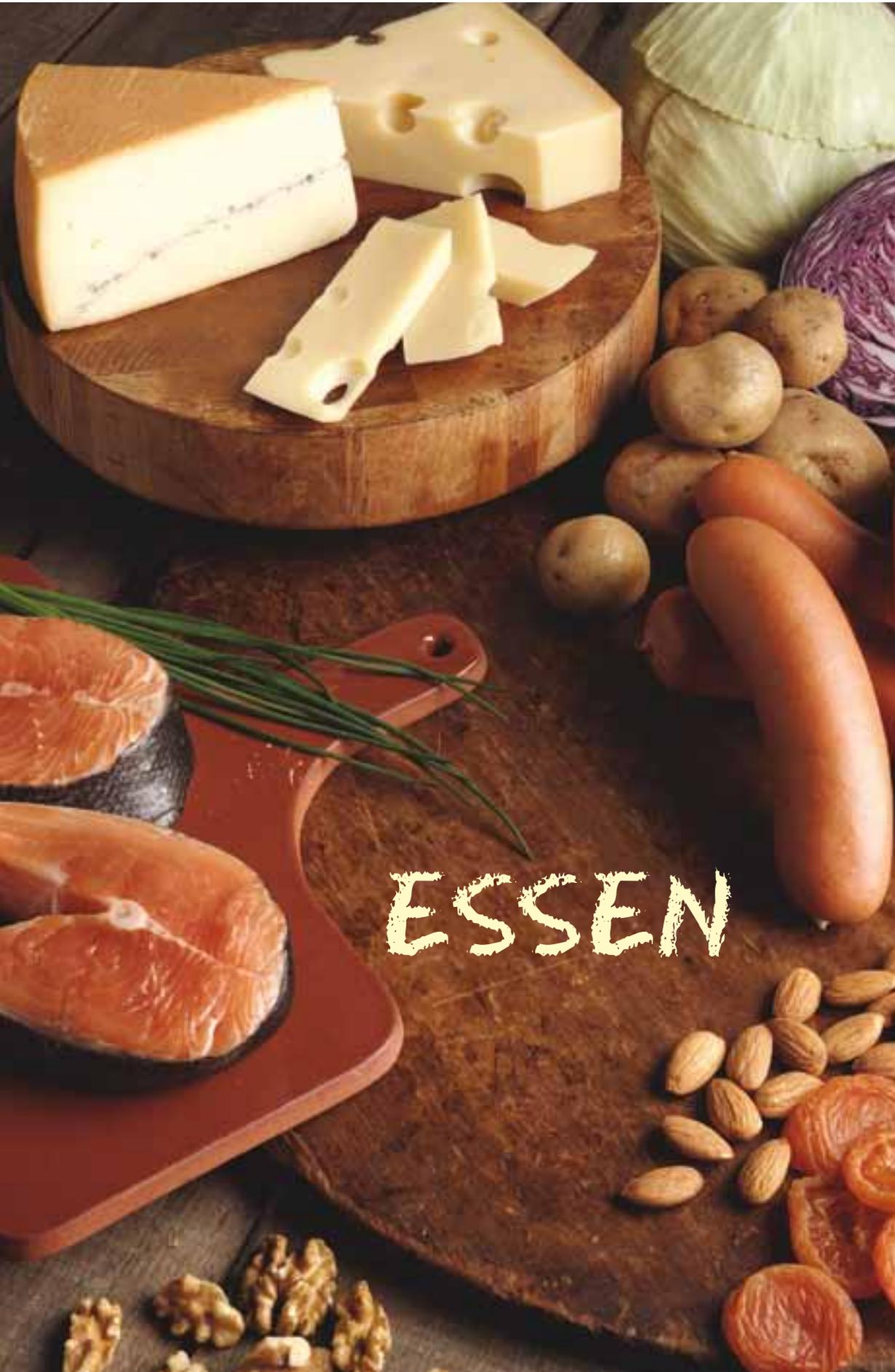


März – Mai 2012

nikodemusMAGAZIN

Evangelische Kirchengemeinde



ESSEN

kultur

NIKODEMUS FRÜHER – SO
HAT ES EINST AUSGESEHEN



aus der gemeinde

BÜRGERPLATTFORM
NEUKÖLLN –
NIKODEMUS IST DABEI!



aus der kita

LECKERES AUS DER
NIKODEMUS-KITA



editorial



Essen ist eine Grundvoraussetzung für Leben – darum wollten wir uns auch im nikodemusMAGAZIN einmal mit diesem Thema beschäftigen.

Wer heutzutage durch die Reihen eines Supermarktes geht, findet Fertigprodukte in immer größerer Auswahl. Dabei könnte man bei der Anzahl von Kochsendungen im Fernsehen leicht glauben, dass alle Welt ständig am Herd steht. Aber immer seltener wird in den Familien gekocht und gemeinsam gegessen. Es ist ja so einfach, rasch etwas Vorproduziertes in die Mikrowelle zu werfen und dann zu essen, wann es einem gerade so in den Kram passt. Vielleicht ist ja das bevorstehende Osterfest ein Anlass, einmal wieder festzustellen, wie schön es sein kann, mit der ganzen Familie an einem Tisch zu sitzen und zu essen – mit viel

Zeit und bei guten Gesprächen.

Schon zum elften Mal beschreibt Kunsthistorikerin Claudia Brykczynski Details aus unserer Nikodemus-Kirche. Diesmal erinnert sie unter anderem an deren Einweihung im Juni 1913, ein Tag, dessen 100. Wiederkehr wir im nächsten Jahr ganz groß feiern wollen. Da es bis dahin noch allerlei zu tun gibt, um die Kirche würdig auf dieses Ereignis vorzubereiten, fällt die Anzahl der anzukündigenden Veranstaltungen diesmal kleiner aus als üblich.

Sicher finden Sie auch in diesem nikodemusMAGAZIN das eine oder andere, was Sie interessiert. Wir würden uns freuen, Ihre Meinung darüber zu hören.

Sabine Krumlinde-Benz

inhalt



3

Nicht nur lecker sondern manchmal auch kompliziert – Essen. Unser täglich Brot isst sich nicht immer einfach.



7

Was Frau Rother alles in Nikodemus bewegt – und dies ganz ehrenamtlich – erfahren Sie auf Seite 7.



12

Alle Veranstaltungen des Frühjahrs auf einem Blick – Konzerte, Ausstellungen und vieles mehr ...

Benötigen Sie oder Ihr Angehöriger Hilfe?

Wir helfen und pflegen mit hoher fachlicher Kompetenz und viel menschlicher Zuwendung



- durch die Diakonie-Station Neukölln - bei Ihnen zu Hause
- in der Haltestelle Diakonie - ein spezielles Angebot für Demenzerkrankte

Kirchgasse 62 · 12043 Berlin · ☎ 030-685 90 51

- in unserer Tagespflege – fühlen Sie sich ganz wie zu Hause
Sonnenallee 298 · 12057 Berlin · ☎ 030 - 63 22 54 74

- in unserem Seniorenheim – finden Sie ein neues zu Hause
Erich-Raddatz-Haus
Sonnenallee 298 · 12057 Berlin · ☎ 030 - 63 22 54 0

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern! Ihre Diakonie-Pflege Simeon gGmbH

www.diakonie-station.de



Wunderbar und kompliziert

von Barbara Merziger, Foto: M.Lamotte/Cole Group

Nahrung ist ein Grundbedürfnis des Menschen. In vielen Teilen der Erde ist es schwer, dieses Bedürfnis zu stillen. Und auch im reichen Westen, auch in „unserem“ Europa geht es für viele vor allem darum, ihre Familien satt zu bekommen. Für Milliarden von Menschen, ob arm oder reich, bedeutet eine Mahlzeit zu sich zu nehmen jedoch viel mehr. Wir essen nicht nur mit dem Mund und dem Magen, sondern auch mit den Augen – und mit der Seele. Für jeden Einzelnen, aber auch für jede Kultur und jede Epoche spielen hier andere Gefühle, Traditionen, Regeln und Bedürfnisse eine Rolle. Darüber schreibt Katja Neppert auf dieser und der nächsten Seite. Welche Gedanken, Sorgen und Wünsche darüber hinaus in unserer globalisierten und durch Ausbeutung gebeutelten Welt beim Einkauf und Verzehr eine Rolle spielen, ist Barbara Merzigers Thema auf den Seiten 4 und 5. Dort geht es um die Frage, wie man sich nicht nur nachhaltig, sondern auch menschlich ernährt. Und wie sich die Nahrungsindustrie müht, zu verschleiern, was genau wir eigentlich essen und wie Verbraucherorganisationen versuchen, hier für mehr Transparenz zu sorgen, das erklärt Fred-Michael Sauer auf Seite 6. Alles in allem wird sich zeigen: Essen war, ist und bleibt etwas Wunderbares – es kann aber auch ganz schön kompliziert sein.



Die Seele isst mit

von Katja Neppert, Foto: R.K.Sturm/Pixelio



In Norddeutschland ist „Hochzeitssuppe“ eine klare Brühe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößen. Sie zu kochen ist eine Kunst. Jeder Bestandteil wird einzeln zubereitet. Es gibt sie als Vorsuppe bei besonderen Anlässen – bei Konfirmationen, zum Familienmittagsessen am Ostersonntag oder eben bei Hochzeiten. Und immer, wenn man etwas besonders festlich begehen möchte. Hochzeitssuppe ist Renates Leibgericht.

Mein Leibgericht sind lettische Speckpiroggen, ein Hefeteiggebäck mit einer Füllung aus Gehacktem, Speck und Zwiebeln. Man braucht für die Zubereitung zwei Tage, backt Hunderte davon, arbeitet zu mehreren daran und braucht einen riesigen Kloß Hefeteig dafür, der sich warm und lebendig anfühlt, immerzu wächst und geboxt werden darf. Wenn wir das früher in der Familie backten, roch das ganze Haus nach warmem Hefeteig und frisch gebackenen Piroggen.

Mein Freund Nelson mag am liebsten Kelewele mit Abooe: gebratene und scharf gewürzte Kochbananen mit einer scharfen Soße aus Bohnen, gerösteter Maniokwurzel, Zwiebeln und Tomaten. Das Essen enthält viele typisch ghanaische Zutaten und ist so gewürzt, wie er es kennt und mag.

Mal steht das Leibgericht für einen besonders gemochten sozialen Kontext, mal für Sinn-

lichkeit, mal für Identität. Aber eines ist allen Leibgerichten gemeinsam: Es geht nicht nur darum, was wir essen, sondern mindestens ebenso wichtig ist, wie wir essen und kochen. Neben der notwendigen Kalorienzufuhr für den Körper hat Essen viele andere Funktionen. Gerade die soziale Bedeutung des gemeinsamen Essens ist uns im Alltag immer weniger bewusst.

Essen spricht die Sinne an, gemeinsam am Tisch lernen wir einander kennen und bekommen etwas von einander mit. Wir können über die Kartoffeln sprechen oder über Leben und Tod. Wir sehen, ob die anderen Appetit haben oder unlustig stochern. Wir bilden eine Tischgemeinschaft.

Die Älteren haben noch Zeiten erlebt, in denen es nicht genug zu essen gab. Da trat die „soziale Komponente“ in den Hintergrund. Andererseits kennen noch viele aus ihrer Kindheit Spielregeln: Bei Tisch spricht man nicht, erst gibt es ein Tischgebet, man bittet um Erlaubnis, um vom Tisch aufstehen zu dürfen, der Vater darf als erster zulangen usw.

Heute diskutieren wir eher das Problem, dass die Menschen mehr essen, als ihrer Gesundheit gut tut. Man soll immer auf die schlanke

Fortsetzung Seite 4

Fortsetzung von Seite 3

Linie achten, fettarm, biologisch, vitaminreich essen. Fastfood sollen wir meiden, weil es ungesund ist – nicht, weil der Tiefkühlpizza vorm Fernseher die soziale Dimension fehlt.

Es ist interessant, sich einmal zu fragen: Wann esse ich? Wo? In der U-Bahn? Allein oder gemeinsam? Was passiert eigentlich bei den Mahlzeiten? Rede ich? Schweige ich? Was mag ich und was stört mich?

Das gemeinsame Mahl spielte zu allen Zeiten eine wichtige Rolle. Berühmt sind schon aus der Antike Platons Gastmähler oder die mittelalterlichen Ritter der Tafelrunde. In allen Religionen gibt es wichtige Rituale, die mit dem Essen zu tun haben, zum Beispiel Abendmahl und Fastenzeit, Ramadan und Zuckerfest, das jüdische Pessachfest. Oder denken wir an die bekannten deutschen Märchen: In „Froschkönig“ oder „Schneewittchen“ hat es eine Bedeutung für das Verhältnis

der Beteiligten, dass gemeinsam gegessen wird. Selbst im Internet-Lexikon Wikipedia gibt es einen Eintrag zur sozialen Bedeutung des Essens: Gemeinsame Mahlzeiten sind „ein zentrales Symbol der Zusammengehörigkeit“. Gemeinsames Essen zeigt uns: Wir sind alle Menschen und haben Hunger – und das haben wir miteinander gemein.

In unserem Gemeindealltag haben gemeinsame Mahlzeiten einen festen Platz: Angefangen beim Kaffeetrinken nach dem Gottesdienst über das Mittwochsfrühstück bis hin zur Advents- und zur Weihnachtsfeier.



Übrigens: Was ist eigentlich Ihr Leibgericht? Und warum (und sagen Sie bitte nicht nur: „Weil es mir schmeckt“)?



Bio, fair, regio und bitte keine Dumpinglöhne: Von der Schwierigkeit, richtig zu essen

von Barbara Merziger, Fotos: Steffi Pelz/Pixelio, Cole Group, CB/Pixelio, WavebreakMediaMicro/Fotolia, Cpro/Fotolia, adisa/Fotolia

Wir essen nicht nur, um satt zu werden. Gesund soll es sein und schmecken, und wer es sich leisten kann, will beim Einkaufen keinem schaden: Der Umwelt nicht. Den Tieren nicht. Und auch nicht den Menschen, die unsere Nahrung produzieren, transportieren, verkaufen. Nicht so schwer, sollte man meinen. Es gibt ja Bio, und zwar längst nicht mehr nur in vereinzelt Läden, die ausschließlich Knollen, Körner und schrumpeltes Obst anbieten. Jeder Supermarkt, ja, auch die Discounter offerieren Biobiolebensmittel, Biokosmetik und Biowaschmittel. Große, helle Märkte eröffnen in fast jedem Stadtteil und verführen mit einem breiten und appetitlichen Angebot. Bio bedeutet nicht länger Verzicht, die Produkte sind lediglich ein bisschen teurer als Essen aus herkömmlicher Landwirtschaft und Produktion. Und das ist nicht so schlimm, denn Essen ist billig in Deutschland, viel zu billig. Wir wissen mehr und mehr über die Auswir-

kungen unseres Einkaufsverhaltens auf das Klima, die Regenwälder und die Böden und können uns vor Verhaltenstipps kaum retten. Die bloße Tageszeitungslektüre macht, mit ein bisschen Willen, Neugier und Konzentration, aus dem Normalverbraucher einen Konsum-, Ökologie- und Menschenrechtsverletzungsexperten. Denn, siehe oben, mit der Rücksicht auf die Umwelt ist es nicht getan. Keiner, der über ein normales Maß an Wachsamkeit und Interesse über seine Küche hinaus verfügt, kann sich der Einsicht verschließen, dass jeder ausgegebene Euro, jedes zubereitete Mahl, jeder Bissen an der Imbissbude oder im Restaurant die Lebensbedingungen anderer Menschen berührt – sofern man sein Gemüse nicht im eigenen Gärtchen anbaut.

Es gilt also, für den Genuss mit reinem Gewissen, nicht nur freundlich der Erde und ihren Ressourcen gegenüber zu planen und zu ko-

chen, sondern auch fair zu bleiben gegenüber denen, die unseren alltäglichen Luxus ermöglichen. Diese Menschen sind oft weit weg, auf den Plantagen und in den Fabriken überall in der Welt. Viele von ihnen verdienen schlecht, ruinieren ihre Gesundheit und haben von den Genüssen, die sie herstellen, noch nie gekostet. Kaffee, Bananen, Ananas, Schokolade, Tee, Kokosmilch, die Reihe ließe sich lange fortsetzen: Dafür ackern Menschen, die sich ihr eigenes Getreide nicht mehr leisten können. Auch deshalb, weil immer mehr Menschen immer mehr Vieh vertilgen, das immer mehr Futter braucht. Für dieses Futter hungern nicht nur andere, sondern es werden auch Wälder abgeholzt und Lebensraum vernichtet. Unser aller Lebensraum, denn, auch das wissen wir (vielleicht genauer als wir es wissen wollen), nichts passiert weit weg, die Folgen spüren auch wir, irgendwann, überall. Uff. Nimmt man diese Erkenntnisse zusam-



men, wird es schon schwieriger, einfach einzukaufen.

Aber der Wille ist da, das Wissen auch. Also los: Bio. Fairtrade. Kein oder wenig Fleisch. Fisch nur mit dem Siegel der nachhaltigen Fischerei. Das alles gibt es auch bei Lidl und Aldi. Doch will man die unterstützen? Hier findet die Ausbeutung und miese Behandlung vor der Haustür statt. Kein Vergleich mit den Bedingungen in den Entwicklungsländern, aber dennoch ... Doch lieber in den Markensupermarkt oder gleich in den Biomarkt. Aber Bio-Äpfel aus Spanien? Ist das noch umweltfreundlich? Bei dem langen Weg, den die Dinge zurücklegen mussten? Und was den Kaffee betrifft: Ist der Anbau wichtiger, also das Biosiegel, oder dass er unter fairen Bedingungen geerntet wurde? Und das Fleisch: Auch die Biorinder pupsen, und das ist schlecht fürs Klima. Also gar keins? Fisch? Die Meere

sind total leergefischt, bekannt. Und Aquakulturen, nun ja, so richtig richtig hört sich das auch nicht an, die verdrängen doch auch natürliche Lebensräume. Und überhaupt: Tiere nur züchten zum Essen?

Nur noch Soja? Buäh. Wir essen gern. Und gerne gut. Sicher lässt sich mit Soja vieles kochen, aber eben auch vieles nicht. Und es schmeckt mir nicht besonders. Darf man das sagen? Und Soja drängt weltweit viele andere Getreide weg, von den Regenwäldern ganz zu schweigen.

Und der Biomarkt um die Ecke kann überhaupt niemanden in Lohn und Brot anstellen. Das Ehrenamt in Ehren, aber ganz richtig ist das auch nicht. Und stand nicht auch irgendwo, dass überhaupt nicht alle Bio essen können? Es würde schlichtweg nicht reichen, der Platz, die Zeit ...

Der Wille ist da. Wenn wir haushalten, auch das Geld. Freude macht es auch, nachzudenken beim Einkauf. Aber irgendwie kriegt man nicht alles unter den Nachhaltigkeitshut. Und jetzt? Aufgeben? Wagen vollladen, schlemmen, Geld sparen?

Nein. Vielleicht muss man nicht immer B sagen, nur weil man A gesagt hat. Und jede Entscheidung für etwas ist die gegen etwas anderes. Manchmal leider auch gegen etwas gutes anderes. Das macht aber die Entscheidung noch nicht falsch. Und viele kleine Verzicht sind zwar keine Heldentat wie der ganz große Verzicht, aber doch Taten.



Essen und Moral

von Fred-Michael Sauer, Fotos: Uschi Dreiuicker/Pixelio, s.media/Pixelio

„Was soll man auch erwarten bei 99 Cent pro Tiefkühlpizza?“ Diese Aussage in einem der zahlreichen Internet-Foren zum Thema Lebensmittelproduktion bringt die Problematik auf den Punkt. „Was so billig ist, kann einfach

onen, die in den Laboren der Lebensmittelindustrie gemixt werden, satt essen?

Wie viel Fisch muss ein Fischburger enthalten, um noch von Fisch sprechen zu können? Wie viele natürliche Zutaten enthält ein Fruchtsaft

ren Kindern „lebenswichtige“ Vitamine und andere „gesunde“ Zusatzstoffe angedeihen lassen wollen, ist die Notwendigkeit für solche „Nahrungsergänzungsmittel“ durchaus umstritten.



Die Lebensmittelhersteller sind in erster Linie am Verkauf der Produkte interessiert. Jeder mündige Verbraucher ist somit in der Pflicht, die Werbeaussagen, die die Unternehmen über ihre Produkte machen, zu hinterfragen. „Lebensmittelklarheit“ heißt denn auch das Internetportal, das Verbraucher bei Fragen zur Kennzeichnung, Zusammensetzung und zum Erscheinungsbild von Lebensmitteln unterstützen soll.

nicht gut sein“, schreibt ein anderer. Und weiter: „Die Menschen müssen endlich verstehen, dass Lebensmittel ein kostbares Gut sind – Mittel zum Leben eben.“ Der betuchte Kunde kann sich mit dem Griff zu Bio-Lebensmitteln behelfen und sich im Glauben wiegen, damit die authentischeren Lebensmittel, sprich die gesund und fair produzierten zu erwerben. Was aber tun die Verbraucher, die nur ein knappes Budget für die tägliche Ernährung zur Verfügung haben? Sollen sie sich mit Analogkäse, Klebeschinken oder anderen Substituti-

– wobei Zucker als natürliche Zutat gilt? Wie viel gesunde Milch ist neben dem hohen Anteil an Fett und Zucker in der bei Kindern so beliebten Schokolade?

Das sind nur einige Fragen, mit denen sich der Konsument auseinandersetzen muss. Hilfe bietet die Lebensmittelindustrie dabei nicht wirklich. Die Verbraucherinformations-Dienste der Hersteller beschwichtigen eher, als dass sie auch auf Gefahren hinweisen, die bei übermäßigem Verzehr bestimmter Produkte auftreten können. Besonders wenn Eltern ih-

Es ist selbstverständlich eine Frage der Ethik, Verbraucher nicht im Ungewissen zu lassen. Das werden die Unternehmen genauso sehen, nur gibt es für Objektivität keine Garantie. Verbraucher haben das Recht zu erfahren, wie Tiere gehalten, welche Inhaltsstoffe Lebensmitteln zugesetzt werden oder unter welchen Bedingungen Menschen arbeiten, um Lebensmittel herzustellen. Werden solche Informationen zurückgehalten oder nebulös formuliert, bleibt es Ihnen vorbehalten, bestimmte Produkte einfach nicht mehr zu kaufen.

Essen hilft ... von Fred-Michael Sauer

BERLINER  Tafel E.V.

Jeden Tag werden in Berlin tonnenweise frische und essbare Lebensmittel weggeworfen, die vielen bedürftigen Berlinerinnen und Berlinern helfen könnten, wenn sie richtig verteilt würden. Dieser Aufgabe hat sich die Berliner Tafel e.V. seit 1993 erfolgreich angenommen. Seitdem holen die Mitglieder, Helfer und Helferinnen des gemeinnützigen Vereins Tag für Tag gespendete Lebensmittel ab und versorgen damit soziale Einrichtungen und die Ausgabestellen von LAIB und SEELE.

Neuköllner Ausgabestellen von LAIB und SEELE sind: die Ev. Dreieinigkeitskirche, Gropiusstadt, Lipschitzallee 7; die Ev. Kirchengemeinde Martin Luther, Fuldastraße 50, und die Ev. Kirchengemeinde Rixdorf, Karl-Marx-Str. 197. Die Berliner Tafel schafft damit die logistische Verbindung zwischen denen, die zu viel und denen, die zu wenig haben und hilft unzähligen Kindern, Armen und Bedürftigen.

Mehr unter: www.berliner-tafel.de

Seit 2002 bietet der Verein ubs e.V. (Umwelt, Bildung, Sozialarbeit) unversorgten Jugendlichen mit Problemhintergrund eine Ausbildung in drei Gastronomie-Berufen an. Als Fachkraft im Gastgewerbe, Köchin/Koch und Konditorin/Konditor legen die Auszubildenden nach zwei bzw. drei Jahren eine Gesellenprüfung ab. Bildung eröffnet Zukunftsperspektiven und nimmt eine Schlüsselfunktion zur beruflichen und sozialen Integration ein. Jeder Jugendliche ist als Teil dieser Gesellschaft wertvoll und förderungswürdig. So setzt sich der Verein für Toleranz und ein interkulturelles Miteinander ein und möchte jungen Menschen mit der Vermittlung sozialer und demokratischer Werte Orientierung geben. In der Palladin-Kochschule können Sie werktäglich von 11.30 bis 15 Uhr die Kochkünste und den Service der Auszubildenden genießen und anschließend im Café Palladin den Konditoren auf die lukullischen Schliche kommen. Mehr unter: www.ubs-ev.de



Besonders Eltern sollen von den Werbeaussagen über Kinderlebensmittel angesprochen werden – wie gesund sie seien und wie wichtig unter anderem die „Extraportion Calcium“ oder das „Plus für eine ausgewogene Ernährung“. Den tatsächlichen Wert für die Ernährung der Kinder erfahren Verbraucher aber meist nicht. Was in den Kinderlebensmitteln wirklich steckt, hat mit der Werbung oft nicht mehr viel gemeinsam. Joghurts, Getränke, Wurst, Käse, Schokolade oder Hörnchen – wie sollen sich Eltern dazu verhalten? Eine Möglichkeit sich im Dickicht der Versprechen und Verheißungen zurechtzufinden ist es, eine der Verbraucherzentralen zu kontaktieren. Hier wird Ihnen unabhängig von Herstellern Auskunft zu Bestandteilen in Kinderlebensmitteln gegeben. Was bringen die oft teuren Zusatzstoffe wirklich? Dazu wurden einzelne Produktgruppen genauer unter die Lupe genommen. Mehr unter: www.vz-berlin.de

tagebuch aus dem gemeindekirchenrat

von Pfarrer Jörg Gemkow, Vorsitzender des Gemeindekirchenrates

Immer wieder mal wird von Gemeindemitgliedern die Frage gestellt, wie der Gemeindekirchenrat arbeitet, welche Tagesordnung er bei seinen monatlichen Sitzungen zu besprechen hat und wozu es den Gemeindekirchenrat eigentlich braucht. Schließlich hat die Gemeinde doch den Pfarrer.

Richtig ist, dass der Gemeindepfarrer normalerweise täglich im Gemeindebüro oder in der Kirche anzutreffen ist. Aber die Grundordnung unserer evangelischen Kirche Berlin-Brandenburg-schlesische Oberlausitz stellt fest: Die Gemeinde wird durch den Gemeindekirchenrat geleitet. Dieser wurde in den letzten Jahren im sechsjährigen Turnus neu gewählt. Meist übernimmt der Gemeindepfarrer die Geschäftsführung zwischen den Sitzungsterminen in enger Absprache mit den Mitgliedern des GKR. Für jede Tagesordnung gibt es – wie in anderen Entscheidungsgremien auch – Vorgaben, die sich an den Aufgaben

einer Gemeinde orientieren: Haushalt, Bau, Kirchenmusik, Kinder und Jugend, Gemeindegearbeit, Gottesdienste, Mitarbeitersituation und natürlich den jede Tagesordnung sprengenden Punkt „Aktuelles“.

Außer vom Gemeindekirchenrat werden Beschlüsse von Ausschüssen vorbereitet, was bei dem Beschluss des jährlichen Haushaltsplanes, bei Bauentscheidungen viel Zeit spart. Der im Dezember beschlossene Haushaltsplan liegt derzeit zur Ansicht im Büro aus. Andere Entscheidungsfindungen brauchen deutlich mehr Zeit: Vorschläge der Kreissynode zur Verteilung von Bauzuschüssen an wenige Gemeinden; Fragen, welche die Zusammenarbeit mit Nachbargemeinden betreffen oder Fragen, welche die Zukunft, die Ziele der Nikodemus-Gemeinde betreffen, werden zu meist bei einer Klausurtagung vertieft. Genau diese Themen haben die GKR-Mitglieder bei der Klausurtagung im Februar beschäftigt.

im porträt: Heidemarie Rother

Text: Sabine Krumlinde-Benz, Foto: privat



„Ich hatte keine Vorstellung davon, wie vielseitig die Arbeit in einem Kirchenbüro ist, als ich hier anfang zu arbeiten.“ Das sagt Heidemarie Rother, die allen Besuchern im Nikodemus-Gemeindebüro seit mehr als vier Jahren bekannt ist. An der Seite von Küsterin Irmgard Zielinski sorgt sie für den reibungslosen Ablauf all der vielen anfallenden Aufgaben.

Und diese Aufgaben bereiten ihr Freude – so viel, dass sie nach Ablauf ihres Einsatzes als MAE (Mehraufwandsentschädigung)-Kraft nun schon seit Januar 2011 ehrenamtlich im Gemeindebüro arbeitet.

Ihre ersten Lebensjahre verbrachte Heidemarie Rother in Bayern. „Von einem kleinen beschaulichen Dorf im Grünen kam ich als kleines Mädchen in die Großstadt Berlin“, berichtet sie. Ihr Vater hatte seinen Arbeitsplatz in einer Papierfabrik wegen deren Schließung verloren und musste sich eine neue Aufgabe suchen. Die fand er bei der Firma Herlitz in Berlin-Moabit. Dort kam Heidemarie Rother in die 3. Klasse der Grundschule – das war 1966.

Nach dem Realschulabschluss folgte nach einem Berufsgrundbildungsjahr eine Anstellung in einem Reisebüro, dann viele Jahre im Empfang eines großen Apartmenthauses. 1980 und 1984 wurden ihr Sohn und ihre Tochter geboren, die sie von 1990 an allein erzog und deshalb nicht berufstätig war. Von 1997 an war sie dann für fünf Jahre in der Gastronomie beschäftigt. Es folgte eine längere Zeit auf der Suche nach Arbeit; schließlich bekam sie über die Arbeitsagentur einen MAE-Job im Erich-Raddatz-Haus (einem Pflegeheim der Diakonie) und im Juli 2007 schließlich in unserer Gemeinde – „wo ich richtig gerne bin“, wie sie betont.

Und auch, wenn Heidemarie Rother nun verständlicherweise auf einen Arbeitsplatz auf dem ersten Arbeitsmarkt hofft: Wir wollen sie hier nicht missen.

religion und wissen

von Jörg Gemkow

Fresser, Säufer und Asketen

Eines steht fest. Getrunken und gegessen hat der liebe Herr Jesus recht gern. Einige schalten ihn gar eine „Fresser und Säufer“. (Mt 11, 19) Mal kehrt er bei denen in Kana ein, wo er die rituellen Waschkrüge wegen unprofessioneller Hochzeitsvorbereitung mit Wein füllt, mal lädt er sich zum Entsetzen der feinen Pinkele bei einem Zöllner ein, was heute einem „Steuerfahnder“ gleichkommt. Dann wieder werden fünftausend durch Jesus wunderbar gesättigt (Mk 6,41) und schließlich bietet sich Jesus selbst beim letzten Abendmahl als Speise an. „Schmecket und sehet, wie freundlich der Herr ist.“, heißt es denn auch vor der Austeilung des Abendmahls im christlichen Gottesdienst, wiewohl dieser Vers sich übrigens nicht auf Jesus bezieht, der steht im Psalm 34, 9, dem sog. „Alten Testament“, wo bekanntlich Jesus nicht vorkommt.

Gottes Freundlichkeit ist mit allen Sinnen zu fühlen. Das Paradies, ursprünglich jene üppige Gartenanlage der Assyrer, welche als Inbegriff der Fruchtbarkeit gilt, wird zum biblischen Motiv der göttlichen Vollkommenheit. Gottes Lebensraum ist das Paradies, ein Schlemmerland, das die Zukunftshoffnungen, die endzeitlichen Wünsche der Bibel durchdringt: „Der Herr Zebaoth wird auf diesem Berge allen Völkern ein fettes Mahl bereiten, ein Mahl von reinem Wein, von Fett, von Mark, von Wein, darin keine Hefe ist.“ (Jes 25, 6)

Verständlich, dass so viel Üppigkeit, so viel Sinnlichkeit kulinarischer Träume ein Gegengewicht braucht, das allerdings von nicht minderer Schönheit und Anmut strahlt: Johannes der Täufer, der die Gottesnähe sucht und einübt, sich von Heuschrecken und wildem Honig ernährt; das sich durch die Wüste schleppende, Mana und Wachteln verzehrende Volk Israel. Nicht Steine, wohl gemerkt, sondern Delikatessen der Sparsamkeit werden hier verzehrt. Was wäre das Paradies ohne die Einöde, was das fette Mahl und Wein, ohne Heuschrecken mit Honig! Der Speiseplan der Bibel ist in wohlgedachten Gegensätzen komponiert. Aber auch damals gab es bereits Ernährungsprobleme, Übergewicht, Lebensmittelvergiftungen, Askese ebenso wie Verfressenheit und Trunkenheit auf Herrenmahlpartys: „Was ihr bei euren Zusammenkünften tut“, lesen wir im 1. Korintherbrief 11,20, „ist keine Feier des Herrenmahls mehr; denn jeder verzehrt sogleich seine eigenen Speisen, und dann hungert der eine, während der andere schon betrunken ist.“

vorgestellt: Restaurant „Sauvage“ – Steinzeit-Mahlzeit

Text: Fred-Michael Sauer, Fotos: ©Sauvage



Wer wissen will, wie sich die Menschen in der Steinzeit ernährt haben und wie es seinerzeit geschmeckt haben mag, kann sich seit Mai 2011 in der Pflügerstraße selbst davon überzeugen – nämlich durchaus lecker! Das Restaurant „Sauvage“ (französisch für: der/die Wilde), bietet aber weder Mammut schnitzel noch Saurier-Ragout an, sondern es wird mit heutigen Zutaten gekocht, aber eben im Sinne der sogenannten paleolithischen Küche. Sie wartet statt mit reichlich Kohlehydraten vor allem mit Fleisch und Gemüse auf; Getreide- und Milchprodukte sowie Öl finden sich nicht auf dem Speiseplan.

Den Hintergrund dieser Ess-Philosophie liefert die These, dass sich der menschliche Organismus noch immer auf dem Stand der Steinzeit befindet. Die heutigen Essgewohnheiten widersprechen einer dem Menschen artgerechten Ernährung. Mit dem Anbau von Getreide und dem Verzehr von Milch entwickelten sich auch erste ernährungsbedingte Zivilisationskrankheiten, die – laut der paleolithischen Philosophie – bis

heute anhalten. Deshalb wird auch auf die „modernen“ Kalorienlieferanten Zucker, Brot, Reis und Nudeln verzichtet.

Dass dennoch ein schmackhaftes und sättigendes Essen auf den Teller kommt, dafür sorgen im „Sauvage“ Boris und Rodrigo Leite-Poço. Keiner der beiden miteinander vermählten Männer hat eine Kochausbildung absolviert, umso mehr unbefangene Kreativität lässt sich auf Speisekarte und Teller ausmachen.

Dass sich beide ausgerechnet in einem doch eher als Problemkiez bekannten Bezirk ihren Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht haben, lässt die Vermutung aufkommen, dass sie an ihr Konzept glauben, gerade an einem solchen Ort.

So überzeugt ein Abend im „Steinzeit-Restaurant“ auch solche Kritiker, die glauben, dass ohne die Errungenschaften der modernen Lebensmittelindustrie gar nichts mehr geht, vom Gegenteil – man wird lecker satt!

Bürgerplattform Neukölln gegründet – Nikodemus ist dabei

von Katja Neppert, Foto: Mustafa Kara/Mili Gazette



Am 25. Januar 2012 wurde es offiziell: „WIN - Wir in Neukölln“, die Neuköllner Bürgerplattform, wurde in einem großen Festakt gegründet. Mehr als 1000 Menschen waren aus diesem Anlass in die Villa Muzikhol geströmt, auch unsere Kirchengemeinde schickte eine Abordnung dorthin.

Die Vorbereitung der Gründung dauerte mehrere Jahre, denn das Besondere an einer Bürgerplattform ist, dass zuerst die Struktur geschaffen wird und erst danach geht es um konkrete Projekte. Die Bürger-

plattform ist eine Dachorganisation von vielen Gruppen wie unserer Kirchengemeinde. Sie aufzubauen, sich kennenzulernen, andere Gruppen anzusprechen und ein belastbares Netzwerk zu bilden, das dauert eben eine Weile.

Jetzt suchen die inzwischen 35 verschiedenen Gruppen (evangelische und katholische Kirchengemeinden, Moscheevereine, Rütli Wear, Gesundheitsinitiativen, Palästinenser, Bengalen und viele andere) die Themen, die sie gemeinsam anpacken wollen. Das könnten zum Beispiel steigende Mieten sein, Gesundheitsversorgung in Neukölln, Jobcenter-Probleme, zu wenige Kita-Plätze und so weiter.

Als einzelne Kirchengemeinde haben wir nicht allzu viele Chancen, etwas zu verändern. Gemeinsam mit verschiedenen Gruppen sind wir im Stadtteil stärker. Und über die Bürgerplattform lernen wir in der Gemeinde die Perspektiven und Probleme anderer Menschen im Stadtteil besser kennen.

Wir sind stolz und froh, dass unsere Gemeinde bei „WIN – Wir in Neukölln“ mitmacht. Wenn Sie Ideen haben für Themen oder einfach Lust, sich zu beteiligen, dann wenden Sie sich bitte an unsere Kirchengemeinde. Wir freuen uns!

Alles auf Anfang

von Claudia Brykczynski, Fotos: C. ZETSCHKE, Berliner Kirchenbauten, in: Berliner Architekturwelt 19 (1917), Abb. 336 und 337.

Unter Glockengeläut und Choralklängen setzte sich am 10. Juni 1913 ein langer Festzug von der Magdalenenkirche in Richtung Nansenstraße in Bewegung. Die Straßen waren festlich geschmückt. Knapp ein Jahr nach der Grundsteinlegung sollte an diesem Tag die Nikodemus-Kirche als nunmehr vierte Kirche der evangelischen Stadtkirchengemeinde Neukölln eingeweiht werden. Mit großem Auf-

Und diese Kirche präsentierte sich im Jahr 1913 außen wie innen – dank ihrer schlichten, allein mit der geometrischen Form des Oktogons spielenden Ornamentik – angenehm einheitlich und wohltuend entstaubt vom ziellos durch die Stilrichtungen jagen- den Zeitgeschmack der Gründerjahre, Historismus genannt. Und das war kein Zufall, stammten die Entwürfe doch allesamt – vom

Platz für 700 Besucher boten, die Orgel und das Altarkreuz, das heute ein ziemlich trauriges Dasein in der Turmhalle fristet – waren in einem rotbraunen Farbton gehalten, den wahrscheinlich auch die Bänder aufnahmen, die die großen Wandflächen gliederten. Auch die Gewölberippen waren farblich entsprechend akzentuiert. Von rechts erhielt der Kirchraum sein natürliches Licht durch hohe, buntverglaste Fenster, die – der Symbolik der Außenfassade folgend – sehr wahrscheinlich die vier Evangelisten Matthäus, Markus, Lukas und Johannes zeigten. Die linke, fensterlose Wand schmückten zwei Wandgemälde, die Maria mit dem Jesuskind und einen Zug musizierender Engel darstellten. Die Altarwand selbst zierte ein riesiges Gemälde, das das nächtliche Gespräch Jesu mit Nikodemus in Szene setzte.² Ansonsten wurde der Kirchraum von zwei Wandleuchtern rechts und links des Altars und von zwei großen Deckenlüstern beleuchtet, die in verspielt-filigraner Weise das Oktogon als Grundform aufgriffen – und somit, wie schon die Achtecke an der Außenfassade, ganz sacht an einen Neuanfang im Geist Gottes appellierten.



wand an Zeit und Mühe hatte man die Spitzen von Kirche, Stadt und Reich eingeladen, die auch alle recht zahlreich erschienen. Nur Kaiserin Auguste Viktoria kam nicht persönlich, ließ aber eine kostbare Altarbibel überbringen, deren Widmungsspruch dann auch die textliche Grundlage des Weiheaktes bildete: „Herr, wohin sollen wir gehen? Du hast Worte des ewigen Lebens; und wir haben geglaubt und erkannt, dass du bist Christus, der Sohn des lebendigen Gottes.“ (Joh. 6, 68f.). Die Festpredigt selbst ging dann natürlich über das nächtliche Gespräch Jesu mit Nikodemus (Joh. 3, 1-6), denn immerhin weihte man an diesem Tag ja eine Nikodemus-Kirche ein.¹

Grundriss, über die Fassaden- und Innenraumgestaltung bis hin zum Altargerät – aus einer Hand, nämlich aus der Hand des ausführenden Architekten Fritz Gottlob. Durch die beiden Vorhallen gelangte man in den dreischiffigen Kirchraum, der – hell verputzt – von einem Netzgewölbe überspannt wurde. Nur Altar, Kanzel, Taufstein und Orgelempore bestanden aus Sandstein. Die achteckige Kanzel trug auf den drei sichtbaren Flächen die Inschriften: „Jesus lebt“ – „Gott ist Liebe“ – „Sei getreu“, eine „stumme und doch beredete Predigt“, wie die Kirchenchronik aus dem Jahr 1923 stolz verkündete. Alle Gegenstände aus Holz – also die Kirchenbänke, die

Alles in allem machte der „großzügig angelegte Kirchraum mit seiner warmen Farbenstimmung“ auf die ersten Gottesdienstbesucher also „einen äußerst erhebenden Eindruck“³ – so erhebend, dass sich die hohen Gäste nach der feierlichen Einweihung erst einmal bei einem vorbereiteten Festmahl in der Neuen Welt stärken mussten. Krebsuppe, Zander, Kalbskeule, Kompott und Salat, sowie eine geheimnisvolle „Nikodemus-Bombe“ standen auf der Menükarte ...

¹ Zur Einweihung der Kirche: ACTA DES EVANGELISCHEN PFARR-AMTES DEUTSCH-RIXDORF BETREFFEND EINWEIHUNG DER NIKODEMUS-KIRCHE, Archiv der Evangelischen Kirchengemeinde Nikodemus.

² C. BRYKCYNSKI, Ein unbequemes Gespräch, in: nikodemusMAGAZIN 4 (Sep. – Nov. 2009), S. 11.

³ EMIL FISCHER, Geschichte der evangelischen Stadtkirchengemeinde Neukölln. Festschrift zum 400jährigen Reformationsjubiläum am 31. Oktober 1917, Neukölln 1917, S. 46.

freud und leid

Getauft wurde:

Bruno Weegen

Mit christlichem Segen bestattet wurden:

Willy Laske	83 Jahre
Annemarie Mußwick	100 Jahre
Johanna Steffen	85 Jahre
Renate Oderwald	68 Jahre

Moldt Bestattungen

Nach über 100 Jahren am Reuterplatz jetzt im

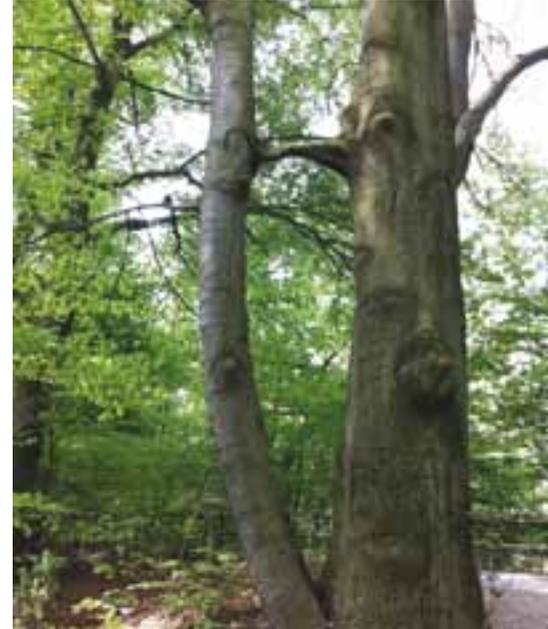
BESTATTUNGSHAUS **kußerow**

Berlin-Neukölln, Silbersteinstr. 73 ☎ 623 26 38

Wir kommen ohne Mehrkosten ins Haus und besetzen Sie in Ihrer vertrauten Umgebung.

Wir überzeugen durch erstklassige Beratung und Leistung zu einem vernünftigen Preis.

nikodemus in bildern: Unsere Fotogalerie zeigt das aktuelle Geschehen aus dem Gemeindeleben.





veranstaltungskalender März–April

Sonntag, 11. 3., 11 Uhr – Matinée
PIANO ZU ZWEIT



Aus dem 2003 gegründeten Dresdner Klavier-Trio „PIANO ZU (T)DRITT“ formiert sich gelegentlich – wie auch für diese Matinée – das Klavier-Duo „PIANO ZU ZWEIT“ mit *Christoph* und *Martin Heinig* (Bild Mitte und rechts). Dann verbinden sich vier Hände zu einem harmonischen und synchronen Musizieren. Unterschiedliche musikalische Stilepochen erklingen in Originalkompositionen und Transkriptionen. Das Programm enthält Werke von Bach, Mozart, Schumann, Debussy, Ochs und anderen Komponisten.

Eintritt frei/ Spende

Sonntag, 11. 3., 17 Uhr – Konzert
MADE IN FRANCE
ERIK NESTLER – SAXOPHON UND
FLORIAN VON RADOWITZ – KLAVIER



Die Wiege des Saxophons liegt in Frankreich und auch der Großteil des klassischen Repertoire für dieses Instrument hat hier seinen Ursprung. Das Konzert bietet einen Querschnitt aus 100 Jahren französischer Musik, angefangen bei der verträumt impressionistischen Rhapsody von Claude Debussy, über die spritzig-lebensfrohe Scaramouche-Suite von Milhaud bis hin zu Kompositionen der Neuzeit, welche dem Saxophon völlig neue Klänge entlocken.

Eintritt 8,-/5,- Euro

Sonnabend, 24. 3., 20 Uhr – Konzert
PANDIT SATYENDRA DEO SHARMA

Der in Indien sehr bekannte Sitar-Virtuose aus Bombay/Poona gibt im März und April Konzerte in verschiedenen Berliner Bezirken, vor allem in Kirchen und Tempeln der verschiedenen Glaubensgemeinschaften. Er spielt klassische indische Sitar, die in der Raga-Tradition gründet. Die Sprache dieser Musik ist Sanskrit, die älteste Hindu-Sprache. Es heißt, dass die Hindu-Gottheiten Brahma und Saraswati die Schöpfer dieser Musik waren. Es gibt drei Hauptanwendungen dieser Musik: Meditation, religiöse Zeremonien und Unterhaltung. Da die Natur des Raga pure Musik ist, können Menschen der unterschiedlichsten Kulturen und Nationen diese Musik aufnehmen und ihre positive Wirkung auf Körper, Geist und Seele spüren.

Eintritt 8,-/5,- Euro



Sonnabend, 7. 4., 23 Uhr – Konzert
MUSIK IN DER OSTERNACHTSLITURGIE



Barockkantaten, moderne Kompositionen und Improvisationen über Osterlieder.

Jörg Gemkow – Gesang, Liturg, Instrumentalisten, Chor der Nikodemus- und Martin-Luther-Kirche,
Volker Jaekel – Orgel, Piano und musikalische Leitung. *Eintritt frei/Spende*

Ostermontag, 9. 4., 20 Uhr – Konzert
NUEVO MUNDO CHAMBER ORCHESTRA
VENEZOLANISCHE MUSIK FÜR ORCHESTER
Das NUEVO MUNDO CHAMBER ORCHESTRA (NMCO) hat seinen Sitz in Berlin und ist schnell zu einem Treffpunkt für die große Zahl lateinamerikanischer Musiker geworden, die ihr Studium in



Europa absolviert haben. Sie zeichnet zum einen die typische lateinamerikanische Leidenschaft aus, zum anderen die Raffinesse und das Wissen ihrer klassischen Ausbildung in Europa. Die Musiker teilen ihre Leidenschaft für das Musizieren mit erstklassigen europäischen Kollegen, die die exotische Welt der lateinamerikanischen Musik kennenlernen möchten. So werden die kulturellen Verbindungen mit diesem Kontinent erweitert, der sie mit so viel Wärme empfangen hat.

Eintritt frei/ Spende

Sonntag, 15. 4., 11 Uhr – Matinée
LESCURE PROJEKT



Unter der Leitung von David Bergermann sind ein Blechbläser-Quartett, zwei Trompeten und zwei Posaunen, zu hören. In dieser klassischen Besetzung spielen die Musiker Fanfarenklänge, wie sie in der Feuerwerksmusik von G. F. Händel vorkommen oder in der Promenade von M. Mussorgski, aber auch lyrische Stücke und Bearbeitungen von Arien Johann Sebastian Bachs. Das Quartett ist im klassischen Repertoire ebenso zu Hause wie in der Volksmusik oder im Jazz.

Eintritt frei/ Spende

**Apotheke
zum goldenen Anker**



Apotheker Sliman Dirki
Lenastraße 19
12047 Berlin
Telefon: 0 30 · 6 23 24 96
Fax: 030 · 60 69 01 95

Kaffee
Kuchen
Klönen
Kultur

Café Niko

Montag bis Freitag



Dobhardt

FARB- und RAUMGESTALTUNG

*Für einfache oder auch anspruchsvollere
Renovierungsarbeiten stehen wir Ihnen
gern mit Rat und Tat zur Verfügung.*

Thorsten Dobhardt

Karl-Marx-Straße 12a · 12043 Berlin (Neukölln)
Fon/Fax (030) 75 70 95 71 · Mobil 0176 30 32 18 18
www.farb-raumgestaltung-dobhardt.de

veranstaltungskalender Mai

Sonntag, 6. 5., 10.30 Uhr – Orgelkonzert ORGELKONZERT AM MARIENFEST



KMD Manfred Heinig ist in Nikodemus ein gern gehörter Organist. Zum Marienfest als Anlass, wird *Manfred Heinig* die Schuke-Orgel am Sonntag Kantate („Singet!“)

spielen und gern gehörte Bach-Kompositionen interpretieren. Im Anschluss an das Konzert lädt die Gemeinde zum Marien-Brunch.

Eintritt frei/ Spende



Unterstützen Sie mit ihrem Besuch und ihrer Spende die sehr kostenintensive Generalreinigung der Schuke-Orgel in Nikodemus.
Eintritt frei / Spende

– werden die über 500 Kinder aus 20 Berliner KiB-Kitas in der Woche vor Pfingsten erleben. Und zwar durch eigenes Erforschen, Ausprobieren und Vertiefen in der Nikodemus-Kirche. Zum Einsatz kommen dabei vor allem leicht zugängliche Alltags- und Naturmaterialien wie Steine, Stöcke, Pappen und Dosen. Es geht um ein lustvolles Erzeugen und Erfahren von Klängen, auch in Verbindung mit Bewegung und Malerei.

Zum Abschluss der Festwoche, 21.–25. Mai 2012, wird das Ergebnis in Nikodemus zu sehen und zu hören sein. *Eintritt frei / Spende*

Sonntag, 13. 5., 11 Uhr – Matinée BENEFIKONZERT FÜR DIE ORGEL IN NIKODEMUS



MATINÉE MIT CHOR- UND ORGELMUSIK
Chor- und Orgelmusik in Nikodemus mit dem gemischten Chor der Nikodemus- und Martin-Luther-Kirche und dem Berliner Organisten Duo. Die Einnahmen dieses Konzertes kommen der Generalreinigung der Schuke-Orgel in Nikodemus zugute.

Es erklingen Chorwerke von Monteverdi und Mendelssohn sowie die *Missa Festiva* für gemischten Chor und Orgel von Colin Mawby. Letztmalig vor der Generalreinigung der Orgel wird das Berliner Organisten Duo vierhändige Orgelkompositionen von Gustav Merkel und Jean Langlais aufführen.

Chor der Nikodemus- und Martin-Luther-Kirche, *Elke Schneider* – Orgel
Volker Jaekel – Orgel, Leitung

21.–25. MAI 2012 – FESTWOCHE KLANGKINDER & KINDERKLANG



Unter dem Motto „KLANGKINDER & KINDERKLANG“ werden in der ersten Jahreshälfte 2012 zahlreiche Kinder und ErzieherInnen des Berliner Kita-Trägers KiB – Kinder in Bewegung gGmbH – in Nikodemus zu Gast sein. Begleitet von der Potsdamer Figurenspielerin und Theaterpädagogin *Kathrin Thiele* und dem Berliner Komponisten und Musikpädagogen *Torsten Papenheim* stehen in zwei Fortbildungen und einer Festwoche Klänge voller Gegensätze im Mittelpunkt. Wie Musik sein kann – hoch und tief, laut und leise, schnell und langsam

Lesen Sie unsere Zeitung gern?

Dann hätten Sie vielleicht auch Interesse, selbst einmal Ihre Gedanken zu dem einen oder anderen Thema aufzuschreiben und im nikodemusMAGAZIN zu veröffentlichen. Werden Sie Mitarbeiterin oder Mitarbeiter in unserem Redaktionsteam! Aber auch Briefe an die Redaktion sind jederzeit willkommen – so erfahren nicht nur wir, sondern auch andere, was Sie über den Inhalt unserer Zeitung denken. Wollen Sie durch Ihre Mitarbeit mitbestimmen, was in einer der nächsten Ausgaben des nikodemusMAGAZINs zu lesen sein wird?

Dann sprechen Sie uns an!

Nikodemus
Evangelische Kirchengemeinde
Nansenstraße 12–13, 12047 Berlin
Tel. 030 · 624 25 54
www.nikodemus-berlin.de
E-Mail: gemeinde@nikodemus-berlin.de

Sie planen eine besondere Feier, ein Konzert oder ein Fest und suchen das Besondere?

SHAJNA

Musiker mit russischer Seele gestalten ihre Feier mit Romanzen, Volksmusik, Tango u.a.

Kontakt:
Valeri Ignatenko 0179-836 21 94

Sie möchten ein Fest feiern und suchen die passenden Räume? Wir bieten Ihnen einen feierlichen Rahmen für Geburtstage, Jubiläen und andere Anlässe zum Zusammensein.

Erfahren Sie mehr unter:
www.nikodemus-berlin.de

Nur Hermannstraße 140
Ecke Juliusstraße

SEIT ÜBER 60 JAHREN
DAS BESTATTUNGSHAUS
IHRES VERTRAUENS
IM FAMILIENBESITZ

PETER

**BESTATTUNGSHAUS
WERNER PETER OHG**

Hermannstr. 140, 12051 Berlin-Neukölln
Stadtautobahnauffahrt Britzer Damm
Bestattungsvorsorge,
Beratung jederzeit
☑ auf dem Hof

Qualifizierte Bestattungsunternehmen tragen dieses Zeichen:

Mitglied der Bestatterinnung Berlin-Brandenburg

Partner des Kuratoriums Deutsche Bestattungskultur

Partner der Deutschen Bestattungsvorsorge Treuhand AG

625 10 12 (Tag und Nacht) · www.bestattungshauspeter.de

feste termine

März

montags

Seniorengymnastik

5., 12. und 19. März, 14.30 Uhr

Ingeborg Jonas

Englisch

5. und 12. März, 17 Uhr

reading the magazine „Spotlight“

Maria Vogel

mittwochs

Frühstücksrunde

7., 14. und 21. März, 9 Uhr

Cafeteria

Bibelunterricht Church of Faith

7., 14., 21. und 28. März, 18 Uhr

Cafeteria, Margaret Barrie

Chorprobe

7., 14., 21. und 28. März, 19.45 Uhr

Volker Jaekel

donnerstags

Literaturkreis

1. März, 17.45 Uhr

Maria Vogel

Der Filmnachmittag

15. März, 15 Uhr

Rita Lingner

Frauenstunde

15. März, 17.45 Uhr

Maria Vogel

Rommée

8. und 22. März, 14 Uhr

Werner Kirchhoff

Do 15. März, 16 – 18 Uhr**Kostenlose Rechtsberatung**für Sozialrecht, Hartz IV und Ausländerberatung – Rechtsanwalt *Hendrik Stula*

Spielenachmittag

29. März, 14 Uhr

Karin Jäkel

freitags

Taizé-Andacht

30. März, 18 Uhr

sonntags

Church of Faith Gottesdienst

4., 11., 18. und 25. März, 14 Uhr

Sr. Margaret Barrie

April

montags

Englisch

2., 16. und 23. April, 17 Uhr

reading the magazine „Spotlight“

Maria Vogel

Seniorengymnastik

23. und 30. April, 14.30 Uhr

Ingeborg Jonas

mittwochs

Frühstücksrunde

4., 11. und 25. April, 9 Uhr

Cafeteria

Bibelunterricht Church of Faith

4., 11., 18. und 25. April, 18 Uhr

Cafeteria, Margaret Barrie

Chorprobe

4., 18. und 25. April, 19.45 Uhr

Volker Jaekel

donnerstags

Diavortrag

5. April, 15 Uhr

Karin Jäkel

Der Filmnachmittag

12. April, 15 Uhr

Rita Lingner

Trödelmarkt

17.–19. April, 10–18 Uhr

Frauenstunde

19. April, 17.45 Uhr

Maria Vogel

Do 19. April, 16 – 18 Uhr**Kostenlose Rechtsberatung**für Sozialrecht, Hartz IV und Ausländerberatung – Rechtsanwalt *Hendrik Stula*

freitags

Taizé-Andacht

27. April, 18 Uhr

sonntags

Church of Faith Gottesdienst

1., 8., 15., 22. und 29. April, 14 Uhr

Sr. Margaret Barrie

Mai

montags

Seniorengymnastik

7., 14. und 21. Mai, 14.30 Uhr

Ingeborg Jonas

Englisch

7. und 14. Mai, 17 Uhr

reading the magazine „Spotlight“

Maria Vogel

mittwochs

Frühstücksrunde

2., 9., 16. und 30. Mai, 9 Uhr

Cafeteria

Bibelunterricht Church of Faith

2., 9., 16., 23. und 30. Mai, 18 Uhr

Cafeteria, Margaret Barrie

Chorprobe

2., 9., 16., 23. und 30. Mai, 19.45 Uhr

Volker Jaekel

donnerstags

Rommée

3. Mai, 14 Uhr

Werner Kirchhoff

Literaturkreis

3. Mai, 17.45 Uhr

Maria Vogel

Der Filmnachmittag

10. Mai, 15 Uhr

Rita Lingner

Do 17. Mai, 16 – 18 Uhr**Kostenlose Rechtsberatung**für Sozialrecht, Hartz IV und Ausländerberatung – Rechtsanwalt *Hendrik Stula*

Spielenachmittag

31. Mai, 14 Uhr

Karin Jäkel

freitags

Taizé-Andacht

25. Mai, 18 Uhr

sonntags

Church of Faith Gottesdienst

6., 13., 20. und 27. Mai, 14 Uhr

Sr. Margaret Barrie

Impressum

Herausgeber: Der Gemeindekirchenrat der Evangelischen Kirche Nikodemus, Berlin-Neukölln**Redaktion:** Jörg Gemkow, Sabine Krumlinde-Benz, Katja Neppert, Barbara Merziger, Fred-Michael Sauer**Gestaltung:** Fred-Michael Sauer**Titelbild:** K. Sanchez/Cole Group

Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht in jedem Fall die Meinung des GKR's wieder. Für eingereichte Manuskripte, Vorlagen, Abbildungen wird keine Gewähr übernommen.

Ein Abonnement des nikodemusMAGAZIN kostetet 10,- Euro im Jahr für die Postzustellung und kann im Gemeindebüro bestellt werden.

E-Mail: magazin@nikodemus-berlin.de

gottesdienste

Sonntag, 4. März 2. Sonntag der Fastenzeit Reminiscere	10 Uhr*	Angst essen Seele auf – <i>Sr. Margaret Barrie</i>
Sonntag, 11. März 3. Sonntag der Fastenzeit Oculi	10 Uhr 11 Uhr	Andacht – <i>Dirk Lehmann</i> Matinée
Sonntag, 18. März 4. Sonntag der Fastenzeit Laetare	15 Uhr*	Freut euch! – <i>Pfarrer Gemkow</i> Familienfreundlicher Gottesdienst
Sonntag, 25. März 5. Sonntag der Fastenzeit Judika	10 Uhr*	Gott ist alles zuzutrauen! – <i>Wolfgang Perlak</i>
Freitag, 30. März	18 Uhr	Taizé-Andacht
Sonntag, 1. April Palmarum	10 Uhr*	König, Esel und dann? – <i>Pfarrer Gemkow/Team</i> Familiengottesdienst mit Segnung der Palmenzweige
Donnerstag, 5. April Gründonnerstag	18 Uhr*	Passahfeier – <i>Pfarrer Gemkow/Team</i>
Freitag, 6. April Karfreitag Tag der Kreuzigung des Herrn	15 Uhr	Feier vom Leiden und Sterben Christi <i>Pfarrer Gemkow/Dirk Lehmann</i>
Sonnabend, 7. April Osternacht	23 Uhr	Liturgie der Osternacht, Osterfeuer Musik zur Osternacht
Sonntag, 8. April Ostersonntag Tag der Auferstehung des Herrn	10 Uhr*	Ostern sofort! – <i>Pfarrer Gemkow</i> Festgottesdienst, anschl. Osterfrühstück
Montag, 9. April Ostermontag	10 Uhr*	Von Wegen und Zielen – <i>Pfarrer Gemkow</i> anschl. Osterfrühstück
Sonntag, 15. April Quasimodogeniti	10 Uhr 11 Uhr	12. April 1912. Und wo war Gott? – <i>Dirk Lehmann</i> Matinée
Sonntag, 22. April Misericordias Domini	10 Uhr*	Hirtenlogik – <i>Wolfgang Perlak</i>
Freitag, 27. April	18 Uhr	Taizé-Andacht
Sonntag, 29. April Jubilare	10 Uhr*	Ich singe der Stille ein Lied – <i>Pfarrer Gemkow</i>
Sonntag, 6. Mai Cantate	10 Uhr* 10.30 Uhr	Singet dem Herrn Zum 800-jährigen Jubiläum des Thomanerchores und der Schola Thomana Lipsiensis – <i>Pfarrer Gemkow</i> Orgelkonzert zum Marienfest mit KMD <i>Manfred Heinig</i> , anschließend Brunch
Sonntag, 13. Mai Rogate	10 Uhr 11 Uhr	Andacht – <i>Dirk Lehmann</i> Matinée
Donnerstag, 17. Mai Himmelfahrt	10 Uhr	Oben und unten – <i>Dirk Lehmann</i>
Sonntag, 20. Mai Exaudi	10 Uhr	Im Wartesaal – <i>Pfarrer Gemkow</i>
Freitag, 25. Mai	18 Uhr	Taizé-Andacht
Sonntag, 27. Mai Pfingsten	10 Uhr*	Die Kirche und der liebe Gott – <i>Pfarrer Gemkow</i>
Montag, 28. Mai Pfingstmontag	10 Uhr*	Von Amts wegen – <i>Pfarrer Gemkow</i>

Essen in der Kita

Text und Fotos: Manuela Jachmann

12 Uhr, wir lauschen den Glocken unserer Kirche. Gemeinsam mit den Kindern wurde der Tisch gedeckt. Das Essen steht auf dem Tisch. Nach einem Tischspruch oder Gebet beginnen wir gemeinsam mit dem Essen. Nur unsere Jüngsten essen schon eine halbe Stunde früher. In einer gemütlichen Atmosphäre nehmen wir uns Zeit für Essen und Gespräche.



Essen ist eins der wichtigsten Themen von Eltern junger Kinder. Vor mehr als 20 Jahren war es mir selbst – unter anderem – ein wichtiges Kriterium für die Auswahl einer Kita für meinen Sohn und so ist auch das Ergebnis der großen Elternbefragung im Kirchenkreis vor einigen Jahren. Nach wie vor wird das Interesse daran durch die vielen Anregungen von Eltern deutlich, die wegen eines Kitaplatzes bei uns anfragen oder einen Kitaplatz bei uns haben.

Grund genug für einen eigenen Qualitätsstandard in unserem Qualitätshandbuch*, der zudem gerade erst neu überarbeitet wurde. In unserer Kita ist Essen ein Thema, bei dem wir uns in einem stetigen Prozess befinden. Dabei ist es oft ein Spagat, allen Wünschen und Ansprüchen gerecht werden zu wollen.

2004 befassten wir uns intensiv mit dem Thema Schweinefleischangebot. Unsere überwiegend moslemischen Kinder dürfen dies nicht essen und es kam bei den Schulkindern zu Situationen, in denen diejenigen, die es essen dürfen, diskriminiert wurden. Wir wollten respektvoll mit anderen Glaubensre-

gelten umgehen, unsere Essensgewohnheiten aber beibehalten und unseren christlichen Anspruch bezüglich der „Wahrung der Schöpfung“ umsetzen. (Qualitätshandbuch* ... Produkte aus artgerechter Tierhaltung ...) Nach einem Gesamtelternabend einigten wir uns damals darauf, dass wir in regelmäßigen größeren Abständen ein Essen mit Schweinefleisch anbieten. Dabei berücksichtigen wir die Wünsche der moslemischen Eltern und bieten den entsprechenden Kindern statt dessen Geflügelfleisch an. So können wir diese Alltagssituation auch dazu nutzen, uns über unsere jeweiligen religiösen Gebräuche zu informieren.

In einem weiteren Prozess setzten wir uns mit der Frage der gesunden Ernährung auseinander. Seit vielen Jahren schon übernehmen wir mit den Kindern im Auftrag der Eltern den Frühstückseinkauf. Seitdem erhalten alle Kinder das gleiche Angebot, das sie sich selbstständig oder mit Hilfe der Erzieherin zubereiten dürfen. Im Laufe der Zeit sind auch hier die Qualitätsansprüche, was ein „gesundes Frühstück“ auszeichnet, stets gestiegen.

Ebenso wurde die Einladung der Geburtstagskinder zu einem „Geburtstagsessen“ Thema

eines Elternabends. Eine kleine Elterngruppe hat danach zusammen mit der Kitaleitung eine Empfehlung erarbeitet, in der gesunde Alternativen zu „zu viel“ Süßigkeiten aufgezeigt werden.

Sicher merken Sie es schon: Die Ansprüche sind unterschiedlich, vielfältig, manchmal sogar widersprüchlich und zeigen deutlich den Stellenwert im jeweiligen Alltag. Viele in unserem Haus leisten ihren Beitrag zum Gelingen einer guten Essensversorgung. Für unser Frühstücksangebot sorgen die ErzieherInnen; sie haben zeitweise Unterstützung durch eine Mitarbeiterin vom Jobcenter (MAE-Maßnahme), derzeit ist es Carola. Unsere Mittagsversorgung wird von Heidi Ratzmann sichergestellt. Glück haben wir auch mit unserer Wirtschaftskraft Martina Broll-Cylan, die jederzeit in der Küche einspringt, wenn Heidi ausfällt. Unterstützt werden sie dabei von Ferah Ergün.

Alle Mitarbeiterinnen nehmen regelmäßig an Fortbildungsangeboten teil, um sich auf die verschiedenen Anforderungen einzustellen. So haben sie sich damit auseinandergesetzt, zunehmend Bio-Produkte einzuführen, mit aktuellen Lebensmittelwarnungen umzugehen, sich auf Ernährungsfragen bei Kleinstkindern einzustellen und auf Allergien,

Telefonseelsorge Berlin e. V.

anonym | rund um die Uhr erreichbar

Wir helfen auf die Beine ...



0800 111 0 111 (gebührenfrei)



Lebensmittelunverträglichkeiten und Stoffwechselkrankheiten zu reagieren. Täglich können wir dann mit all unseren Sinnen ihre Arbeit wahrnehmen. Wir können es riechen, schmecken und an besonderen Tagen auch besonders schön dekoriertes Essen sehen. An dieser Stelle möchte ich also auch diese Gelegenheit nutzen und insbesondere einen herzlichen Dank an unsere zuverlässigen Wirtschaftskräfte aussprechen.

Die größte Motivation all unserer Bemühungen sind unsere Kinder. Ihre Vorlieben und

Wünsche bezüglich der Speisen, die sie gerne essen, sind uns genau so wichtig. Daher haben wir zu Beginn des letzten Jahres, ein strukturiertes Beteiligungssystem* zur Speiseplangestaltung für die Kinder eingeführt. Alle Kinder werden regelmäßig befragt, was sie gerne essen möchten. Einmal im Monat trifft sich dann eine Delegation von Kindern und ErzieherInnen mit Küchenpersonal und Kitaleitung und alle stellen gemeinsam den Speiseplan zusammen. Vorher wird den Kindern mit Bildkarten verdeutlicht, welche Nahrungsmittel in welchen Mengen bei einer

gesunden Ernährung vorkommen müssen. Knöpfe, die auf entsprechende Bildkarten gelegt werden, verdeutlichen, welche Bestandteile von den Wunschesse schon genug vorhanden sind und wovon noch etwas fehlt. Auf unseren ausgehängten Speiseplänen können die Kinder und Eltern dann nicht nur lesen, was es zu essen gibt, sondern das auch auf Bildern erkennen. Außerdem wird mit einem Bild verdeutlicht, von wem dieser Speisewunsch war. Schon in der ersten Woche nach der Weihnachts-Schlusszeit wurde ich von einem Kind gefragt, wann wir uns denn wieder zur Speiseplanung treffen würden.

Und manchmal kochen oder backen die Kinder auch selbst etwas.

*Qualitätsmanagement-Handbuch Ev. Kindertagesstätten und Eltern-Kind-Gruppen im Ev. Kirchenkreis Neukölln Berlin

1. Qualitätsmerkmal Gesunde Ernährung
 - 1.1. Qualitätsstandard Zusammensetzung
 - 1.2. Qualitätsstandard Beteiligung
 - 1.3. Qualitätsstandard Gemeinsame Mahlzeiten
3. Qualitätsmerkmal Bildung
 - 3.1. Qualitätsstandard Beobachtung
 - 3.2. Qualitätsstandard Erwerb von Grundkompetenzen
 - 3.3. Qualitätsstandard Partizipation

So malen Sie sich Ihre Zukunft aus



Altersgerechte Wohnungen für Senioren

Im Alter selbstständig in den eigenen vier Wänden leben – bei Bedarf mit Unterstützung im Alltag. Das Serviceprogramm SOPHIA ist nur eines unserer individuellen Wohnangebote für Senioren. Ob barrierefreie Wohnung, Seniorenwohnhaus oder Wohngemeinschaft: Bei uns finden ältere Menschen die Wohnung, die zu ihnen passt.

Hotline: 030 6892-6892

Sonderaktionen beachten unter:

www.stadtundland.de





Obst und Gemüse-Raten

ausgedacht von Fred-Michael Sauer

Das sind aber komische Gemüse und Früchte. Wie heißen die beteiligten Obst- und Gemüsesorten? Schreibe sie auf!



Lauch



B

A



W



Karotte



Kann man das alles essen?

ausgedacht von Fred-Michael Sauer

Zwischen diesen Lebensmitteln sind fünf Sachen versteckt, die man gar nicht essen kann. Kannst du sie finden?



Lösung: Versteckt sind hier eine Barbie, ein Teddy, der Berliner Fernsehturm, ein Auto und eine Katze.





nikodemus
Evangelische Kirchengemeinde

Nansenstraße 12 - 13
12047 Berlin – Neukölln
Tel. 030 · 624 25 54
Fax 030 · 34 74 52 14
www.nikodemus-berlin.de
E-Mail: gemeinde@nikodemus-berlin.de

GEMEINDEBÜRO

Küsterin Irmgard Zielinski
Öffnungszeiten:
Dienstag und Donnerstag 10-12 Uhr
Mittwoch 15-18 Uhr
Freitag nach Vereinbarung
Tel. 030 · 624 25 54

PFARRER

Jörg Gemkow
Tel. 030 · 624 25 54
E-Mail: gemkow@nikodemus-berlin.de
(Sprechzeit nach Vereinbarung)

KIRCHENMUSIK

Volker Jaekel
Tel. 030 · 624 25 54
E-Mail: jaekel@nikodemus-berlin.de

KINDERTAGESSTÄTTE

Manuela Jachmann
Nansenstraße 27-30
Tel. 030 · 624 49 69
E-Mail: kita@nikodemus-berlin.de

CAFÉ NIKO

Montag bis Freitag, 10–18 Uhr
Tel. 030 · 62 73 22 84

BANKVERBINDUNG

Empfänger:
Evangelischer Kreiskirchenverband Süd
Konto-Nr. 20 40 53 180
Bank:
Ev. Darlehensgenossenschaft e. G. Berlin
BLZ: 100 602 37

VERANSTALTUNGEN IN NIKODEMUS

Anfragen an:
nikodemusic@nikodemus-berlin.de

Das nächste **nikodemusMAGAZIN** erscheint Ende Mai 2012

Thema: Unterwegs

Pflegequalität für Ihr Wohlbefinden



PFLEGEZENTRUM SONNENALLEE

stationäre Pflege und Betreuung

- angestellte Ärzte und Therapeuten sorgen für das medizinische Wohlbefinden
- qualifizierte Pflegefachkräfte
- abwechslungsreiches Kulturprogramm
- hauseigene Küche auch Diätwünsche werden erfüllt
- Urlaubs-/Verhinderungspflege
- Probewohnen möglich



Mitglied im:

**Berliner
Projekt**

Die Pflege mit dem Plus

Pflegezentrum Sonnenallee · Sonnenallee 47 · 12045 Berlin

Telefon 0 30. 6 20 04 -0

Internet www.pzs.de

Telefax 0 30. 6 20 04 -113

eMail pflegezentrum-sonnenallee@t-online.de