

# 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



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

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 System geht krachen. Enjoy!

## Lesedüne

Auf der Lesebühne der Lesedüne im Monarch beschimpft ein antikapitalistisches Känguru das System, die Traumata von Jugendkultursünden und Arbeitsamtschikanen werden verarbeitet und die Apokalypse vorweggenommen. Im Lesekollektiv: Marc-Uwe Kling, Sebastian Lehmann, Maik Martschinkowsky und Julius Fischer.

**CORNELIA:** Jeder von euch hat einen ganz eigenen Stil und eigene Themen. Was macht euch zum Autorenkollektiv?

**SEBASTIAN LEHMANN:** Man inspiriert sich gegenseitig. Man liest sich, bevor man auf die Bühne geht, oft gegenseitig die Texte vor, kritisiert sich. Bringt Ideen rein.

**MAIK MARTSCHINKOWSKY:** Ich glaube, dass der Weg in die Poetry Slams sehr maßgeblich war, wo wir als Team aufgetreten sind.

**SEBASTIAN:** Das hat den Teamcharakter einerseits gestärkt, aber andererseits...

**MAIK:** ...strapaziert.

**SEBASTIAN:** Zuerst sind wir immer zusammen auf Poetry Slams gegangen. Die waren alle im Osten, in Mitte oder Prenzlauer Berg, wo man sonst eigentlich eher selten hingefahren ist. Seltsamerweise

gab es das hier in Kreuzberg aber nicht. Also haben wir irgendwann gesagt: „O.k., dann machen wir halt selber so ‘ne Lesebühne“. Ja und dann ist das so gewachsen.

**CORNELIA:** **Ihr definiert euch als „erste Lesebühne mit systemrelevantem Humor“. Was an eurem Humor ist „systemrelevant“?**

**MAIK:** Es ist natürlich eine Anspielung auf die Rettung der Banken, wo es hieß, die müssen erhalten werden.

**SEBASTIAN:** Ja, „Unser Humor muss erhalten werden!“

**MAIK:** Wir hoffen, dass es sich von selber erklärt. Die Teamtexte sind sehr politisch, da kommt es her mit dem „systemrelevanten Humor“.

**CORNELIA:** **Wie entstehen diese Teamtexte?**

**SEBASTIAN:** Meistens hat jemand ‘ne Idee oder ein Thema. Und dann spricht man stundenlang darüber und versucht, da irgendwelche Bausteine zusammensetzen. Und dann hassen wir uns zwischendurch oder machen was vollkommen anderes, stundenlang. Manchmal funktioniert das gut, manchmal kommt gar nichts dabei raus. An einem Text, „Copy and Paste“, saßen wir bestimmt zwei Jahre.

**MAIK:** Es gibt reines Assoziieren, es gibt Texte, die sind Diskussionsprotokolle. Im Grunde entsteht jeder Text anders.

**CORNELIA:** **Denkt ihr, dass Kunst heute politisch sein sollte?**

**MAIK:** Im Grunde sind mir Diskussionen über Kunst relativ egal. Andere Mitglieder sehen das wahrscheinlich anders.

**SEBASTIAN:** Da wir unsere Texte ja immer aktuell schreiben, arbeiten



wir uns natürlich an aktuellen Themen ab, auch wenn sie jetzt nicht explizit politisch sind. Man bezieht sich eben auf gesellschaftliche Phänomene. Wahrscheinlich kann man gar nicht anders Kunst machen.

**MAIK:** Ich würde aber auch gar nicht sagen, dass wir Kunst machen. Ich würde sagen, wir machen Unterhaltung.

**SEBASTIAN:** Naja, das ist schon ‘ne Frage. Es ist Unterhaltung, es ist auf keinen Fall Hochkultur.

**MAIK:** Wir halten uns jetzt nicht für Reformatoren der Literatur. Uns geht es schon eher um Unterhaltung, um Spaß. Für uns und auch fürs Publikum. Am Anfang war es so: „Mal gucken, was die Leute sagen.“ Irgendwann wird es aber auch Job und man schreibt schon darauf hin, so „o.k., das kommt an“. Das ist dann eher Bühnenhandwerk.

**SEBASTIAN:** Ja, es ist eher Handwerk als Kunst.

**MAIK:** Handwerkskunst. Ich bin ja sowieso der Meinung, dass das sehr nah beieinander liegt oder liegen sollte. Also, ich denke, das Einzige, was man im Format der Slamszene machen kann, ist über die Texte quasi einen Diskurs sexier, attraktiver zu gestalten. Es ist schwierig, auf der Bühne zu stehen und den moralischen Zeigefinger zu schwingen. Wenn man Texte hat, die politische Sachen aus der Subjektperspektive verhandeln, trägt man eher dazu bei zu sagen: o.k., das kann auch witzig sein, ironisch, cool, wie auch immer. Es passiert selten, dass wir auf der Bühne irgendwie ‘ne ästhetisch ausgebaute Analyse der Zusammenhänge haben. Gut, manchmal passiert das.

**SEBASTIAN:** Aus Versehen.



Lesedüne  
www.leseduene.de

jeden 2. Montag ab  
20.30 Uhr im Monarch,  
Skalitzerstr. 134  
10999 Berlin

# Semmelknödel mit Pfifferlingen

FÜR 4 PERSONEN

## Knödel

10 Brötchen vom Vortag, gewürfelt

500 ml warme Milch

4 Eier

2 EL Mehl

etwas Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer

## Pfifferlingsauce

1 kg Pfifferlinge, gründlich mit Pinsel geputzt

50 g Schinkenwürfel

1 Zwiebel, gewürfelt

400 g Crème fraîche

Schuss Weißwein

1 Lorbeerblatt

frische Kräuter (z. B. Oregano oder Rosmarin),  
gehackt

1. Brötchen in Milch einweichen und salzen. Zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Eier, Mehl und Petersilie dazugeben, alles gut verkneten und zugedeckt weitere 15 Min. stehen lassen.
3. Masse zu Knödeln formen, in kochendes

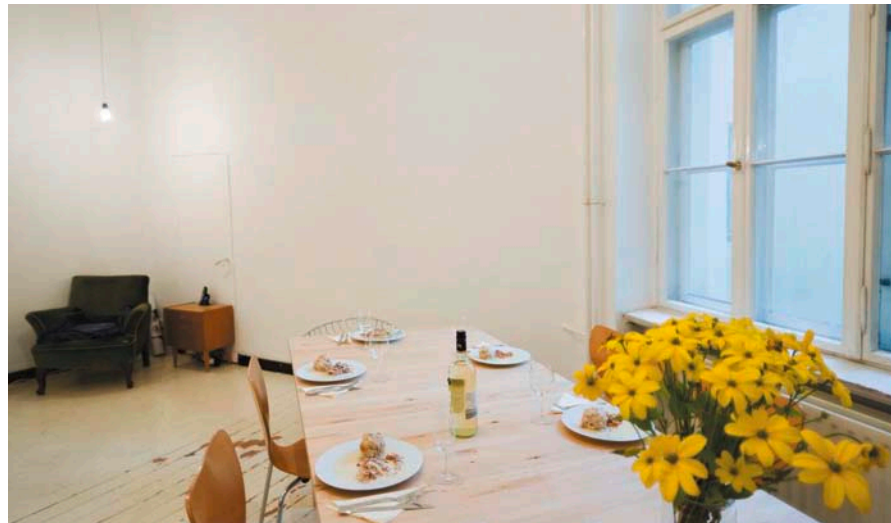
Salzwasser geben und ca. 15 Min. ziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit Pfifferlinge mit Schinken- und Zwiebelwürfeln anbraten, mit etwas Weißwein ablöschen.

Das Lorbeerblatt dazugeben und etwas mitköcheln lassen.

5. Crème fraîche hinzufügen.

6. Abschließend alles mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.





Reichtum auf solidarisch

## Umverteilen! Stiftung für eine, solidarische Welt

Der Erbe eines Pharma-Unternehmens gründete 1986 gemeinsam mit Freunden „Umverteilen! Stiftung für eine, solidarische Welt“. Die Verantwortung für das ererbte Vermögen liegt seitdem vollkommen in den Händen der Stiftung. Unterstützt werden vor allem Projekte mit Bezug zur „Dritten Welt“; aber auch Kreuzberger Jugendliche profitieren.

**CORNELIA: Ein Mann, der ein großes Erbe in eine Stiftung gibt, ohne Kontrolle über die Verwendung – das ist eher ungewöhnlich. Welche Reaktionen gab es darauf?**

**HEIKE BRANDT:** Es ging damals um ein Erbe von 30 Millionen DM plus ein Mietshaus und ein Wohnhaus. Der Stifter überlegte gemeinsam mit Freunden, was mit dem Geld werden soll. Wir haben damals entschieden, das Geld zusammenzuhalten, es anzulegen und die Zinsen auszugeben und zwar hauptsächlich in der Dritten Welt oder für Dinge hier, die mit der Dritten Welt zusammenhängen. Der allgemeine Nenner ist sicher Solidarität und Anti-Kapitalismus. Anfangs

gab es schon emotionale Reaktionen darauf. Da wollten die Leute immer den Stifter kennenlernen und wissen, was der macht. Er ist ein sehr bescheidener Mensch, der für sich selber gar nichts in Anspruch nimmt. Er ist jetzt schon 70 und putzt nebenbei, um sich die Rente aufzubessern. Wir haben bei der Stiftungsgründung dafür gesorgt, dass er einen Anspruch hat. Wenn er mal krank wird, wird er nicht im Armenhaus landen. Er selber hat sich darum nie so gekümmert.

**CORNELIA: Was hat es mit dem Namen der Stiftung auf sich?**

**HEIKE:** Der Stifter hat immer gesagt, er hat nichts für diesen Reichtum getan, der ist ihm einfach in den Schoß gefallen, weil er von seinen Eltern geerbt hat. Es ging uns darum, dieses Geld umzuverteilen und damit gleichzeitig eine Auseinandersetzung über die ungleiche Verteilung von Reichtum anzuregen. Also letztlich einen, wenn auch kleinen Beitrag zur Abschaffung des Kapitalismus zu leisten.

**CORNELIA: Ihr arbeitet in unterschiedlichen Arbeitsgruppen. Was macht deine Gruppe konkret?**

**HEIKE:** Die Gruppe „Erfahren – Internationale Jugendbegegnungen“ entstand aus der Elternarbeit an der 2. Kreuzberger Gesamtschule, in die mein Sohn ging. Vierzig Prozent der SchülerInnen waren Kinder von MigrantInnen aus der Türkei. Die Jugendlichen aus seiner Klasse sind zwar ganz gut miteinander ausgekommen, hatten aber wenig Kontakt außerhalb der Schule und blieben sich fremd. Um diese Fremdheit zu überwinden, haben wir 1984 eine Jahrgangsausreise in die Türkei gemacht. Und die Reise war eine unglaublich bereichernde Er-

fahrung für alle – auch für die, deren Familien aus der Türkei stammten. Es waren ja alle mit Vorurteilen beladen, als sie ankamen, und alle hatten ganz bestimmte Vorstellungen. Da bei unserem Projekt mit das Schwierigste die Finanzierung war, habe ich bei Gründung der Stiftung eine Arbeitsgruppe vorgeschlagen, die solche Reisen finanziert. Nun machen wir das seit über zwanzig Jahren und haben etwa 500 Gruppen mit etwa 9000 Teilnehmern eine Begegnungsreise in die Türkei ermöglicht. Und 2004 haben wir dort mit „Afacan“ einen Ort der Begegnung geschaffen, eine grüne Oase am Meer, nördlich von Izmir, wo die Gruppen sich am Ende der Reise erholen oder sich mit Gruppen aus der Türkei oder anderen Ländern treffen können.

**CORNELIA: Du sagtest, ihr hättet Schwierigkeiten mit der Finanzierung des Projektes gehabt. Wie wird eure Arbeit denn insgesamt aufgenommen, auch in den Medien?**

**HEIKE:** Ich bin ein bisschen traurig darüber, wie schwer es ist, unsere Arbeit bekannt zu machen. Es gibt erstaunlich wenig öffentliches Interesse, gerade an den Jugendbegegnungen und an dieser Begegnungsstätte. Von offizieller Seite interessiert sich kaum jemand dafür, trotz der ganzen Debatte über Menschen mit und ohne Migrationshintergrund. Dabei sind solche Reisen wirklich hervorragend geeignet, Fremdheiten zu überwinden und neue Sichtweisen zu entwickeln.

Umverteilen!  
Stiftung für eine,  
solidarische Welt  
Merseburger Str. 3  
10823 Berlin  
Tel 030 785 98 44

Sprechzeiten:  
Di, Mi, Do  
13.00 – 16.00 Uhr  
stiftung@umverteilen.de  
www.umverteilen.de  
www.afacan.de

## Kirschquark

FÜR 4 PERSONEN

1 Glas Sauerkirschen

1 Becher Sahne

1 TL Vanillezucker

500 g Magerquark

1 Prise Salz

1 Schluck Kaffee oder Espresso

Bitterschokoladenstreusel zum Garnieren  
einige Blätter Zitronenmelisse oder Minze  
zum Garnieren



- 1.** Kirschen über einem Sieb abgießen, den Saft auffangen.
- 2.** Quark mit Kirschsafte cremig rühren, nach und nach Kirschen dazugeben. Einige Kirschen zum Garnieren aufheben. Einen Schluck Kaffee und eine Prise Salz unterrühren.
- 3.** Sahne aufschlagen, Vanillezucker dazugeben und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
- 4.** Kirschquark mit Schokostreuseln, restlichen Kirschen und Zitronenmelisse oder Minze garnieren und servieren.



## 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 Buechertisches. 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 Buechertisch 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 Buechertisch 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 Buechertisch. 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](http://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.



## IMPRESSUM

1. Auflage 2011

**Verlag:** Edition Berliner Büchertisch, Mehringdamm 51, 10961 Berlin, [www.buechertisch.org](http://www.buechertisch.org)

**Druck:** Druckerei Bloch & Co. GmbH, Prinzessinnenstraße 26, 10969 Berlin, [www.blochco.de](http://www.blochco.de)

**Umschlaggestaltung:** Agentur für Grafikdesign Bar M, Leuschnerdamm 13, 10999 Berlin, [www.bar-m.de](http://www.bar-m.de)

**Idee & Verlagsleitung:** Ana Lichtwer

**Fotos & Gestaltung:** Anna Schroll, [www.annaschroll.de](http://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 Siepman (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](http://www.kreuzberg-kocht.de)