári sowie Marc Ebeling, Franziska Schneider, Ana Lichtwer

Rezeptredaktion: Christiane Schwert, Katja Fiedler

Korrektorat: Stefanie Mousa, Michael Großmann, Jakob Sehmsdorf, Viktor Augustin

Recherche Vertrieb und Akquise: Steffen Bauer, Jakob Sehmsdorf, Michael Großmann, Konstantin Goetschel

Transkribiert und die Rezepte nachgekocht haben: Katja Fiedler, Stefanie Mousa, Franziska Schneider sowie Ines, Armin, Nicolai, Jaquiline, Katrin, Steffen, Linda + Vinzenz, Anja, Inga, Anna-Beeke, Louisa, Waltraud, Janett, Dshamila, Eva, Katharina, Melanie, Lena, Nadja, Faye, Roland und Christa

Fotos zur Verfügung gestellt haben uns: Fred Moseley (S. 50, 51), Edith Siepmann (S. 84 oben), Meike Giesschen (S. 84, 85), Ivan Lopez Tome (S. 136), Lotte Letscher (S. 156), Ballhaus Naunynstraße (S. 292). Vielen Dank!

© 2011 Edition Berliner Büchertisch, Berlin

Alle Rechte vorbehalten.

ISBN: 978-3-9814716-0-1

www.kreuzberg-kocht.de