

botin 09-10/25



Evangelische
Kirchengemeinde
Kreuzberg



INHALT

WILLKOMMEN – ZUM THEMA

04 Predigt

08 Hörst du nicht die Glocken?

09 Schmeckt doch, oder?

18 Ein Festessen in Kasachstan

20 Schlaraffenland to go

GLAUBEN FEIERN

22 Meditation zum Erntedank

24 Pilgerzentrum

DIAKONISCH HANDELN

28 Kochen mit Geflüchteten

TERMINE

30 Gottesdienste

36 Regelmäßige Termine

38 Konzerte

KIRCHENMUSIK

41 Danke, Manfred Maibauer!

44 Wenn Berlin auf Norwegen trifft

45 Eine besondere Nacht

GEMEINDE LEBEN

46 Im Porträt

50 Kandidat*innen für den GKR

58 Food and Feast

KONTAKT

63 Adressen, Impressum

64 Kontakt



SCHMECKT UND SEHT

Es ist Ende August und in meinem Schrebergarten ist alles reif. Neben vielem anderem baue ich dort 25 verschiedene Sorten Tomaten an. Sie sind groß, klein, rund, birnenförmig, länglich, rot, orange, schwarz, grün, gestreift, sie sind süß, säuerlich, fruchtig, saftig und konzentriert im Geschmack. Sie schmecken völlig anderes als alle Tomaten, die man im Supermarkt kaufen kann.

Wir alle kennen die Geschichten von den Saatgutkozernen, die mit F1-Hybridsorten Bäuerinnen auf der ganzen Welt von sich abhängig machen, gleich den richtigen Pflanzenschutz dazu liefern und dafür sorgen, dass das Gemüse weltweit standardisiert in die Supermärkte kommt und langweilig schmeckt. Wir haben Dokumentationen gesehen, wie vermeintlich aus Italien stammende Tomatendosen eigentlich aus China kommen, wo auf unfassbar riesigen Tomatenfeldern Zwangsarbeiter*innen im Akkord ernten. Wir kennen die Bilder von den riesigen spanischen Gewächshäusern, die nicht nur ganzen Regionen das immer knapper werdende Wasser abgraben, sondern in denen häufig Menschen aus Nordafrika unter menschenunwürdigen Bedingungen arbeiten müssen.

Essen ist kompliziert geworden (und von Fleisch haben wir ja noch gar nicht angefangen). Man kann eigentlich gar nicht alles richtig machen. Lebensmittel sind Spekulationsobjekt, sie werden verschwendet und und weggeworfen, gleichzeitig werden sie immer teurer und für einen großen

Teil der Menschen bisweilen unerschwinglich. Neulich erschien eine Studie, die besagte, dass viele Empfänger*innen von Bürgergeld an Essen sparen, damit sie genug Geld für ihre Kinder übrighaben.

Gleichzeitig wird das Angebot immer größer, vor allem bei uns im Kiez. Restaurants bieten Essen aus allen Ländern, in der Markthalle Neun ist das Angebot an tollen Produkten riesig, aber alles hat seinen Preis – wenn Erzeuger*innen und Angestellte gut bezahlt werden, wenn die steigenden Gewerbeten mit in die Kalkulation fließen müssen, dann können sich viele bei uns im Kiez die tollen Sachen gar nicht leisten.

Und trotz allem soll Essen besonders eines sein: Genuss, Kultur, Gemeinschaft. Das feiern wir an Erntedank, aber auch jede Woche in der Frühstücksstube und bei der Lebensmittelausgabe von Laib und Seele, beim Kochen mit Geflüchteten, auf Reisen, zuhause am Esstisch und beim Abendmahl: Schmeckt und seht, wie freundlich Gott ist. Die perfekte Tomate ist Teil der Schöpfung, für die wir dankbar sind, aber eben manchmal auch die leckeren Pommes vom Imbiss.

Eure und Ihre
Janna Düringer

PREDIGT

RÖMER 14, FLEISCHSALAT UND DAS JÜNGSTE GERICHT

Pfarrerin Rebecca Marquardt-Groba

Bei uns zuhause gibt es regelmäßig einen Stein des Anstoßes auf dem Frühstücks- und Abendbrotbisch. Es ist der Fleischsalat. Ihr kennt das. Diese mayonnaisige Masse aus Fleischwurst und sauren Gurken; die gibt's in kleinen Plastikverpackungen oder frisch in der Wurstwarenabteilung.

Ich bin mit diesem Brotaufstrich aufgewachsen und finde ihn ab und zu auch ganz lecker, auch wenn ich dann versuche, nicht an die Inhaltsstoffe zu denken. Kaufen aber würde ich ihn heute nicht mehr – jedenfalls nicht für mich (und auch nicht für meine Kinder). Mein Mann aber tut das; und damit wurde dieser Salat, wie ihr euch denken könnt, immer wieder Thema bei uns. Ich versuchte dann – für mich persönlich – die Situation immer mal wieder zu entschärfen, indem ich ein paar Mal in den Bioladen ging, damit das Zeug, wenn es schon da sein muss, wenigstens in bio auf dem Tisch steht.

In der Fastenzeit verzichteten wir alle dann komplett auf Fleisch und seitdem gibt's den jetzt bei uns auch hauptsächlich in vegan. Aber manchmal liegt eben doch noch das Original im Einkaufswagen und ich merke dann, wie ich an mich halten muss, um nicht schon wieder Kritik zu üben an den Gewohnheiten und Ernährungsweisen eines anderen.

Du – wer bist du, dass du einen anderen Diener richtest?

Auch bei Paulus geht ums Kritik üben – an den Lebensstilen der anderen.

Im Mittelpunkt steht hier nicht der Fleischsalat, aber doch das Fleisch und die Frage danach, wer es richtig macht: der, der es isst oder der, der es nicht isst? Jedoch dürfen wir diese Debatte der damaligen Zeit nicht verwechseln mit der heutigen, in der es um den Fleischkonsum im Allgemeinen geht.

Der Hintergrund hier ist der Konsum des sogenannten Opferfleisches, also von Fleisch, das bei heidnischen Opferzeremonien übrigblieb und üblicherweise auf den Märkten verkauft wurde. Außerdem bestand die Sitte, zu Mahlzeiten in Tempelrestaurants einzuladen. Und einige aus der neu entstandenen christlichen Gemeinde weigerten sich eben, solches Fleisch zu konsumieren. Der Grund für die Weigerung damals ist die Angst vor der Macht der Götter, denen sie den Rücken gekehrt haben. Die sogenannten „Schwachen“ räumen ihren alten Göttern noch einen Panikraum in ihren Herzen ein, während die sogenannten „Starken“ im wahrsten Sinne des Wortes zugreifen und verstanden haben, dass „nichts unrein ist aus sich selbst“.

1 Den aber, der schwach in Bezug auf den Glauben ist, nehmt an, ohne mit ihm über Meinungen zu streiten.

2 Dieser nämlich glaubt, alles essen zu dürfen, jener aber ist schwach und isst (nur) Gemüse.

3 Der, der Fleisch isst, soll den, der nicht isst, nicht verachten, der aber, der nicht isst, soll den, der isst, nicht kritisieren – Gott hat ihn nämlich angenommen.

4 Du – wer bist du, dass du einen anderen Diener richtest? Sein eigener Herr wird entscheiden, ob er steht oder fällt. Er wird aber stehen, denn der Herr kann ihn stehen lassen.

5 Der eine nämlich bringt den einzelnen Tagen unterschiedliche

Wertschätzung entgegen, der andere macht keinen Unterschied zwischen den Tagen. Jeder sei aber von seinem eigenen Urteil überzeugt.

6 Wer auf einen bestimmten Tag achtet, der tut es im Blick auf den Herrn, und wer isst, tut es im Blick auf den Herrn, denn er dankt Gott. Und wer nicht isst, tut es im Blick auf den Herrn und dankt Gott.

7 Denn niemand von uns lebt für sich selbst, und niemand stirbt für sich selbst.

8 Denn wenn wir leben, leben wir für den Herrn, wenn wir aber sterben, sterben wir für den Herrn. Sei es nun, dass wir leben, sei es nun, dass wir sterben – wir sind des Herrn.

9 Dafür nämlich ist Christus gestorben und wieder lebendig geworden, dass er sowohl über Verstorbene wie über Lebende Herr sei.

10 Du aber: was richtest du deinen Bruder? Oder auch du: was verachtest du deinen Bruder? Wir werden alle vor den Richterstuhl Gottes gestellt werden,

11 denn es ist geschrieben: So wahr ich lebe, spricht der Herr, vor mir soll sich beugen jedes Knie, und jede Zunge soll Gott bekennen.

12 So wird nun jeder von euch über sich selbst Rechenschaft vor Gott ablegen.

Römer 14, 1–13

Paulus argumentiert schon im 1. Korintherbrief: „Keine Speise wird uns vor Gottes Gericht bringen“ – das heißt: Was wir essen, ist für unseren Glauben irrelevant. Relevant sind dagegen zwei andere Aspekte: Erstens das eigene Gewissen, zweitens das Verhältnis zum Bruder und der Schwester in der Gemeinde. Was wir essen, ist für den christlichen Glauben irrelevant, sagt Paulus. Diesen Satz würde ich heute nicht mehr zu 100 Prozent so unterschreiben.

Denn natürlich hat das, was ich esse, auch einen Einfluss

auf meinen Blick und meinen Umgang mit Gottes Schöpfung. Aber ICH bin es dabei, auf die ich achten muss.

Nun neigen jedoch wir Menschen ja manchmal dazu, andere für ihre Essgewohnheiten zu kritisieren. Da macht sich der Fleischesser lustig über die Veganer und Vegetarier und umgekehrt verurteilen diese jene dafür, tote Tiere zu essen. Und auch wenn dieser Streit darüber, was wir in heutigen Zeiten essen sollten oder nicht, wie wir mit unserer Welt umgehen, ob wir Auto oder Fahrrad fahren,



← Kern- oder Solarenergie fördern sollten, total wichtig ist und bleibt, darf er am Ende nicht in feindliches Verhalten umschlagen. Das Miteinander steht für Paulus hier an allererster Stelle – vor dem, was in seinen Augen richtig ist oder nicht. Und dieses Miteinander kostet mich eben manchmal auch was. Ein Zugeständnis. Und dass ich darauf verzichten muss, den anderen für seinen Lebensstil zu verurteilen. Auch wenn ich „ganz sicher weiß“, dass ICH es richtig mache.

Anstatt seine Energie in die Kritik an dem anderen zu verschwenden, sagt Paulus, solle man sich lieber gut in Selbstkritik üben. Sich die Frage stellen, wie man selbst ein gottgefälliges Leben führen, was man selbst dazu beitragen kann, dass diese Welt zu einem besseren Ort wird.

Was richtest du deinen Bruder? Oder auch du: was verachtest du deinen Bruder? Wir werden alle vor den Richterstuhl Gottes gestellt werden.

Nachdem ich als junge Studentin mal einen Gottesdienst von einem Pfarrer im Ruhestand erlebte, in dem er uns eine knallharte Gerichtspredigt ins Gesicht klatschte, nahm ich mir vor, niemals so ungefiltert von einem richtenden Gott zu sprechen. Dass das aber immer wieder getan wurde und wird, zeigt sich in den negativen Bildern von Kirche, die viele Menschen heute noch haben. So singt Danger Dan in seinem berühmten Song „Eine gute Nachricht“: „Glaub keinem Prediger jedweder Couleur, der mit der Hölle droht und so die Welt erklärt.“ Paulus droht nicht mit der Hölle und ich auch nicht.

Aber er weist hier im Römerbrief auf die Thematik des letzten Gerichts hin, die wir in der heutige Zeit gut und gerne ausblenden. Hier besteht die Vorstellung, dass es einen Gott gibt, der am Ende aller Zeiten darüber urteilen wird, wie wir dieses Leben gelebt haben. Und wichtig hierbei ist, dass es nicht darum geht, selbst vorherzusagen, WIE dieser Gott urteilen wird, sondern einfach nur anzuerkennen, DASS er es tut. Jetzt, morgen oder in der Ewigkeit.

Die Frage danach, wer Recht hat und wer im Unrecht ist, an einen anderen abzugeben. Und sich stattdessen mehr darauf zu konzentrieren, wie wir jetzt gerade gut miteinander leben können. Mit diesem Gedanken kann ich durchaus etwas anfangen. Vor allem jetzt, in der zweiten Hälfte des Jahres. Mit Blick auf all diese Tage, die das Ende des Kirchenjahres einläuten. Wie der Buß- und Betttag, der Totensonntag...

Wo es darum geht, noch einmal zurückzuschauen auf das letzte Jahr; sich auf sich selbst zu besinnen und zu überlegen, wie ich eigentlich durch dieses Jahr gegangen bin. Was ich an Gutem hinterlasse und wo ich mich vielleicht auch noch mal selbst hinterfragen muss.

Es geht um Abschiede und Neuanfänge. Es geht darum, das alles abzugeben in eine andere Hand. Die es trägt wie nur sie es tragen kann. Nicht nur meine Fehler, sondern auch all die Urteile, die ich über andere gefällt habe. Und neu zu beginnen – mit mir; mit anderen – im Vertrauen darauf, dass Gott schon weiß, was zu tun ist.

Natürlich kann nicht jede Bewertung von Unrecht, das hier von Menschen begangen wird, in die Ewigkeit verschoben werden. Aber dafür haben wir ja ein menschliches Rechtssystem. Das natürlich auch hier und da immer mal wieder hakt, aber zumindest an vielen Stellen dafür sorgt, dass wir gerecht und sicher miteinander leben können. Gleichzeitig lenkt das ständige Beurteilen meiner Mitmenschen natürlich hervorragend davon ab, mich in meinen eigenen schlechten Verhaltensweisen zu korrigieren.

Gott lenkt meinen Blick auf mich selbst. Und er legt seinen Blick dazu und schaut mich wohlwollend an. Und bei diesem Anschauen steht nicht mein Lebensstil im Vordergrund, sondern die Frage, ob ich glauben kann und lieben. Oder anderen Menschen mindestens liebevoll begegnen.

Auch dann, wenn ich ihren Lebensstil und ihre Verhaltensweisen nicht immer nachvollziehen kann. Auch dann, wenn sie immer wieder Fleischsalat kaufen. Denn am Ende esse ich ihn ja auch, hin und wieder. Und hoffe darauf, dass Gott mir's gnädig vergibt.

Amen.

Predigt gehalten von Pfarrerin Rebecca Marquardt-Groba
am 15.11.2024 in der Ölberg-Kirche



VEGANER FLEISCHSALAT

130g vegane Fleischwurst in lange, dünne Streifen schneiden.

4 saure Gurken in kleine Würfel schneiden.

1 kleine Zwiebel ganz fein würfeln.

Mit veganer Mayonnaise verrühren und abschmecken.

VEGANE MAYONNAISE

100 ml Kichererbsenwasser (aus dem Kichererbsenglas) in einen Mixbecher füllen und mit

1 EL Senf,

2-3 EL Apfelessig,

etwas Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer

kurz mit dem Pürierstab mixen.

Während der Pürierstab läuft, nach und nach

400 ml neutrales Öl einrühren, bis die Mischung fest wird.

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit sie sich gut vermischen.

„HÖRST DU NICHT DIE GLOCKEN?“

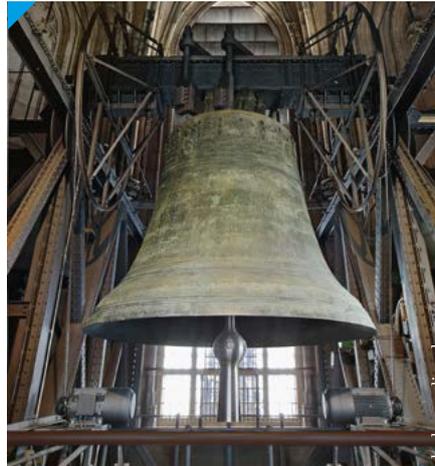
ZUR LÄUTEORDNUNG DER EVANGELISCHEN KIRCHENGEMEINDE KREUZBERG

Pfarrer Christoph Heil

Der Gemeindegemeinderat der Evangelischen Kirchengemeinde Kreuzberg hat eine einheitliche Läuteordnung beschlossen. Die Läutezeiten an Werktagen sind 8 Uhr, 12 Uhr und 18 Uhr. Das entspricht den Läuteordnungen anderer Kirchengemeinden in Berlin und im ganzen deutschsprachigen Raum.

Glocken gibt es seit über 5000 Jahren, seit ungefähr 1500 Jahren werden sie im Christentum als Rufinstrumente und als Zeichen für liturgische Handlungen eingesetzt. Mit ihren weltumspannenden Klängen verbinden sie die Kulturgeschichte der Menschheit und sprechen Menschen an – gleich welcher Herkunft, welcher Nation sie auch sein mögen.

In Deutschland wurden Glockenguss (die traditionelle Herstellung von Glocken) und Glockenmusik (darunter auch das Läuten, als kulturelle Klangtradition) im März 2025 in das nationale Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes der Deutschen UNESCO-Kommission aufgenommen. Glocken rufen zum Gebet und zur Fürbitte, sie zeigen Zeit und Stunde an und erinnern an die Ewigkeit. Für den



Dienst in der Kirche werden sie in einem Gottesdienst eingeweiht. Die kirchenrechtliche Widmung bestimmt und begrenzt ihre Nutzung.

Eine lange, bis in die frühen Hochkulturen zurückreichende Tradition ist es, den Tag in Dreistunden-Schritte zu unterteilen. Mönche in Klöstern übersetzten dies in Tagzeitengebete, die sie bis heute praktizieren. Auch zum Angelus-Läuten wird regelmäßig morgens, mittags und abends gebetet. Aktuell setzt sich wieder die Erkenntnis durch, dass einem Burnout durch

die Rhythmisierung des Tages vorgebeugt werden kann.

Das Gebet geschieht im Bewusstsein, dass gleichzeitig im ganzen Land Menschen mit Gott in Zwiesprache treten. Gemeinsame Gebete können verbinden und verändern – sie haben sogar die Wiedervereinigung unseres Landes mit ermöglicht.



Informationen:

<https://www.glocken-online.de/>

SCHMECKT DOCH, ODER?

ESSEN LIEFERT NICHT NUR ENERGIE. ÜBER DIE SOZIALEN DIMENSIONEN DES GESCHMACKS

Kristina Vaillant

Wenn Babys an der Brust der Mutter saugen oder im Arm gehalten werden und an der Milchflasche nuckeln, dann stellen sie nicht nur Hunger und Durst, sie schmecken. Man sieht es ihnen an. Neben der körperlichen Nähe bereitet ihnen auch der Geschmack der Milch Wohlbehagen und Genuss. Was sie genau schmecken, danach können wir die Babys nicht fragen. Aber dass Muttermilch süß ist, weiß jeder. Sie enthält Milch-Oligosaccharide, komplex aufgebaute Zuckermoleküle, deren physiologische Funktion für Wissenschaftler lange ein Rätsel war. Heute geht man davon aus, dass sie das Immunsystem der Kinder stärken. Die Zusammensetzung der Muttermilch variiert ständig, nicht nur während der gesamten Stillperiode, sondern auch während der etwa halbstündigen Stillmahlzeit. Es ist zu vermuten, dass sich auch der Geschmack verändert. Essen ist gleichbedeutend mit Schmecken. Die Aufnahme von Nahrung und die sinnliche Erfahrung des Schmeckens lassen sich nicht voneinander trennen. Das Schmecken ist eine Sinneserfahrung, die, wenn man sie mit anderen vergleicht, an Intensität eigentlich kaum zu übertreffen ist. Denn anders als beim Sehen, Hören oder Tasten, nehmen wir die Umwelt nicht nur wahr. Durch das Essen verleiben wir uns einen Teil davon ein. Die Grenze zwischen innen und außen ist

aufgehoben. Unser Mahl wollen wir am liebsten auch nur mit den Menschen teilen, die uns nahestehten oder denen wir unsere Gastfreundschaft anbieten.

Und das, was auf den kulinarischen Seiten jeder Illustrieren zu lesen ist, trifft tatsächlich zu. Essen und Schmecken sind ein Fest der Sinne. Alle der mindestens fünf Sinne arbeiten zusammen. Bevor wir einen Bissen in den Mund nehmen, sehen wir uns die Nahrung an. Missfällt uns der Anblick – haben die Erdbeeren schon weiche, faule Stellen oder wellt sich der Schinken auf dem Brot, weil er trocken ist – dann lassen wir das Essen stehen. Sieht es appetitlich aus und verspricht Genuss, greifen wir zu. Was dann physiologisch passiert, ist ein komplexes Zusammenspiel der verschiedenen Sinneswahrnehmungen. Zusammen mit dem visuellen Sinn übernimmt als Erstes der Geruchssinn. Bis zu 30 Millionen Rezeptorzellen in der Riechschleimhaut, mit der die obere Nasenhöhle ausgekleidet ist, registrieren die Geruchsmoleküle, die das Essen ausströmt. Allein eine Erdbeere hat bis zu 300 Aromastoffe, beim Wein sollen es mehr als 1000 verschiedene Aromamoleküle sein. Im Mund angekommen, löst die Nahrung Empfindungen durch das Abtasten mit der Zunge aus. Wenn die Kruste



← des Brots kracht oder der Apfel angebissen und zermahlen wird, ist auch der Hörsinn beteiligt. Ist der Bissen weich oder hart, knusprig oder cremig? Macht er Geräusche im Mund? Im Mund tasten wir die Nahrung nicht nur, wir riechen sie auch wieder, um sie zu schmecken. Die flüchtigen Duftmoleküle werden durch den Druckausgleich beim Schlucken erneut an die Geruchsrezeptoren in der Nase herangeführt, diesmal nicht von vorn, sondern von hinten, »retronasal« nennen das Geschmacksforscher.

Schließlich spielen noch die Geschmackssinneszellen mit, von denen sich mehrere tausend in den Geschmacksknospen auf der Zunge, am Gaumen und im Rachen befinden. Sie registrieren mit ihren Rezeptoren die fünf Grundgeschmacksrichtungen süß, salzig, sauer und bitter sowie eine würzig-herzhafte, die als umami bezeichnet wird, was auf Japanisch so viel wie schmackhaft heißt. Der Umami-Geschmack wird chemisch gesehen durch Glutamate hervorgerufen, wie sie gegartes Fleisch oder getrocknete Pilze enthalten. Diese zusätzliche Geschmacksrichtung wurde bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts von einem japanischen Forscher beschrieben. Es dürfte nicht die letzte Entdeckung sein. Schon wird diskutiert, ob es auch eigene Sensoren für fettig, für scharf oder für metallischen Geschmack gibt. Die Wahrnehmung des Geschmacks selbst entsteht erst im Gehirn. Die Reize, die die verschiedenen Sinneszellen in Mund, Nase, Auge und Ohr erreichen, werden als elektrische Signale von den Nervenzellen ins Gehirn weitergeleitet. Dort entsteht der Geschmackseindruck – zusammengesetzt aus den verschiedenen Sinneswahrnehmungen.



Die ersten Rezeptoren für den Geruchssinn wurden Anfang der 90er Jahre entdeckt, wofür die beiden US-Forscher Richard Axel und Linda B. Buck 2004 den Nobelpreis erhielten. Fast zehn Jahre später, im Jahr 2000, folgte der erste Rezeptor in den Geschmackssinneszellen: der für den Umami-Geschmack, nachgewiesen von einem Team der University of Miami School of Medicine. Erst danach wurden auch die Rezeptoren für die anderen vier Geschmacksrichtungen identifiziert. Mittlerweile weiß man auch, dass salzige und saure Reize in den Geschmackssinneszellen anders verarbeitet werden als bittere und süße und dass die biologische »Ausstattung« mit Geschmacksrezeptoren von Mensch zu Mensch stark variiert. »Die Sinnesrezeptoren für die auditive und die visuelle Wahrnehmung sind dagegen schon seit 100 Jahren bekannt«, sagt Kathrin Ohla vom Forschungszentrum Jülich, die sich als Psychologin auf die Erforschung des Geschmackssystems spezialisiert hat.

Das Beispiel der Muttermilch zeigt, dass Menschen am Beginn ihres Lebens darauf geeicht sind, Süßes zu bevorzugen. Zucker bietet das, was Säuglinge brauchen, was sie satt macht: schnell verfügbare Kohlenhydrate. Diese Geschmacksvorlieben von Babys haben Wissenschaftler auch in Experimenten nachgewiesen. Wie Ohla berichtet, wurden die Reaktionen von Säuglingen anhand ihres Gesichtsausdrucks beobachtet, wenn sie mit flüssigen Lösungen verschiedener Geschmacksrichtungen gefüttert wurden: Süßer Geschmack – keine Überraschung – erzeugte zufriedene Gesichter, bei bitterem Geschmack zogen die kleinen Probanden ein unglückliches Gesicht, und sauer machte sie nicht

etwa lustig, wie es das Sprichwort besagt, ihre Gesichtszüge drückten Unwohlsein aus.

Umami löste dagegen angenehme Empfindungen aus, während die Kleinen auf salzigen Geschmack mit Gleichgültigkeit reagierten. Trotzdem werden die Kinder, selbst wenn sie sprechen könnten, nicht erklären können, was umami ist, es sei denn, sie wachsen in Japan auf, wo der Begriff umami als Geschmacksattribut zur Alltagssprache gehört.

Weil Geschmack Teil der Identität ist, kann die soziale Abgrenzung so weit gehen, dass sich Ekel regt, wenn sich zwei Menschen nahe kommen, die nicht das gleiche Essen mögen.

»Unsere Geschmackspräferenzen sind extrem plastisch, Geschmack empfinden und Geschmackspräferenzen verändern sich schnell«, sagt Ohla, »deswegen lernen Kinder auch schnell, Salziges zu mögen.« Wissenschaftler sprechen von acquired taste – erworbenem Geschmack im Gegensatz zum angeborenen. Die Zuckerindustrie setzt für ihre Kampagne unter dem Motto »Schmeckt richtig!« auf die angeborene Vorliebe für die Geschmacksrichtung süß und missbraucht den Vergleich mit der Muttermilch, um für ihr als Dickmacher heftig kritisiertes Produkt zu werben. Vielen gilt Zucker mittlerweile als Suchtstoff, der »vermischt mit Fett triebhaftes Fressen auslösen kann«, wie der Spiegel über das »süße Gift« schreibt. Zucker sei nahrhaft und bringe Lebensfreude, kontert die Industrie.¹



← Dass Geschmacksvorlieben im Lauf des Lebens erlernt werden, hat jeder schon selbst erfahren. Babys, die den Gemüsebrei zunächst ausspucken, lernen irgendwann, ihn zu mögen. Weil sie den Brei immer wieder vorgesetzt bekommen und andere beobachten, die das »Erwachsenenessen« genießen. Das Gleiche gilt für den Bittergeschmack. Es muss unzählige Teenager geben, die ihr erstes Bier als scheußlich empfanden und die es trotzdem getrunken haben, ohne sich den leichten Ekel anmerken zu lassen. Weil das Biertrinken zum Leben offenbar dazugehört, lernt man es zu mögen. Es ist keine Frage des Geschmacks, sondern der kulturellen Zugehörigkeit. Es gibt physiologische Erklärungen dafür, wie wir schmecken und auch warum wir zu Beginn unseres Lebens allem Süßen den Vorzug geben. Aber folgt unser Geschmack auch im Laufe des Lebens den biologischen Notwendigkeiten? Haben wir vor allen Dingen Appetit auf Nahrung, die der Körper verlangt, die er braucht? Die Geschmacksforscherin Ohla hat dazu eine klare Ansage: »Unserer Präferenz für Salz im Essen oder für Süßes und Fettiges geht weit darüber hinaus, was physiologisch notwendig ist. Wir essen es, weil es uns schmeckt.« Warum aber schmeckt uns etwas, wenn es rein ernährungsphysiologisch gesehen unsinnig ist? Und warum finden wir andere Speisen abstoßend, obwohl sie nahrhaft und womöglich gesund sind?

»Gesellschaften sind so, wie sie essen«, mit diesen Worten leitet die Soziologin und Ernährungswissenschaftlerin Eva Barlösius ihr Grundlagenwerk über die Soziologie des Essens ein. Sie macht damit klar: Essen ist in erster

Linie ein soziales Phänomen. Das heißt nicht, dass sie die physiologische Sinneswahrnehmung negiert. Aber, so Barlösius, »die Sinne sind nicht nur dazu da, Empfindungen zu registrieren, sie geben auch Orientierung«. Essen und Geschmack definieren auch die soziale Stellung. Der französische Soziologe Pierre Bourdieu untersuchte im Detail die soziale Ausdifferenzierung des Geschmacks. Die Zeitschrift *Journal*

Culinaire schreibt dazu: »In den geschmacklichen Präferenzen materialisieren sich die sozialen Unterschiede. In der Kenntnis und Präsentation eines sozial ›höheren‹ Geschmacks erweist sich der Mensch als Angehöriger einer höheren Schicht und erzielt gegenüber den Unterschichten Distinktionsgewinne.« Dem Luxusgeschmack haften aber in einer vielfach sozialdemokratisch geprägten Öffentlichkeit ein moralisches Negativum an. Wer die Sterneküche liebt, ist demnach ein verdächtiger Zeitgenosse.

In unseren Ernährungsgewohnheiten und unseren Vorlieben beim Essen drückt sich beides aus: Natur und Kultur. Entlang dieser Grenzlinie verläuft auch die wissenschaftliche Kontroverse: Sind unsere Essgewohnheiten nur eine kulturelle Überformung körperlicher Notwendigkeiten? Ist die Vielfalt der Küchen Ausdruck eines genetischen Anpassungsprozesses an die Umgebung, in der Menschen leben? Oder steht die Küche als vermittelnde Instanz genau zwischen Natur und Kultur, wie es der französische Strukturalist Claude Lévy-Strauss postulierte, weil für die Zubereitung von Speisen natürliche Produkte verarbeitet und genießbar gemacht werden? Genauso wie Menschen mit der

Sprache Lauten eine Struktur geben und dadurch Bedeutung herstellen, verleihen wir Rohstoffen mit dem Herstellen von Speisen und dem Essen einen Sinn. »Wie uns etwas schmeckt, das ist an Menschen, an Orte und auch zeitlich gebunden«, sagt Barlösius. Was sie damit meint, kennt jeder Reisende, wenn er aus dem Urlaub zurückkommt. Was unter der südlichen Sonne so herrlich schmeckte, löst daheim kaum noch Begeisterung aus. Ganz ähnlich kann es einem mit den Empfehlungen kulinarischer Meinungsführer gehen. Gerade beim Wein wird mit scheinbar objektiven Geschmacksbeschreibungen ein Degustationserlebnis heraufbesworen, das allzu oft in einer Enttäuschung endet, weil die Geschmäcker nun mal verschieden und die wortgewaltigen Weinbeschreibungen am Ende doch nur suggestive Verführung sind.

Die soziale Eingebundenheit zeigt sich nicht nur in individuellen Erfahrungen, sondern auch in gesellschaftlichen Entwicklungen von weit größerer Tragweite. Wenn zum Beispiel wertvolle Lebensmittel vom Speisezettel verschwinden, weil sie als Arme-Leute-Essen in Verruf geraten sind. So gibt es Gemüsesorten in Afrika, für die sich lange niemand interessierte: etwa das Blattgemüse African Nightshade, das mehr als viermal so viel Vitamin C enthält wie Spinat; oder die Blätter des Fuchsschwanzgewächses Amaranth, die zehnmal so viel Kalzium bieten wie die gleiche Menge eines Kohlkopfs. »Seit der Kolonialzeit haben viele afrikanische Länder diese traditionellen Gemüsesorten ignoriert«, schreibt der kenianische Agrarwissenschaftler Eric Obedy Gido in seiner Promotionschrift zum Nachfrageverhalten kenianischer Verbraucher. Die Folge: Das



traditionelle Blattgemüse wird vorwiegend für den Eigenbedarf angebaut und hauptsächlich von der armen, ländlichen Bevölkerung gegessen. Es gilt als altmodisch und wird als Essen für Arme verspottet. Mit African Nightshade, Amaranth oder Spider Plant, wie eine andere traditionelle Sorte heißt, will man in Kenia die grassierende Mangelernährung bekämpfen und die Zunahme von Diabetes



← und Bluthochdruck-Erkrankungen eindämmen. Dass viele Kenianer vor allem die teureren, exotischen Gemüsesorten bevorzugen, hat nach Ansicht des Agrarökonomen Wolfgang Bokelmann vom Institut für Agrar- und Gartenbauwissenschaften der Humboldt-Universität in Berlin, der die Promotion des Kenianers im Rahmen des deutschafrikanischen Forschungsprojekts »Hortinlea« begleitet, auch mit der Verstärkung zu tun. »Immer mehr junge Menschen gehen in die Städte. Das Wissen darüber, wie man die traditionellen Gemüsesorten zubereitet, wird nicht weitergegeben.« Inzwischen greift die Stadtbevölkerung wieder verstärkt zum traditionellen Blattgemüse.

Eric Obedy Gido führt das darauf zurück, dass die Gemüsesorten seit einigen Jahren als schmackhaft und gesund auf Messen angepriesen und die Zubereitung über Kochwettbewerbe und Kochshows verbreitet wird. Und: Amaranth gilt in den Ländern des Nordens seit einigen Jahren als »Superfood«. Traditionelle Gemüsesorten wieder populär zu machen, ihnen ein neues Image zu verleihen, ist ein langfristiges Vorhaben. Essgewohnheiten wandeln sich nur langsam – auch wenn das der prinzipiellen Veränderbarkeit des Geschmacks zu widersprechen scheint.

Denn Essen ist nicht nur mit starken Gefühlen verknüpft, mit sozialen Regeln und Gebräuchen. Essstile korrespondieren häufig mit sozialen Ungleichheiten, schreibt Eva Barlösius, aber die soziale Distinktion, die sie beinhalten, werde in der Regel nicht sozioökonomisch begründet, sondern mit dem Geschmack. Eine wohlhabende Kenianerin

aus Nairobi wird die Tatsache, dass bei ihr zu Hause Blattsalat mit Tomaten statt des traditionellen Blattgemüses auf den Tisch kommen, kaum damit begründen, dass sie kein Arme-Leute-Gemüse kauft, sondern dass ihr der Salat besser schmeckt – genauso wie ein junger Berliner den Filterkaffee, den er bei seiner Oma immer verschmählt hat, als schmackhaft loben wird, nachdem er ihn in einem Hipster-Café neu entdeckt hat. Bei der Frage, wie ich mich kleide, wie ich meine Wohnung einrichte, liegt es auf der Hand, dass es um Geschmack geht. Wohnen ist mehr, als ein Dach über dem Kopf zu haben, und sich zu kleiden mehr, als sich nur zu bedecken. Genauso ist essen mehr, als nur satt zu werden. Geschmack kommt von schmecken, aber als ästhetisches Urteil wird er auch auf andere Lebensbereiche angewendet. Und weil Geschmack Teil der Identität ist, kann die soziale Abgrenzung so weit gehen, dass sich Ekel regt, wenn sich zwei Menschen nahekommen, die nicht das gleiche Essen mögen.

Eine Veganerin berichtet, die »Omnivoren«, mit denen sie liiert war, hätten sich nach dem Essen die Zähne putzen oder ganz viel Wasser trinken müssen, bevor sie sie küssen durften. Inzwischen kann sie sich eine intime Beziehung mit »fleischfressenden« Männern nicht mehr vorstellen. Ekel vor manchem Geschmack ist stark kulturell und sozial bestimmt. Die Heuschrecken sind ein gutes Beispiel dafür. Dort, wo sie in dichten Schwärmen über die Felder herfallen, werden sie meist auch gegessen und als nahrhaft geschätzt. Die durch den Einfall der Insekten erlittenen Nährstoffverluste werden somit teilweise wieder ausgeglichen. In unseren Breiten sind die Heuschrecken dagegen mit Ekel



besetzt. Eine solch starke Abneigung kann auch genetisch grundiert sein. Etwa wenn Asiaten, die keine Milchprodukte vertragen, weil ihnen das Laktase-Enzym fehlt, Ekel gegenüber dem Geschmack von Milch empfinden.

Geschmacksforschung ist eine junge Disziplin. In der Hierarchie der Sinne steht das Schmecken ganz unten. Das gilt für die Naturwissenschaften ebenso wie für die Geisteswissenschaften. Immanuel Kant, schreibt die Soziologin Barlösius, habe das Schmecken wie das Riechen dem »unteren Erkenntnisvermögen« zugeordnet, weil beide Sinne die Gefühle stark berühren. Beim wissenschaftlichen Blick auf das Essen haben sich die Naturwissenschaften und die medizinische Sichtweise durchgesetzt. Essen ist demnach ein bewusster, nach den Kriterien der Ernährungswissenschaft gestalteter kognitiver Prozess. Essen und Ernährung gelten als Zuführung von Brennstoff für den Organismus. Geschmack, Lust und Freude müssen hinter die ernährungsphysiologisch wichtigen Nährstoffe zurücktreten.

Andererseits setzt eine kulinarische Gegenbewegung ganz bewusst auf das Geschmackserlebnis. Ausgehend von der wissenschaftlichen Neuentdeckung des Geschmackssinns seit den neunziger Jahren plädiert der kanadische Wissenschaftsjournalist Bob Holmes für die Kultivierung dieses »vernachlässigten Sinns«. Wir sollten das Sprechen über Geschmackserfahrungen einüben, so wie wir auch Worte finden für das, was uns an einem Musikstück oder einem Buch gefällt oder missfällt. Die Voraussetzungen für die Entwicklung unseres Geschmackssinns seien mit der riesigen



← Auswahl an Nahrungsmitteln aus aller Welt in den gut gefüllten Regalen der Supermärkte und den Wochenmärkten in den Innenstädten so gut wie nie zuvor. Das mag für einen Teil der Menschheit zutreffen. Die Frage ist jedoch, ob das Reden über Geschmack nicht eher der sozialen Abgrenzung dient und ob der Geschmackssinn ein teures Drei-Gänge-Menü mit vielen Zutaten braucht, um aufzublühen. Was bedeutet Geschmack, wenn sich Menschen von Speisen ernähren, die vorwiegend aus einer einzigen Grundzutat zubereitet werden?

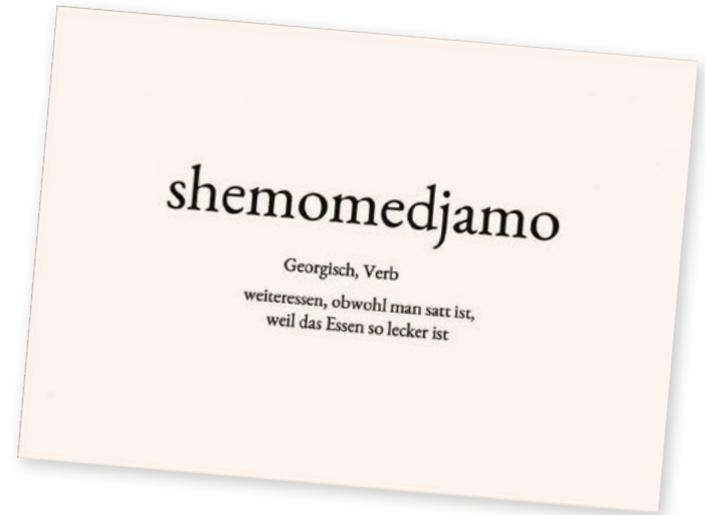
Dieser Frage ist der Ethnologe Gerd Spittler am Beispiel des Hirsebreis nachgegangen, den die Kel Ewey Tuareg im Norden Nigers morgens, mittags und abends essen. Sein Resümee: Mit seinen erlesenen Zutaten und seiner aufwändigen Zubereitung ist auch das einfache Mahl »Ausdruck des feinen Geschmacks«.

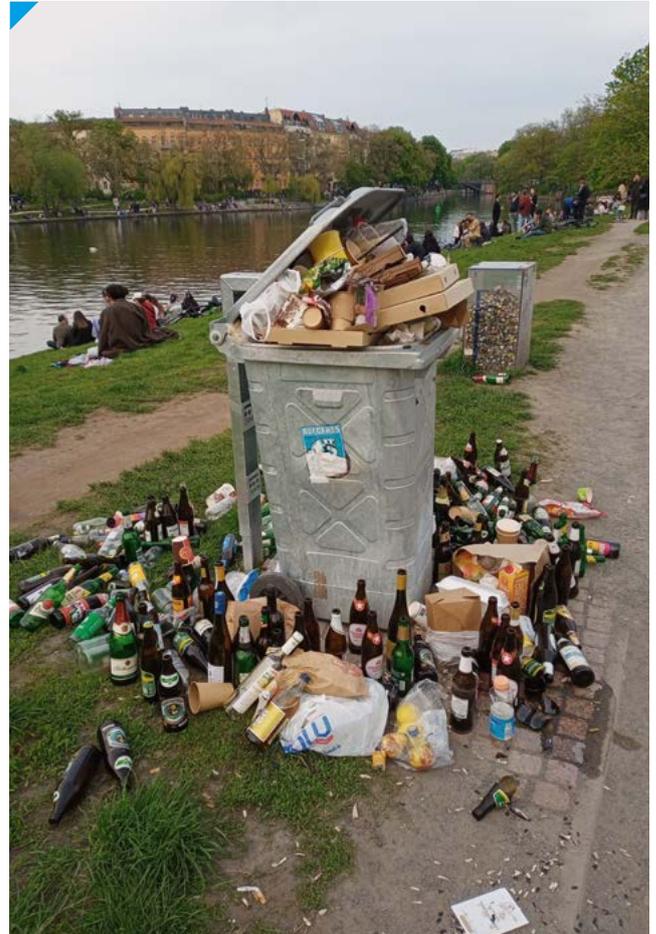
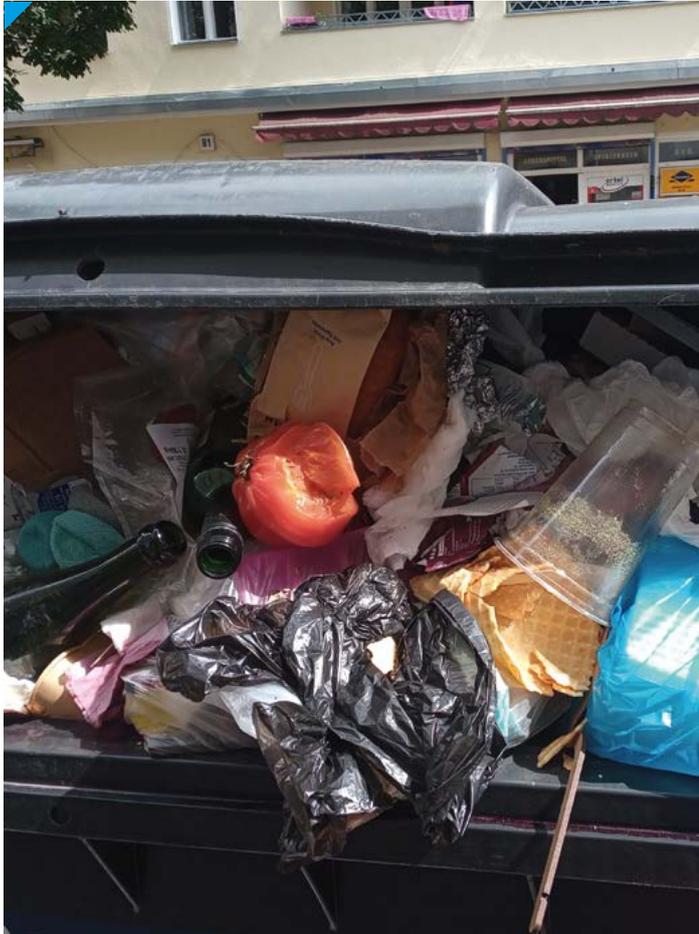
Aus: Edition Le Monde diplomatique • N° 24, Abdruck mit freundlicher Genehmigung

Kristina Vaillant ist Journalistin und schreibt über Themen aus Wissenschaft und Forschung. Sie hat außerdem Bücher zu sozialpolitischen Fragen veröffentlicht.



Kristina Vaillant und Christina Bylow: Die verratene Generation. Was wir den Frauen in der Lebensmitte zumuten. Knauf Verlag 2014, Bundeszentrale für politische Bildung; Kristina Vaillant: Die verratenen Mütter. Wie die Rentenpolitik Frauen in die Armut treibt, Knaur Verlag 2016





EIN FESTESSEN IN KASACHSTAN

HERAUSFORDERUNG UND LEHRSTUNDE ÜBER GESCHICHTE UND TRADITION ZUGLEICH

Beate Eschment

Mai 1995. Mein erster längerer beruflicher Aufenthalt in Kasachstan, dem viele weitere folgen sollten. Damals war die ehemalige Sowjetrepublik im Zentrum des eurasischen Kontinents erst seit knapp vier Jahren ein unabhängiger Staat und in Deutschland so gut wie unbekannt. Gedruckte Reiseführer gab es noch nicht, das Internet, das heute auf alles eine Antwort weiß, steckte noch in den Kinderschuhen. Nur einige Gespräche mit Deutschen, die gerade als Spätaussiedler aus Kasachstan zu uns gekommen waren, verschafften mir einen vagen Eindruck von Land und Leuten. Ich startete also ein wenig ängstlich, aber ohne konkrete Erwartungen, und erlebte dann viele Überraschungen, die ab und an durchaus Herausforderungen waren.

Eine private Einladung zu einem Festessen (kasachisch Dastarchan) zu meinen Ehren gehört auch in der Erinnerung nach 30 Jahren noch in die Kategorie Herausforderung. In guter kasachischer Tradition bog sich der Tisch schon bei meiner Ankunft vor vielen mir noch unbekanntem Salaten, Würsten und Teigwaren. Es folgte eine kräftige, fette Brühe mit Hammelfleisch (Sorpa). Fast alles ungewohnt, aber sehr lecker. Eigentlich war ich schon satt, als das Hauptgericht hereingebracht wurde: Beschparmak. Das kasachische Nationalgericht besteht aus einer Grundlage aus selbst-

gemachten Nudelplatten, auf denen gekochtes Hammel-, Pferde- und/oder Rindfleisch mit Zwiebeln und Suppengrün platziert sind. Zu besonderen Gelegenheiten wird auch der gekochte Kopf eines Hammels in seine Einzelteile zerschnitten beigelegt.

In meinem Fall thronte sogar ein kompletter gekochter Hammelkopf, aus dem mich gefühlt zwei Augen anstarrten, auf dem Berg von Nudeln und Fleisch! Nach guter Tradition wurden die einzelnen Teile vom Tischältesten mit einem passenden Kommentar an die Gäste verteilt: Einer bekam wegen seiner verbalen Schlagfertigkeit die Zunge, ein anderer als guter Zuhörer die Ohren, ein besonders kluger Mensch Hirn. Ich erinnere mich nicht mehr, was auf meinem Teller landete, nur noch, dass ich panische Angst hatte, dass es die Augen sein könnten... Dieser Kelch ging auch deshalb an mir vorüber, weil, wie ich später beobachtete, die gekochten Köpfe gar keine Augen mehr haben!

Dass in Zentralasien ein Rest auf dem Teller nicht unhöflich ist, sondern ohne Worte signalisiert „Ich bin satt, bitte nicht nachlegen“ und ein leerer Teller entsprechend den Wunsch nach Nachschlag ausdrückt, hatte ich schon bei anderer Gelegenheit auf die harte Tour gelernt. Daher war ich jetzt

auch dem Nachtisch, süßem Gebäck, karamellisierten Nüssen und getrockneten Aprikosen, unbedingt verbunden mit grünem oder schwarzem Tee, halbwegs gewachsen. Am Ende des Tages war ich pappsatt, hatte aber auch einen Einblick in kasachische Geschichte und Tradition bekommen.

So ungewohnt vor allem der Anblick des Hammelkopfes für mich als Mitteleuropäerin damals war, so sehr ist er nämlich Ausdruck der längst vergangenen, traditionellen Lebensform der Kasachen. Denn vor ihrer Zwangsansiedlung in der Sowjetzeit zogen sie jahrhundertlang als Nomaden mit ihrem Vieh – Pferden, Schafen, Rindern und Kamelen – durch die Steppe. Die Tiere waren Lebensgrundlage, sie dienten dem Transport, aus der Wolle der Schafe wurde die Hülle der Behausungen, der Jurten, und die Kleidung hergestellt und natürlich diente das Vieh auch der Ernährung. Davon zeugen auch heute noch viele typische Speisen, nicht nur verschiedene Fleischgerichte, Schaschlyk vom Pferd, Schaf oder Rind, gekochte oder geräucherte Pferdewurst (Kasy) oder eben Beschparmak, sondern auch diverse Milchprodukte. Sie künden von einer Zeit ohne Kühlschränke, in der man andere Methoden anwenden musste, um dem Verderben vorzubeugen. Stuten-



milch wurde beispielsweise vergoren, Ergebnis war ein leicht alkoholisches, säuerliches Getränk namens Kumys. Eine Möglichkeit der langfristigen Vorratshaltung bot das Trocknen. Zum Beispiel wurde aus Milch eine Art Quark hergestellt, aus dem möglichst viel der verbliebenen Flüssigkeit herausgedrückt und Salz hinzugefügt wurde. Aus der teigartigen Masse formte man Kugeln, die in der Sonne getrocknet wurden. Sie sind monatelang haltbar und können geknabbert oder (seltener) in Flüssigkeit aufgelöst und getrunken werden.

Heute kann sich jeder Reisende vorab umfassend über Kasachstan und auch die dortigen Essgewohnheiten informieren. Weniger die häusliche Küche als die Gastroszene in den Städten ist inzwischen globalisiert und auch für Vegetarier und sogar Veganer geeignet. Echt kasachisch heißt aber nach wie vor „Tier“. Der ja auch aus der Armut vieler

Nomaden geborene äußerst nachhaltige Umgang mit den Produkten der eigenen Tiere/ aus den eigenen Tieren gehört aber schon lange der Vergangenheit an. Kasachstan ist auch in dieser Hinsicht Teil der globalen Welt geworden.

Beate Eschment ist Zentralasienspezialistin am Zentrum für Osteuropa- und internationale Studien (ZOiS)



SCHLARAFFENLAND TO GO

VERPACKT, GESCHLEMMT UND WEGGESCHMISSEN

Kris Huckauf

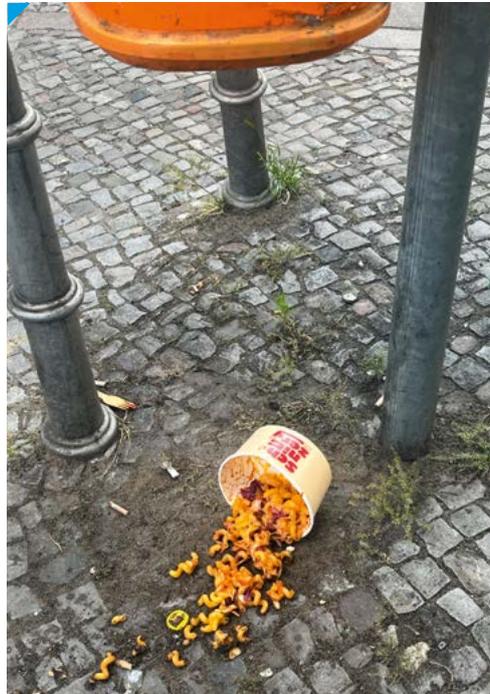
Täglich zu essen ist für uns Lebewesen bekanntlich eine Notwendigkeit. Allerdings müssen wir es uns mühsam verdienen. Als Kind fand ich die Geschichte vom Schlaraffenland, in der es genau anders ist, immer paradiesisch. Die Speisen vorgegart und mundfertig fliegen durch die Luft, Häuser bestehen essfertig aus Kuchen und statt Steinen liegt

Käse auf dem Boden herum. Genug zu essen, was das Herz begehrt, für alle, kostenlos und jederzeit verfügbar.

Gehe ich durch die Straßen von Kreuzberg bietet sich mir ein fast ähnliches Bild. Unzählige Imbissangebote und Spätis, dicht an dicht, rund um die Uhr geöffnet. Sie bieten schnell

zubereitetes Essen und Getränke an, für alle Geschmäcker und mundfertig. Hier ist der Wandel von einer vornehmlich gemeinsamen familiären Esskultur hin zum On-the-go-Snack besonders gut sichtbar. Natürlich nicht kostenlos und keineswegs günstig. Viele Touristen, Obdachlose, Menschen im Büro und auf der Durchreise – sie alle bevorzugen aus ganz unterschiedlichen Gründen das Essen auf die Hand.

Take-away ist zu einer Selbstverständlichkeit geworden, inklusive Lieferservice. Und man kann das praktisch Verpackte ganz losgelöst von geregelter Tischkultur im öffentlichen Raum verzehren. Doch anders als im Schlaraffenland fallen dabei enorme Mengen Verpackung an. Pizzakartons stapeln sich mit- samt den Essensresten unter den Mülltonnen, leere Kaffeebecher liegen herum und zerbrochene Flaschen säumen den Weg. Die Müllberge werden billigend in Kauf genommen, der eigene Konsumkomfort hat Priorität.



Doch die ständige Nahrungsverfügbarkeit in unseren Innenstädten führt zu einem Wertverlust der Lebensmittel. Das muss ich annehmen, wo doch so viel Essen auf der Straße landet und dort zum Schlaraffenland für Ratten und Krähen wird. Eine fatale Entwicklung. Wir sollten doch eigentlich um Nachhaltigkeit und Ressourcen-Schonung bemüht sein.

Und was ich noch erstaunlicher finde: Was früher eben nur ein billiges Essen für Zwischendurch war, ist nun ein teures Lifestyle-Statement geworden, für das man locker mal 15 Euro ausgeben kann. Ein Imbiss, den sich nicht mehr jeder leisten kann, dabei ist es doch eigentlich weiterhin nur schnelles Essen für auf die Hand.

Wir sollten unser Konzept des Schlaraffenlands vielleicht noch einmal ein wenig überdenken und um die Punkte Ressourcenschonung, Gerechtigkeit und Teilhabe erweitern, so dass es allen schmecken kann.

MEDITATION ZUM ERNTEDANK

MIT BIBLISCHEN BEZÜGEN

Pastor Ermano Meichsner

In dieser Zeit des Erntedanks denken wir an die Gaben der Natur. Wir erinnern uns an die Bedeutung von Essen und Trinken, sowohl im physischen als auch im spirituellen Sinne, und an die biblischen Wahrheiten, die uns begleiten und deren Verse ich mit diesem Beitrag in Erinnerung rufen möchte.

„Der Herr, dein Gott, bringt dich in ein gutes Land, in ein Land mit Bächen, mit Wasserquellen und tiefen Wassern, die aus Tälern und Bergen sprudeln“. (5. Mose 8,7) Stellen wir uns die Schönheit der Schöpfung vor. Die Wälder, die Felder, die Früchte, die reifen Ähren im goldenen Licht der Sonne. Hier zeigt sich die Liebe des Schöpfers in der Fülle der Natur, die uns nährt. Wir spüren, wie der Boden unter uns ein Ort der Nahrung und Sicherheit sein kann. Wir denken an die verschiedenen Lebensmittel, die wir genießen dürfen. Richten wir Dank an Gott, den Versorger, der uns nicht nur das tägliche Brot gibt, sondern auch die Freude am gemeinsamen Mahl?

„Ich bin das Brot des Lebens. Wer zu mir kommt, den wird nicht hungern, und wer an mich glaubt, den wird niemals dürsten. (Johannes 6,35) Ich denke an das Brot, das ich täglich esse, und an die tiefere Bedeutung dieses Lebensmittels. Es symbolisiert nicht nur die physische Nahrung, son-

dern auch die spirituelle Nahrung, die uns durch Christum geschenkt wird. Er ist das Brot des Lebens, das uns sättigt.

„Und als sie gegessen hatten, nahm Jesus das Brot, dankte und brach's und gab's den Jüngern und sprach: Nehmt, esst; das ist mein Leib, der für euch gegeben wird.“ (Matthäus 26,26) Jedes gemeinsame Essen ist ein Zeichen der Gemeinschaft und des Teilens. Danken wir Gott für die Menschen, die mit uns das Heilige Abendmahl feiern.

„Danket dem Herrn, denn er ist freundlich, und seine Güte währt ewig.“ (Psalm 107,1) Sagen wir aus vollem Herzen Dank für die Gaben, die wir empfangen. Sei es für die Nahrung auf unserem Tisch, die Liebe von Freunden und Familie, oder die Natur, die uns umgibt. Erntedank ist aber auch Mahnung gegen Lebensmittelverschwendung, Hunger und für ökologische Produktion. Der Erntedank ist nicht nur ein Fest der Dankbarkeit für die Fülle, die uns die Natur schenkt, sondern auch eine Gelegenheit zur Reflexion über unsere Verantwortungen als Konsumenten und als Teil der globalen Gemeinschaft.

Zunächst sollten wir Dankbarkeit für die Gaben empfinden, für die Speisen, die uns zur Verfügung stehen. Dabei träume ich, wie diese Gaben Gottes auf die Tische der Menschen in aller Welt gelangen, und es mir ermöglicht, die Mühe



der Menschen zu erkennen, die für ihre Erzeugung verantwortlich sind.

„Was du nicht möchtest, dass man dir tut, das füge auch keinem anderen zu.“ (Matthäus 7,12) Mir fallen jetzt die Lebensmittel ein, die ungenutzt bleiben, die manchmal im Müll landen. In jedem Bissen steckt ein Teil der Mühe, der Zeit und der Ressourcen. In

diesem Moment der Stille, frage ich mich: Wie trage ich zu einer Kultur der Wertschätzung und des Respekts gegenüber Lebensmitteln bei? Fühlen wir die Verantwortung, die wir in uns tragen, um achtsamer zu handeln. Vielleicht können wir künftig Reste kreativ nutzen oder bewusster einkaufen.

„Denn ich war hungrig, und ihr habt mir zu essen gegeben.“ (Matthäus 25,35) Lebensmittel sind ein Grundrecht, und doch leiden viele Menschen unter Hunger und Un-

terernährung. In diesem Moment halte inne und denke an die unzähligen Menschen, deren Bedürfnisse nicht erfüllt werden.

Gedanken über den Hunger in der Welt...

Könnte ich ein Teil der Lösung sein?

Ich denke an Organisationen und Initiativen, die sich bemühen, den Hunger in der Welt zu lindern. Können und wollen wir sie unterstützen sei es durch Spenden, Zeit oder andere Ressourcen?

„Die Erde ist des Herrn und ihre Fülle, der Erdkreis und die darauf wohnen. (Psalm 24,1) Die Schöpfung ist ein Geschenk, und wir sind ihre Verwalter. Denken wir also an die Art und Weise, wie Lebensmittel produziert werden – oft unter Vernichtung wertvoller Ressourcen. Wie wichtig ist es, Lebensmitteln den Respekt zu schenken, den sie verdienen, indem wir ökologisch nachhaltige Praktiken fördern und unterstützen, um die Erde für kommende Generationen zu bewahren. Könnten wir in eigenen Alltag umweltfreundliche Entscheidungen treffen, sei es durch den Kauf regionaler Produkte, Bio-Lebensmitteln oder Reduzierung von Plastik?

Ich merke und mir wird bewusst, Erntezeit ist nicht nur Anlass zur Freude, sondern auch zur Selbstreflexion und zur Verpflichtung, für eine bessere und gerechtere Welt zu wirken. Ich ende diese Meditation in dem Bewusstsein, dass jeder von uns einen Beitrag zur Linderung des Hungers und zur Wertschätzung der Lebensmittel leisten kann. Lasst uns gemeinsam verantwortlich handeln, um die Fülle der Erde für alle zugänglich zu machen.



Pilgerzentrum
St. Jacobi Berlin

Liebe Pilgerfreunde und Neugierige,

das Interesse am Pilgern bleibt ungebrochen. Neugierige und Erfahrende können sich auf die monatlichen Pilgertreffs an Sankt Jacobi ab September wieder freuen und Rat suchen für ihre herbstlichen Pilgerwanderungen in Brandenburg.

Und was gibt es neues in Berlin? Für Interessierte und Freunde am Unterwegs in der Stadt sind die Vorbereitungen für das Qualifizieren zum Stadtpilgerbegleiter: in im Frühjahr 2026 angelaufen. In zwei Modulen, einem Praxistag gibt es das Handwerkszeug für das Begleiten von Kleingruppen: Vom Stadtpaziergang zum Stadtpilgern – das Rollenverständnis – Kirchenpädagogik bis hin zur Naturspiritualität in der Stadt. Mehr Infos unter www.pilgern-im-osten.de

Für Interessierte an keltisch-christlicher Spiritualität geht es im Frühjahr 2026 auf Pilgerfahrt zu den Quellen nach Irland. Es sind noch Plätze frei. Anmeldeschluss ist der 31. Dezember 2025.

Gott der Ernte, der du uns so viel geschenkt hast, hilf uns großzügig wie du zu sein, damit die Welt deine Güte und deinen Segen erfährt.

Herzlichst Euer Pilger-Begleiter
Thomas N.H. Knoll



Leonhard Lenz (CC0)

„SCHWEIGEND DURCH DEN GROSSEN TIERGARTEN“

Jeden Monat wieder: Einfach das Aussteigen wagen von einer arbeitsreichen Woche, dem Homeoffice, hindurch in die Zeit des Erntens im Herbst. Der Einsamkeit entfliehen und Gemeinschaft auf Zeit erleben.

Ein Pilgerweg für Neugierige und Bekannte, um selbst zu erfahren, wie es sich anfühlt im SCHWEIGEN einen Weg zu Be-Gehen.

Einfach Hin-Hören oder Hin-Schauen – einfach sich dem SCHWEIGEN öffnen in der frühherbstlichen Jahreszeit (bitte auf wettergemäße Kleidung achten).

Jeden 3. Freitag im Monat um 18 Uhr

19. September und 17. Oktober 2025

Treffpunkt Atrium St. Jacobi-Kirche mit Pilger-Begleiter

Thomas N.H. Knoll & Team – Anmeldung nicht erforderlich!
Kontakt: thomas.knoll@pilgern-im-osten.de
Mehr Info unter www.pilgern-im-osten.de,



PILGER-VESPER

Herzliche Einladung zur Pilger-Vesper im September 2025 in Sankt Jacobi.

Ein meditativer Pilger-Gottesdienst mit Gesang, Musik, einem persönlichen Segen aufbrechender und rückkehrender Pilger: innen sowie einem Kerzengebet als Fürbitte.

Im Anschluss gibt es ein gemeinsames Pilger-Mahl im Kirchraum/ Jacobigarten mit Brot, Käse, Oliven und Saft/ Wein.

Donnerstag 25. September 2025 18.00 Uhr
anschließend Pilger-Mahl

Interessierte Mitwirkende Gastgeberinnen melden sich bei
Thomas N.H. Knoll

Mobil 0172. 3 95 61 29

Mail: thomas.knoll@pilgern-im-osten.de

PILGERFAHRT NACH IRLAND

Keltisches Christentum & Spiritualität erleben“

Liebe Pilgernde und Interessierte,
hiermit lädt das Pilgerzentrum Berlin herzlich zu einer spirituellen Pilgerfahrt/ Gruppenreise vom 06. bis 16. Mai 2026 nach Irland ein.

Wir begeben uns auf alten Pilgerwegen der Heiligen wie St. Patrick, St. Brigid und St. Keven. Wir lassen uns anrühren von der Schönheit der Landschaft Irlands, die für die keltischen Christen beseelt ist. Wir tauchen ein in die Geheimnisse der keltischen Spiritualität, wo alles miteinander verbunden ist, wo das Heilige im Alltag zu finden ist. Auf den Wegen sind wir unterwegs im Schweigen und im Austausch miteinander. An bedeutenden Orten hören wir alte Geschichten, Mythen und auf das Lebendig machende in der keltischen Poesie: Gedichte und Segensprüche, für Pflanzen und Tiere, für Himmel und Erde ...

Erreichen wir eine Mindestzahl an Teilnehmenden, können wir uns gemeinsam auf die Pilgerreise begeben, die Schönheit der Landschaft Irlands und ihrer Heiligen zu erkunden.

Infos und Anmeldung

bis 31. Dezember 2025 an thomas.knoll@pilgern-im-osten.de

Gruppenleitung:

Bernd Lohse (Autor, Pilger & Pastor i.R./ Hamburg)

Thomas N.H. Knoll (Prediger/Ausbilder Stadtpilgerbegleiter: innen/ Netzwerk-Koordinator Pilgerzentrum Berlin)

Eine Pilgerreise des Pilgerzentrums Berlin mit Biblische Reisen Stuttgart.



MACH MIT BEIM

KRIPPENSPIEL

2025

**Am 24.12.
um 15:00 Uhr**

Melanchthonkirche
Planufer 84
10967 Berlin



PROBEN:

Ab November
Donnerstags

 16-17 Uhr

 Melanchthonkirche

Für Kinder ab 4 Jahren.

Die Kleinsten, mit Rollen ohne Text, müssen nicht zu allen Proben kommen (Proben nach Absprache).

ANMELDUNG:

Janka Watermann
j.watermann@evkgk.de



Kinder- gottesdienst

In der Emmaus-Kirche
Lausitzer Platz 8 A
10997 Berlin
SONNTAGS 11:00 UHR

SEPT.	07.	OKT.	05.
	14.		12.
	21. 		26.

15:00 Uhr
Erntedank-
Gottesdienst mit
KiGo auf dem
ZICKENPLATZ
Kreuzberg

mit: Janka Watermann
j.watermann@evkgk.de

Alle Termine auch unter:
www.evkgk.de



Evangelische Kirchengemeinde Kreuzberg



SPAGHETTI MIT ROHER TOMATENSAUCE

Perfekt für die guten Septembertomaten und letzte warme Tage!

etwa 7 reife, leckere Tomaten, je nach Größe mit
5 EL Olivenöl,
1 kleinen Bund Petersilie,
1 Knoblauchzehe und
Salz zu einer glatten Sauce pürieren
und abschmecken.
Mit Spaghetti vermischen und mit kleingewürfeltem
Mozzarella servieren.



WENN GOTT EIN GESCHENK VOR DER HAUSTÜR ABLEGT ...

KOCHEN MIT GEFLÜCHTETEN IN ST. THOMAS

Susanne Wilkening

Im Gemeindehaus St. Thomas gibt es seit 2015 ein Koch- und Kommunikationsprojekt mit Geflüchteten: Jeden Dienstag ab 17.00 Uhr wird gemeinsam gekocht und anschließend zusammen gegessen. Ab 18:30 Uhr steht das Essen am Tisch, um den sich alle versammeln. Am Rande gibt es – bei Bedarf – Rechtsberatung und Sozialberatung. Und immer einen lebendigen und freudestiftenden Austausch über Neuigkeiten, über Erlebnisse, über gute und schlechte Begebenheiten. Dieses interkulturelle Kochprojekt ist offen für alle, die Interesse haben und entweder nur mitessen möchten oder sich auch engagieren wollen: Immer dienstags um 18:30 Uhr steht im Gemeindehaus St. Thomas ein leckeres, gemeinsam zubereitetes Essen auf dem Tisch. Alle sind herzlich eingeladen!

Aber wie ist dieses Projekt entstanden? Vielleicht könnte man es so zusammenfassen: Manchmal ändern sich Sichtweisen. Manchmal reicht es nicht, wenn Gott ein Geschenk vor der Haustür ablegt, sondern er muss es direkt in die Kirche tragen.

Im September 2014 wurde die St. Thomas-Kirche von den sogenannten „Oranienplatz-Flüchtlingen“ besetzt. Über mehrere Tage wurde mit ihnen gesprochen und verhandelt, zunächst nur unter dem Motto: Wie bekommen wir euch aus der Kirche heraus? Schnell aber änderte sich die Sicht, zu Tage trat die echte Not der obdachlosen Geflüchteten. Ein zusammengeeiltes Netz von Pfarrerinnen, Pfarrern, Gemeindemitgliedern und Helfenden aus vielen Berliner Gemeinden lotete die Möglichkeiten aus, man versprach eine Unterbringung der ca. 120 Personen auf sechs Wochen und die Auslotung von Verhandlungen mit der Ausländerbehörde über eventuelle Bleiberechte. Letztlich gelang es nach mehr als zwei Jahren, ungefähr der Hälfte der Geflüchteten eine Bleibechance zu verschaffen. Es war ein humanitäres und kein politisches Projekt, das nicht romantisiert werden soll. Die Besetzung von Kirchen ist kein Zukunftsmodell.

Der oben zitierte Spruch von dem Geschenk, das Gott in die Kirche tragen muss, stammt von unserem ehemaligen Pfarrer Christian Müller, und er sagte das am dritten Tag der Besetzung. Das war der Tag, an dem die Geflüchteten die Kirche verließen und in die neuen kirchlichen Quartiere über ganz Berlin verteilt gebracht wurden. Die Wucht dieser Worte wurde mir erst im Laufe der Zeit wirklich bewusst.

Das Kochprojekt ist ein Ergebnis und zugleich ein aktueller Ort menschlicher Begegnungen. Herzliche Einladung an alle, die gerne mal reinschauen wollen!



TAG	UHRZEIT	KIRCHE	FEIER/LITURGIE, PFARRER/IN
Di. 02.09.	09:00 Uhr	Melanchthon	Laudes (Morgengebet), Kreiskantor Christoph Ostendorf
Mi 03.09.	12:00 Uhr	St. Thomas	Orgelandacht, Kreiskantor Christoph Ostendorf
So. 07.09. 12. Sonntag nach Trinitatis			
	10:00 Uhr	St. Thomas	Gottesdienst mit Abendmahl, Pastor Ermano Meichsner, Kantor Manfred Maibauer (par. KiGo mit Janka Watermann)
	10:00 Uhr	St. Jacobi	Gottesdienst mit Abendmahl der Ukrainisch-Orthodoxen St. Igorgemeinde, Gemeindepriester Oleg Kovalenko
	11:00 Uhr	Emmaus	Gottesdienst mit Abendmahl und Entsendung Freiwilliger von ASF, Pfarrerin Rebecca Marquardt-Groba, Christoph Ostendorf (Kreiskantor)
Di. 09.09	09:00 Uhr	Melanchthon	Laudes (Morgengebet), Kreiskantor Christoph Ostendorf
Mi 10.09.	12:00 Uhr	St. Thomas	Orgelandacht, Kreiskantor Christoph Ostendorf
Sa. 13.09.	15:00 Uhr	St. Thomas	Trauung Max Millrose und Mirjam Friedrich, Prädikant Norbert Friedrich, Kreiskantor Christoph Ostendorf
So. 14.09. 13. Sonntag nach Trinitatis			
	10:00 Uhr	St. Thomas	Gottesdienst, Pfarrer i.R. Volker Steinhoff, Kantor Manfred Maibauer
	10:00 Uhr	St. Jacobi	Gottesdienst mit Abendmahl der Ukrainisch-Orthodoxen St. Igorgemeinde, Gemeindepriester Oleg Kovalenko

GOTTESDIENSTE IM SEPTEMBER

TAG	UHRZEIT	KIRCHE	FEIER/LITURGIE, PFARRER/IN
	11:00 Uhr	Emmaus	Gottesdienst mit Abendmahl, Vikarin Rosita Opoku, Keiskantor Christoph Ostendorf, Ölberg-Chor, Ltg. Volker Kroll (par. KiGo mit Janka Watermann)
	18:00 Uhr	Emmaus-Kapelle	Ökumenischer Gottesdienst HuK, Homosexuelle und Kirche, Prädikant Thomas Beckmann
Di. 16.09.	09:00 Uhr	Melanchthon	Laudes (Morgengebet), Kreiskantor Christoph Ostendorf
Mi 17.09.	12:00 Uhr	St. Thomas	Orgelandacht, Kreiskantor Christoph Ostendorf
Sa. 20.09.	18:00 Uhr	St. Jacobi	Evangelische Messe, Pfarrer Holger Schmidt
So. 21.09.	14. Sonntag nach Trinitatis		
	10:00 Uhr	St. Thomas	Gottesdienst, N.N., Kantor Manfred Maibauer
	10:00 Uhr	St. Jacobi	Gottesdienst mit Abendmahl der Ukrainisch-Orthodoxen St. Irgogemeinde, Gemeindepriester Oleg Kovalenko
	15:00 Uhr	Zickenplatz	Ökumenischer Erntedankgottesdienst auf dem Zickenplatz, Vikarin Hannah Winkler, Pfarrerin Rebecca Marquardt-Groba, Thomas Steinbacher (EmK Kreuzberg), Jutta Schierholz (Kreuzbergprojekt), Christoph Ostendorf (Kreiskantor), Janka Watermann (KiGo), Emmaus-Posaunenchor
Di. 21.09.	09:00 Uhr	Melanchthon	Laudes (Morgengebet), Kreiskantor Christoph Ostendorf
Mi. 24.09.	12:00 Uhr	St. Thomas	Orgelandacht, Kreiskantor Christoph Ostendorf

TAG	UHRZEIT	KIRCHE	FEIER/LITURGIE, PFARRER/IN
-----	---------	--------	----------------------------



So. 28.09.	15. Sonntag nach Trinitatis		
-------------------	------------------------------------	--	--

	10:00 Uhr	St. Thomas	Gottesdienst, Pastor Ermano Meichsner, N.N.
	10:00 Uhr	St. Jacobi	Gottesdienst mit Abendmahl der Ukrainisch-Orthodoxen St. Igorgemeinde, Gemeindepriester Oleg Kovalenko
	11:00 Uhr	Emmaus	Gottesdienst mit Abendmahl (kein KiGo) Pfarrer Christoph Heil, Kreiskantor Christoph Ostendorf
Di. 30.9.	09:00 Uhr	Melanchthon	Laudes (Morgengebet), Kreiskantor Christoph Ostendorf
Mi 01.10.	12:00 Uhr	St. Thomas	Orgelandacht, Kreiskantor Christoph Ostendorf

So. 05.10.	16. Sonntag nach Trinitatis/ Erntedankfest		
-------------------	---	--	--

	10:00 Uhr	St. Thomas	Gottesdienst, Pastor Ermano Meichsner, Kantor Manfred Maibauer
	10:00 Uhr	St. Jacobi	Gottesdienst mit Abendmahl der Ukrainisch-Orthodoxen St. Igorgemeinde, Gemeindepriester Oleg Kovalenko
	11:00 Uhr	Emmaus	Gottesdienst mit Abendmahl, Vikarin Rosita Opoku, Kreiskantor Christoph Ostendorf (par. KiGo mit Janka Watermann)
Di. 07.10.	09:00 Uhr	Melanchthon	Laudes (Morgengebet), Kreiskantor Christoph Ostendorf
Mi 08.10.	12:00 Uhr	St. Thomas	Orgelandacht, Kreiskantor Christoph Ostendorf
Sa. 11.10.	18:00 Uhr	St. Thomas	Evangelische Messe, Pfarrer Holger Schmidt

GOTTESDIENSTE IM SEPTEMBER/OKTOBER

TAG	UHRZEIT	KIRCHE	FEIER/LITURGIE, PFARRER/IN
So. 12.10.	17. Sonntag nach Trinitatis		
	10:00 Uhr	St. Thomas	Gottesdienst, Pfarrer Matthias Loerbroks, N.N.
12.10.	10:00 Uhr	St. Jacobi	Gottesdienst mit Abendmahl der Ukrainisch-Orthodoxen St. Igorgemeinde, Gemeindepriester Oleg Kovalenko
	11:00 Uhr	Emmaus	Gottesdienst mit Abendmahl und Pop-Musik: „What The World Needs Now“ – mit der Gemeinde-Band „Die Kapelle“, Ltg. Torsten Puls, Pfarrer Christoph Heil, Kreiskantor Christoph Ostendorf, (par. KiGo mit Janka Watermann)
	18:00	Emmaus Kapelle	Ökumenischer Gottesdienst HuK, Homosexuelle und Kirche, Prädikant Thomas Beckmann
Di. 14.10.	09:00 Uhr	Melanchthon	Laudes (Morgengebet), Kreiskantor Christoph Ostendorf
Mi. 15.10.	12:00 Uhr	St. Thomas	Orgelandacht, Kreiskantor Christoph Ostendorf
So. 19.10.	18. Sonntag nach Trinitatis		
	10:00 Uhr	St. Thomas	Gottesdienst, Pfarrer Thomas Ulrich, N.N.
	10:00 Uhr	St. Jacobi	Gottesdienst mit Abendmahl der Ukrainisch-Orthodoxen St. Igorgemeinde, Gemeindepriester Oleg Kovalenko
	11:00 Uhr	Emmaus	Gottesdienst mit Abendmahl, Pastor Ermano Meichsner, Kreiskantor Christoph Ostendorf, Ölberg-Chor, Ltg. Volker Kroll
Di. 21.10.	09:00 Uhr	Melanchthon	Laudes (Morgengebet), Kreiskantor Christoph Ostendorf
Mi. 22.10.	12:00 Uhr	St. Thomas	Orgelandacht, Kreiskantor Christoph Ostendorf

TAG UHRZEIT KIRCHE FEIER/LITURGIE, PFARRER/IN



So. 26.10. 19. Sonntag nach Trinitatis

	10:00 Uhr	St. Thomas	Gottesdienst, Pfarrerin Bea Spreng, N.N.
	10:00 Uhr	St. Jacobi	Gottesdienst mit Abendmahl der Ukrainisch-Orthodoxen St. Irgemeinde, Gemeindepriester Oleg Kovalenko
	11:00 Uhr	Emmaus	Gottesdienst mit Abendmahl, Vikarin Rosita Opoku, Kreiskantor Christoph Ostendorf, (par. KiGo mit Janka Watermann)
Di. 28.10.	09:00 Uhr	Melanchthon	Laudes (Morgengebet), Kreiskantor Christoph Ostendorf
Mi. 29.10.	12:00 Uhr	St. Thomas	Orgelandacht, Kreiskantor Christoph Ostendorf

Fr. 31.10. Reformationsfest

	18:00 Uhr	St. Thomas	Festgottesdienst am Gedenktag der Reformation mit Verabschiedung von Kantor Manfred Maibauer, Gen.-Sup. a.D. Martin-Michael Passauer, Pfarrer Christoph Heil, Pastor Ermano Meichsner, Kantor Manfred Maibauer
--	-----------	------------	--

Legende zu den Farb-Codes am Rand – Liturgische Farben:

Liturgische Farben bezeichnen die Farben von liturgischen Gewändern, Paramenten und Antependien, die an bestimmten Tagen im Kirchenjahr benutzt werden. Die Farben drücken den Charakter und die Stimmung kirchlicher Feste und Festzeiten aus:

Weiß

(aus graphischen Gründen hier gold dargestellt) Farbe des Lichts; Christufeste: Ostern, Weihnachten u.a.

Rot

Farbe des Feuers, des Blutes und des Heiligen Geistes; Kirchenfeste wie Pfingsten, Konfirmation, Reformationstag und Gedenktage

Violett

Farbe des Übergangs und der Verwandlung; Bußzeiten, Advent, Passion

Schwarz

Farbe der Trauer; Karfreitag, Karsamstag, Trauertage

Grün

Farbe des sich erneuernden Lebens und der Hoffnung; Trinitatiszeit



REGELMÄSSIGE TERMINE



Alle aktuellen Termine stehen auf unserer Website www.evkgk.de unter „Alle Termine auf einen Blick“

SONNTAG

10:00 – 11:00 St. Thomas Gottesdienst
 11:00 – 12:00 Emmaus Gottesdienst, parallel Kindergottesdienst, siehe Gottesdienst-Termine

MONTAG

10:00 – 12:00 St. Jacobi Seniorengymnastik für Frauen „Bleib fit, mach mit!“ (Angelika Maasch 030 53 14 28 41)
 19:00 – 21:00 Emmaus Proben der Gemeinde-Band Die Kapelle in der Krypta (Torsten Puls torstenpuls@web.de)
 21:00 – 22:00 Emmaus Bläsergruppe fortgeschrittene Anfänger (Tobias Richtsteig 0179 13 64 460, kreisposaunenwart@kkbs.de)

DIENSTAG

08:00 – 10:00 St. Thomas Café Krause / Kältehilfe
 09:00 – 09:30 Melanchthon Laudes: gesungenes Morgengebet – 30 Minuten – Hören, Singen, Stille, Beten (Kreiskantor Ostendorf)
 15:30 – 16:00 Melanchthon Singen für Vorschulkinder (Marion Meyer 0177-848 81 33)
 16:15 – 17:00 Melanchthon Chor für Schulkinder (Marion Meyer 0177-848 81 33)
 18:00 – 20:00 St. Thomas Kochen mit Geflüchteten (Matthias Lehmann)
 19:30 – 21:45 St. Jacobi Chorprobe der Kantorei Kreuzberg-Mitte (Kreiskantor Ostendorf)
 20:00 – 21:30 Emmaus Posaunenchor (Martin Welker, posaunenchor@emmaus.de)

MITTWOCH

08:00 – 10:00	St. Thomas	Café Krause / Kältehilfe
10:00 – 12:00	Emmaus	Frühstücksstube für Bedürftige
12:00 – 12:30	St. Thomas	Orgelandacht (Pastor Meichsner, Kreiskantor Ostendorf)
14:00 – 16:00	St. Jacobi	Filmnachmittag: Kino in der Kirche – monatlich (Wolfgang Müller 030 61 60 96 16)
15:00 – 17:00	St. Jacobi	Kaffeestunde für Senioren (Pfr. Christoph Heil) i. d. R. jeden 3. Mittwoch im Monat
15:00 – 16:30	Melanchthon	Volksliedersingen – monatlich (Kantor Maibauer)
15:00 – 18:00	St. Thomas	Rechts- und Sozialberatung – 2.4. Mittwoch im Monat (Matthias Lehmann)
18:30 – 19:30	Melanchthon	Bibelkreis (Pfr. Christoph Heil, pfarrer.heil@evkgk.de)
19:00 – 20:00	St. Jacobi	Rhythmische Gymnastik für Frauen (Dorit Vogelsang)

DONNERSTAG

08:00 – 10:00	St. Thomas	Café Krause / Kältehilfe
10:00 – 11:00	Emmaus	Frühstücksstube für Bedürftige
14:00 – 15:00	St. Jacobi	Lebensmittelausgabe für Bedürftige „Laib und Seele“ (Mariola Maxelon, Ehrenamts-Team)
14:00 – 16:00	Emmaus	Tabor Seniorenclub Emmaus-Ölberg (A. Böhl, Christina Lenz)
15:30 – 17:30	Melanchthon	Trompeten- / Posaunen-Unterricht (kreisposaunenwart@kkbs.de, Tobias Richtsteig 0179 136 44 60)
16:45 – 18:30	Wartenburgstraße	Konfirmanden-Unterricht (Diakonin Agnes Gärtner, Pfr. Christoph Heil)
20:00 – 22:00	Melanchthon	Ölberg-Chor (Volker Kroll, chorrat@emmaus.de)

FREITAG

08:00 – 10:00	St. Thomas	Café Krause/ Kältehilfe
18:00 – 20:00	St. Jacobi	Stadtwege-Pilgern durch den Tiergarten, 3. Freitag (Thomas Knoll, t.knoll@evkgk.de)
19:15 – 21:00	St. Jacobi	Pilgertreff (Pilgerstammtisch) der Jakobusgesellschaft am 2. Freitag (t.knoll@evkgk.de)

SAMSTAG

10:00 – 13:00	Melanchthon	Malgruppe „Pinselschwinger“ (Rainer Bloschies 01578 7342755) jeden 1. Samstag im Monat
18:00 – 19:00	St. Jacobi	Evangelische Messe (Pfr. Schmidt & Liturgisches Team), Vorabend des 2. Sonntag im Monat



Foto: Stefan Honig



MUSIK IM GOTTESDIENST

Sonntag, 14. September 2025, 11:00 Uhr

Emmaus-Kirche

Ölberg-Chor, Ltg. Volker Kroll

HONIG & MEURSAULT

Samstag, 20. September 2025, 20:00 Uhr

Emmaus-Kirche

Tickets für 24,20 EUR im Vorverkauf erhältlich

Stefan Honig ist nicht nur Musiker, sondern auch großer Musikfan. Seit er sie im Sommer 2012 entdeckt hat, gehört die Band MEURSAULT aus Schottland zu seinen absoluten Favoriten. Jetzt hat er sie für eine Tour nach Deutschland geholt. Zusammen mit MEURSAULT und seiner alten Band HONIG

bringt Stefaneine EP mit neuen Songs beider Bands raus. Auf der dazugehörigen Tour werden alte und neue Songs gespielt und man unterstützt sich gegenseitig auf der Bühne. Nah, laut und leise, rührend und mitreißend, wild und schön.

MUSIK IM GOTTESDIENST

Sonntag, 21. September 2025, 15:00 Uhr

Zickenplatz

Ökumenischer Gottesdienst auf dem Zickenplatz
Emmaus-Posaunenchor, Ltg. Kiichi Yotsumoto

CHORNEXTDOOR UND aCHOIR

Samstag, 27. September, 13:30 Uhr

St. Thomas



Foto: Dietrich Köhne



Hier wird gesungen, was das Herz bewegt: Balladen, die unter die Haut gehen, Evergreens, die Generationen verbinden, und Popsongs, die zeigen, dass auch ein 25-köpfiger Chor überraschend cool sein kann.
Eintritt frei, Spenden erwünscht.

BERLINER FRAUENENSEMBLE HOLZ & BLECH

Samstag, 27. September, 19:00 Uhr

Emmaus-Kirche

Sous le ciel de Berlin

Ein besonderer Konzertabend, der die kulturelle Brücke zwischen Berlin und Frankreich feiert.

MUSIK IM GOTTESDIENST

Sonntag, 12. Oktober 2025, 11:00 Uhr

Emmaus-Kirche

Gemeinde-Band „Die Kapelle“, Ltg. Torsten Puls
„What the World needs now“

BERLIN-BRANDENBURGISCHES SINFONIEORCHESTER

Sonntag, 12. Oktober 2025, 18:00 Uhr

Emmaus-Kirche

Nefeli Chadouli – Leitung, David Grünewälder – Solist

Freier Eintritt, um Spenden wird gebeten.

Robert Schumann: Ouvertüre zur Oper „Genoveva“, op. 81

Wolfgang Amadeus Mozart: Hornkonzert Nr. 3, KV 447



Johannes Brahms: Sinfonie Nr. 1, op. 68
 Drei Werke aus Klassik und Romantik stehen auf dem
 Konzertprogramm des Berlin-Brandenburgischen Sinfonie-
 orchesters, in denen das Horn eine wichtige Rolle spielt.

KANTOREI-KONZERT

Sonntag, 12. Oktober 2025, 18:00 Uhr

St. Jacobi-Kirche

John Rutter „MAGNIFICAT“ u.a. für Sopran-Solo, Orchester
 und Chor

Kantorei Kreuzberg, Ltg. Christoph Ostendorf

Eintritt: 20 EUR / 12 EUR (erm.)

VVK und Infos ab 01.09. unter:

<https://eveeno.com/119583727>

MUSIK IM GOTTESDIENST

Sonntag, 19. Oktober 2025, 11:00 Uhr

Emmaus-Kirche

Ölberg-Chor, Ltg. Volker Kroll

DANKE, MANFRED MAIBAUER!

Matthias Lehmann

Er ist so etwas wie das lebendige Kontinuum von St. Thomas: Rund 38 Jahre lang hat Manfred Maibauer als Organist und Kantor in der Gemeinde St. Thomas und seit 2022 auch der fusionierten Gemeinde Kreuzberg gewirkt – Sonntag für Sonntag an der Beckerath-Orgel und – wie zu beschreiben sein wird – auch an den verschiedensten anderen Instrumenten, ungeachtet aller Krisen und Turbulenzen, denen die Gemeinde in dieser Zeit ausgesetzt war. Es ist wohl nur geringfügig übertrieben, hier von einer Ära zu sprechen, die Ende September 2025 mit seinem Eintritt in den Ruhestand zu Ende geht.



T. Schüwe

Dabei sah es am Anfang nicht gerade nach so einer Kontinuität aus: Als Manfred Maibauer im September 1987 seinen Dienst antrat, gab es in der Gemeinde keine spielfähige Orgel, sodass er sein Bewerbungsvorspiel an der Orgel in der Emmauskirche bestreiten musste. Die Thomaskirche war seit 1985 wegen Asbestsanierung geschlossen; beide dort befindlichen Orgeln, die 1970 neu eingebaute große Beckerath-Orgel und die kleine Altarorgel, waren durch Bau- und Vandalismusschäden schwer beschädigt. So begann Manfred Maibauer seinen Dienst an einem stark abgespielten, kaum stimbaren Harmonium im Gebetsraum des alten, inzwischen abgerissenen Archibgebäudes, wo wenig später auch das frisch gegründete „Café Krause“ einzog. Dann lieh die Gemeinde von der Orgelbaufirma Schuke ein Positiv aus: „Das klang wenigstens ein bisschen wie Orgel“, wie Manfred Maibauer heute sagt.

Schließlich konnte die Altarorgel aus der Kirche in den Gebetsraum verbracht und repariert werden. Bis zum Frühjahr 1999 spielte Manfred Maibauer auf dieser Orgel jeden Sonntag – wohl deshalb hat er eine besondere Zuneigung zu diesem Instrument, das jetzt wieder in der Seitenkonche der Kirche steht und in seinen Orgelkonzerten immer wieder erklang – zuletzt in der langen Orgelnacht 2025, als er als „nahbarer Organist“ inmitten seines Publikums musizierte.

Ab Mai 1999 saß er dann an der Beckerath-Orgel in der sanierten Thomaskirche. Außerdem leitete er den Thomas-



Chor und bot ein gemeinsames Gemeindesingen und Spielkreise „Gemeindemitglieder musizieren für Gemeindemitglieder“ an. Zu solchen Anlässen griff er zu den verschiedensten Instrumenten, spielte Klavier, Keyboard, Gitarre, Akkordeon und seinen geliebten Kontrabass. Jährlich organisierte und spielte er bis zu 20 Konzerte, in denen befreundete Musiker wie die Sängerin und Trompeterin Antje Rietz, der Saxophonist Friedemann Graefe oder sein Potsdamer Kollegen Karl Lahm, der für einige Jahre auch Mitglied im St.-Thomas-Chor war, auftraten. Zusammenarbeit gab es auch mit Mitgliedern aus dem damaligen Orchester des Theaters des Westens und mit Musikschulen in Kreuzberg, mit denen er viele Jahre lang die „Oktober-Klänge“ realisierte. Aus dem Urlaub brachte er eine italienische Jazzband mit, die zum St.-Thomas-Sommerfest vor der Kirche auftrat – mit ihm selbst am Kontrabass. In Erinne-



Archiv

rung blieb auch das Crossover-Konzert „Bach meets Tuareg“ mit dem afrikanischen Trommler Momo – musikalische Ergänzung des Flüchtlingsprojektes im Anschluss an die Kirchenbesetzung von St. Thomas 2014.

Stichwort Bach: Johann Sebastian Bach war sicherlich einer der von ihm am meisten aufgeführten und am meisten geliebten Komponisten, mehr noch als etwa Heinrich Schütz, Max Reger oder Olivier Messiaen, die in Gottesdiensten und Konzerten immer wieder auftauchten. Das „Sortie“ von Cesar Franck war so etwas wie sein Markenzeichen, das auch alljährlich am 1. Mai erklang, wenn er die offene Kirche mit seiner Orgelmusik erfüllte. Zu diesem Anlass wurde auch erlebbar, wieviel musikalisches Temperament und ungebremste Spielfreude in ihm steckte – erkennbar auch an seiner besonderen Liebe zu Gioacchino Rossini, dessen „diebische Elster“ oder „Barbier von Sevilla“ in seinen Improvisationen herumspukten, genau wie z. B. Mozarts „Papageno“ – eine liebenswerte Seite seines musikalischen Temperamentes, auch im Gottesdienst hin und wieder zu bemerken.

Seit 2016 war er im Zuge der verstärkten Kooperation mit den Nachbargemeinden auch immer häufiger in St. Jacobi oder Melanchthon zu erleben – und seitdem richtet er auch die wöchentliche Mittwochs-Andacht in St. Thomas aus, die ursprünglich als rein musikalische „Mittwochspause“ konzipiert worden war. Ab Frühjahr 2023 hat der Ortsbeirat St. Thomas ehrenamtlich die Organisation und Durchführung der Gottesdienste in St. Thomas übernommen. Gerade in dieser Zeit hat uns Manfred Maibauer freundlich, gedul-

dig und solidarisch mit Rat und Tat zur Seite gestanden – eben ein lebendes Kontinuum.

Natürlich ist die Aufzählung unvollständig: Es gibt viele Gründe, warum wir Manfred Maibauer vermissen werden. Gottesdienste wird es zunächst weiter in St. Thomas geben; ihre musikalische Ausgestaltung stellt nach dem Abschied von Manfred Maibauer eine Herausforderung dar.

Es gibt demnach auch viele Gründe, „Danke“ zu sagen: Danke, lieber Manfred Maibauer für 38 Jahre musikalisches Wirken in St. Thomas, engagiert, vielseitig und zuverlässig in schwierigen Zeiten!

Nun soll er einen Abschied bekommen, der seiner würdig ist: Zum Reformationstag, dem 31. Oktober 2025, um 18 Uhr lädt die Gemeinde zu seinem Abschiedsgottesdienst ein. Die Predigt wird Superintendent a. D. Martin Michael Passauer halten, mit dem er so oft Gottesdienste in St. Thomas gestaltet hat.



T. Schmaier

EIN NEUES GESICHT FÜR DIE KIRCHENMUSIK

PERSONELLE VERÄNDERUNGEN IN UNSERER GEMEINDE

Christoph Ostendorf

Große personelle Veränderungen in der Kirchenmusik prägen das aktuelle Jahr. Bereits im April ist KMD Ingo Schulz (ehem. Emmaus-Ölberg) in Ruhestand gegangen. Ende Oktober werden wir Manfred Maibauer (ehem. St. Thomas) in den Ruhestand verabschieden. Beide Kollegen haben jahrzehntelang die Kirchenmusik in Kreuzberg gestaltet, und es war mir eine Freude, mit beiden gemeinsam in den letzten Jahren in unserer nun fusionierten Gemeinde zusammenzuarbeiten.

Anfang dieses Jahres wurde daher die Neubesetzung einer Kirchenmusik-Stelle ausgeschrieben. Von den sechs Bewerbern haben sich zwei am 15. Mai einer Wahlprobe in der Melancthonkirche gestellt und haben sich u.a. an der Orgel präsentiert und eine Probe mit dem Ölbergchor geleitet.

Die Wahl ist dabei auf Johannes Weber gefallen. Der 28-jährige wird seinen Dienst zum 1. November in unserer Gemeinde antreten und sich in der nächsten Botin selbst vorstellen.



WENN BERLIN AUF NORWEGEN TRIFFT EIN MUSIKALISCHES TÊTE-À-TÊTE

Autorin

„Gesungen wird, was gefällt“ – ein Motto, das wie ein warmer Regentag in Oslo oder ein Spätsommernachmittag in Kreuzberg einfach guttut. Am Samstag, 27. September 2025 um 13:30 Uhr wird die St.-Thomas-Kirche zum Schauplatz einer deutsch-norwegischen Musikfreundschaft, die zeigt: Musik baut Brücken und schafft Verbundenheit.

Der Freundesverein St.-Thomas-Kirche e.V. macht es möglich. Denn was im Mai in Norwegen begann, setzt sich nun in Berlin fort: **ChorNextDoor** unter der Leitung von Mel Wainwright und der norwegische Chor „aChoir“ mit Turid Skjelten am

Kirchenmusik

Dirigentenpult touren gemeinsam durch unsere Stadt. **Louis Durra** am Piano komplettiert diese internationale Konstellation, die beweist, dass Musik die beste Diplomatie ist.

Beide Chöre lassen sich in keine Schublade stecken. Hier wird gesungen, was das Herz bewegt: Balladen, die unter die Haut gehen, Evergreens, die Generationen verbinden, und Popsongs, die zeigen, dass auch ein 25-köpfiger Chor überraschend cool sein kann.

Ende September verwandeln sich die Sängerinnen und Sänger in musikalische Botschafter ihrer Länder – mit der *positiven Energie*, die Menschen überall auf der Welt verstehen. Hier geht es um den Moment, in dem Stimmen verschmelzen und man mitswingen möchte. Das Versprechen ist verlockend: *Eine inspirierende Reise mit kraftvollen und berührenden leisen Tönen.* Wer schon einmal erlebt hat, wie ein Chor von laut zu leise wechselt, weiß um diese besondere Magie. Den Moment, in dem die Stille zwischen den Noten plötzlich hörbar wird und das Publikum den Atem anhält.

Die Verbindung zwischen ChorNextDoor und „aChoir“ ist dabei mehr als nur ein kultureller Austausch. Es ist eine Erinnerung daran, dass *die Vielfalt und die Liebe zur Musik* universelle Sprachen sind, lange bevor der erste Ton erklingt. Lasst euch überraschen und mitnehmen auf eine inspirierende Reise.



Freundesverein
St.-Thomas-Kirche

Samstag, 27. September 2025, 13:30 Uhr, St.-Thomas-Kirche
Eintritt kostenfrei. Spenden sind erwünscht.

EINE BESONDERE NACHT LANGE ORGELNACHT IN ST. THOMAS

Susanne Wilkening

Am 21.06.2025 fand in der St. Thomas-Kirche – wie bereits im letzten Jahr – eine Lange Orgelnacht statt. Von 18 – 23 Uhr griffen mehrere Organisten in die Tasten und erfreuten die knapp 800 Gäste mit einem bunten Programm von Orgelmusik quer durch mehrere Jahrhunderte. Bespielt wurde die große Beckerath-Orgel, aber auch die kleine ebenerdig stehende Orgel, die selten erklingt und allen Zuhörern einen direkten Kontakt zum Organisten ermöglichte, konnten sie sich doch um die Orgel scharen und direkt zusehen, wie Manfred Maibauer spielte.

Dieser Programmpunkt machte sichtlich auch den Kindern Spaß, die sich zur Musik wiegten und tanzten. Auch der Auftritt der Kantorei Kreuzberg war ein besonderer Höhepunkt, da die Sängerinnen und Sänger im Wechsel mit der Orgel von oben von den Seitenemporen sangen und so in der Kirche mit ihrer besonderen Akustik für einen ganz besonderen Klang sorgten.

Die St.-Thomas-Kirche war von farbigen Scheinwerfern beleuchtet, Liegesäcke waren ausgelegt worden und die Gäste konnten die Stühle individuell stellen, je nachdem, von wo welche Musik erklang. Konzipiert war die Orgelnacht wie ein Flanierkonzert im Rahmen der gleichzeitig stattfindenden Fete de la Musique, die Menschen kamen

hereinspaziert, konnten sich in der Kirche bewegen, konnten gehen und wiederkommen und sich an der Musik erfreuen. Auch gab es Wasser, Brause, Sekt und Brezeln. Um 23 Uhr wurde dann ein Stummfilm auf großer Leinwand aufgeführt, die Wahl war auf den monumentalen Film „Metropolis“ aus dem Jahr 1927 gefallen. Diesen Programmpunkt ließen sich die zu diesem Zeitpunkt noch ca. 250 Gäste nicht entgehen, zumal der Stummfilm mit Live-Orgelmusik von dem Spezialisten für solche Begleitung, Jonas Wilfert, untermalt wurde.

Wir danken allen Helfenden und Mitwirkenden, vor allem Kreiskantor Christoph Ostendorf für die gute Planung und Organisation- und natürlich für die exzellente Musik, die er und seine Mitstreiter erklingen ließen.

Auch in 2026 soll wieder eine Lange Orgelnacht in St. Thomas stattfinden.





Im Porträt: Gesichter unserer Gemeinde

ANNELIE

Liebe Annelie, darf ich dich fragen, welcher Jahrgang du bist?

Ich bin Jahrgang 1955, im Mai bin ich 70 geworden.

Was hast du beruflich gemacht?

Ich bin Betriebswirtin mit Schwerpunkt Tourismus, habe noch eine Ausbildung als Hotelkauffrau und habe mich nach einer Krankheit 1998 dazu entschieden, nach Mallorca zu gehen um dort einen Neuanfang zu machen.

Wie lange stehst du in deinem Leben bereits am Herd und bereitest Essen zu?

Ich komme aus einer Bäckerei, und dort ist Essen logischerweise ein wichtiges Thema. Ich habe früher schon nach der Schule immer angefangen zu backen. Meine erste Berührung ist nicht Kochen, sondern Backen, weil ich mir ganz

viele Sachen von meinem Vater abgeguckt und gelernt habe, zu backen. Damit angefangen, richtig zu kochen, habe ich eigentlich erst im Studium.

Wer hat dir das Kochen dann beigebracht?

Zum Teil Freunde, zum Teil hat meine Mutter telefonische Beratung gemacht, oder andere Familienmitglieder. Ich habe es mir letztendlich das Kochen über Rezepte selbst beigebracht, da ich in meiner Jugendzeit überwiegend gebacken habe.

In welchen Küchen der Welt fühlst du dich am meisten zuhause?

Ach, es gibt mittlerweile so viel Verschiedenes, auf das ich neugierig bin. Ich wohne hier am Lausitzer Platz und das ist ja hier sozusagen ein Schmelztiegel für unglaublich viele verschiedene Küchen, und ich freue mich auch immer, wenn ich zum Beispiel in der Markthalle sehe, was es da gibt. Die asiatischen Küchen reizen mich schon sehr, ich benutze auch sehr viele Gewürze aus diesen Küchen.

Welche Bedeutung hat das Essen für dich, mal abgesehen von der reinen Nahrungsaufnahme?

Essen ist für mich Genuss. In unserer Familie mit einem Geschäftshaushalt war allerdings gemeinsames Essen nur am Wochenende möglich, bedingt dadurch, dass wir Kinder zu unterschiedlichen Zeiten von der Schule kamen. Essen hat heute für mich hohen Stellenwert, insofern genieße ich besonders das Essen in Gemeinschaft, da fühle ich mich sehr wohl. Das hat ja auch einen sozialen, verbin-

denden Charakter. Essen ist Miteinander sein, Kultur, sich wohlfühlen, sich austauschen, Genuss.

Und wie bist du zu unserer Frühstücksstube gestoßen?

Ich bin im Frühjahr 2022 zum Ende der Pandemie zur Frühstücksstube gekommen, weil ich genau gegenüber der Emmauskirche wohne und immer das Schild „Frühstücksstube“ gesehen habe. Ich habe lange auf Mallorca gelebt und bin 2020 zurückgekommen und habe mir überlegt, dass ich gerne eine Aufgabe übernehmen würde, habe mich mit der Pfarrerin in Verbindung gesetzt und sie hat mich eingeladen, die Frühstücksstube anzuschauen. Und dann habe ich ab Januar 2023 regelmäßig, damals noch mit Christina Lenz, gekocht, immer mittwochs.

Da hast du ein Team in der Entwicklung kennengelernt, neue Leute kommen dazu, alte gehen. Wie plant ihr denn das Essen?

Was wir anbieten, hängt in erster Linie davon ab, was wir von der Tafel bekommen. Die liefert alle 14 Tage dienstags Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Milchprodukte, Brot etc. Mit dem, was da ist, wird mit den Köchinnen für Mittwoch und Donnerstag der Speiseplan abgestimmt. Wir kochen sehr viel Suppe und verarbeiten viel Gemüse.

Wenn ich da bin, probiere ich ja gern und es schmeckt sehr lecker. Was ist die Herausforderung, für so viele Gäste zu kochen?

Ganz einfach: Ich war es nicht gewohnt, für 50 Leute zu kochen. Die Größe der Kochtöpfe hat mich schon mal sehr beeindruckt. Und dann auch noch, festzustellen, dass ein

Kochtopf nicht reicht. Dass man meistens zwei Töpfe aufsetzen muss, weil wir ja auch unterschiedliche Gäste haben, Vegetarier, Fleischesser, Veganer, das heißt, wir müssen uns auf unterschiedliche Bedürfnisse einstellen.

Spielt es für dich eine Rolle, für wen du kochst?

Eigentlich nicht. Ich koche sehr gerne, natürlich vor allem im privaten Rahmen, aber was mich durch die Frühstücksstube geprägt hat: Ich koche anders, ich koche bewusster, ich bin bewusster mit Lebensmitteln und ich merke, dass ich mit den Zutaten, die ich zur Verfügung habe, auskommen muss und da kreativ bin und eigentlich immer kreativer werde. Ich koche eigentlich nach Rezept, und das habe ich mir hier abgewöhnt.

Was ist noch wichtig in der Frühstücksstube? Wie schafft ihr die richtige Atmosphäre?

Ich finde, dass wir da ganz tolle Arbeit leisten, das muss ich sagen. Wir sind mittlerweile ein eingespieltes Team, eine ganze Menge Leute.

Es ist wichtig, eine Atmosphäre zu schaffen, dass die Gäste, die uns über diese zwei Stunden besuchen, sich einfach wohlfühlen, einen Rückzugsort haben und entspannt essen können. Viele von ihnen haben keinen festen Wohnort oder befinden sich in schwierigen Lebenssituationen. Bei uns haben sie einen geschützten Raum, wo sie ohne Störungen in Ruhe essen können. Natürlich haben wir auch immer mal Leute, die versuchen, die Stimmung ein bisschen aufzuheizen, aber wir haben es trainiert, mit schwierigen Gästen umzugehen, und ich glaube, dass 95 Prozent der Leute sich bei uns sehr wohlfühlen und

immer wiederkommen. Wir haben tatsächlich Stammkunden.

Wie ist euer Angebot in der Frühstücksstube?

Unser Angebot ist zweigleisig, wir haben eine Ausgabestelle für warmes Essen, das ist meistens eine Suppe, oder es gibt Kartoffeln mit Quark, Gemüse, und eine Kollegin macht sehr gern Aufläufe. Das hängt auch immer von den Personen ab, die kochen, jeder hat so seine eigenen Vorlieben. Das zweite Angebot ist, dass sich jeder Brote machen kann, also Brot, Butter, Wurst, Käse. Wir haben, je nachdem, was die Tafel liefert, vegetarische Aufstriche, wenn wir Eier bekommen, kochen wir Eier. Wir haben ganz unterschiedliche Sachen, wir backen oft Brötchen auf. Wir haben wirklich ein sehr großes Angebot, wie ich finde, und das wird auch sehr gern angenommen.

Schmeckt es den Leuten?

Na klar!

Oder gibt es auch welche, die das Essen ablehnen?

Meine Erfahrung ist eigentlich, dass das Wichtigste ist, dass das Essen nach was schmeckt, es muss gut gewürzt sein, es darf nicht so langweilig daherkommen. Ich benutze gerne Gewürze, frische Kräuter, Ingwer, Curry, das schätzen die Leute auch.

Wir haben unterschiedliche Gäste aus der ganzen Welt, sehr viele Leute aus Osteuropa, einige mit afrikanischen und südamerikanischen Wurzeln. Vielleicht erinnern sie die Gewürze an ihre Heimat, wir werden jedenfalls sehr oft gelobt für unser Essen, weil es so abwechslungsreich ist.

Gibt es etwas, das du gar nicht kochen kannst oder niemals kochen würdest?

Alles mit Innereien, und auch nicht mehr so fleischlastige Sachen, das hat sich sehr verändert. Ich koche mehr Gemüse als früher, aber es gibt wenige Dinge, die ich nicht esse.

Hast du ein Lieblingsessen?

Ja, Kaiserschmarrn!

Hast du den auch schon in der Frühstücksstube zubereitet?

Nein, das kann ich nicht, den esse ich lieber auf einer bayrischen Alm.

Leider verlässt du ja Berlin und die Frühstücksstube und ziehst Richtung Süddeutschland. Welche Erfahrungen nimmst du mit und was würdest du gern von hier nach dort weitertragen?

Ich nehme mit, wie wichtig Gemeinschaft ist, und wie sehr man selbst an solchen Aufgaben wächst. Ich bin so erfüllt von dieser Aufgabe und mache sie so gerne, dass ich wirklich sehr schweren Herzens gehe. Wir sind ein tolles Team, wir halten zusammen und wir lieben es, die Menschen zu bewirten. Und das werde ich sehr vermissen, in so einer Situation als Köchin zu arbeiten und auch mit den Leuten im Gespräch zu sein, das ist schon einmalig. Das werde ich sehr vermissen.

Wir werden dich auch vermissen und wünschen dir für die neuen Wege alles Gute!

Das Interview führte Kris Huckauf



30. November

VORSTELLUNG DER KANDIDATINNEN UND KANDIDATEN

Wählen Sie die Vertreter*innen für den Gemeindegemeinschaftsrat, das Leitungsgremium der Gemeinde, das alle wichtigen Belange entscheidet .

Sie haben Gelegenheit, mit Ihrer Stimme einen Akzent zu setzen und damit unsere Gemeinde mitzugestalten.

Wo setzen wir in Kreuzberg unsere Prioritäten: in der Arbeit mit Kindern und Familien, bei unserem Einsatz für Obdachlose oder in der Kulturarbeit? Wie wichtig nehmen wir unsere Gottesdienste, stellen wir uns dem interreligiösen Dialog und kommen wir unserem Bildungsauftrag nach?

Demokratische Strukturen und Beteiligung aller sind uns wichtig.





PETER DISTLEKAMP- FRANKEN

Mein Name ist Peter Distelkamp-Franken. Ich bin 75 Jahre alt und gehöre als Nachrücker und ordentliches Mitglied seit Jahren dem GKR an. Trotz meines Alters möchte ich mich für eine weitere Periode zur Wahl stellen, freue mich aber über jede/n jüngere/n Kandidaten/Kandidatin.

Schwerpunktmäßig beschäftige ich mich mit den Immobilien der Gemeinde, schreibe aber ab und zu auch Artikel in der Botin und engagiere mich an anderen Stellen in der Gemeinde. Wer mich näher kennenlernen möchte und Fragen hat, kann unter di-fra@freenet.de gerne Kontakt mit mir aufnehmen.



JANNA DÜRINGER

Ich bin Janna Düringer, 45 Jahre alt, und wohne mit meinem Freund und meinen beiden jugendlichen Kindern um die Ecke von Emmaus und bin freiberufliche Übersetzerin und Autorin.

Seit vielen Jahren singe ich im Ölbergchor und seit ein paar Jahren bin ich die eine Hälfte der ehrenamtlichen botin-Redaktion.

Seit knapp drei Jahren bin ich GKR-Mitglied und möchte auch weiterhin gern die Gemeinde begleiten, damit Kirche ein guter, aktiver und im positiven Sinne selbstbewusster Teil des Lebens in der Stadt sein kann.



MARTIN FIEBIG

Ich bin 55 Jahre alt und wohne mit meiner Frau und unserem Sohn am Paul-Lincke-Ufer. Beruflich bin ich als Rechtsanwalt tätig. Nach der Fusion unserer drei Ursprungsgemeinden zur Evangelischen Kirchengemeinde Kreuzberg hat mir der GKR das Amt des Vorsitzenden anvertraut. Mit den in dieser Zeit gewonnenen Erfahrungen möchte ich mich ein weiteres Mal für den GKR bewerben. Unsere Kirche steht vor großen Veränderungen. Die heutige Gemeinde hat vor circa 20 Jahren noch aus sechs einzelnen Gemeinden bestanden. Welche Struktur die evangelische Kirche in Berlin in zehn Jahren haben wird, ist erstmals in ihrer Geschichte offen. Es wird mit Sicherheit anders sein, als es heute noch ist. Ich möchte mich jedoch mit ganzer Kraft dafür einsetzen, dass wir auch in Zukunft präsent und gesellschaftlich relevant sind. Auch wenn es vielleicht ein wenig platt klingt - Kreuzberg braucht engagierte Christinnen und Christen! Unsere finanziellen Möglichkeiten werden kleiner, aber an der Relevanz und Kraft des Evangeliums ändert das nichts. Ich freue mich, wenn ich noch einmal in den Gemeindegemeinderat gewählt würde.



MARIO GÜLDNER

Mein Name ist Mario Güldner und ich bin 45 Jahre alt. Ich bin ledig und habe zwei Kinder (14 und 11). Wohnhaft bin ich in der Nähe vom Rathaus Neukölln. Die Bundesdruckerei GmbH ist mein Arbeitgeber. Dort arbeite ich als Senior-Supporter in der IT-Abteilung. Im GKR bin ich seit 2015 und ich stelle mich zu dieser Wahl wieder auf. Es ist für mich wichtig, die Interessen unserer großen Gemeinde zu vertreten. Des Weiteren freue ich mich darauf die Gemeinde zu gestalten und zu unterstützen. Außerdem ist es für mich wichtig unserer Kirche zu erhalten. Mit Herz und Verstand kann man vieles erreichen.





KEVIN HAFERMANN

Mein Name ist Kevin Hafermann, ich bin 26 Jahre alt, studiere Unternehmensrecht und arbeite nebsttätig als Notarmitarbeiter. In Berlin-Kreuzberg geboren und aufgewachsen, wurde ich in der St. Simeon Kirche getauft und in der St. Jacobi Kirche konfirmiert. Seither ist die Gemeinde ein wichtiger Teil meines Lebens. Ich besuche regelmäßig die Gottesdienste und Veranstaltungen der Gemeinde, arrangiere mich ehrenamtlich und freue mich immer wieder, neue Aspekte im Glauben zu entdecken und zu vertiefen.

Ich kandidiere erstmals für den Gemeindegemeinderat und möchte mich mit meinen juristischen Kenntnissen in seinen Überlegungen einbringen, um so Gemeinschaftsleben aktiv mitzugestalten. Mir liegt es besonders am Herzen, Menschen dabei zu begleiten, den christlichen Glauben zu verstehen, die Nachfolge Jesu im modernen Alltag zu leben und die Werte einer offenen, lebensnahen Kirche zu bewahren – einer Kirche, die für alle da ist und den Menschen Orientierung sowie Hoffnung schenkt.



KALLE HOLZFUSS

Mein Name ist Kalle Holzfuß und ich bin vor drei Jahren in den Gemeindegemeinderat gezogen, nachdem ich für viele Jahre im Ausland gewohnt habe. Ich bin 44 Jahre alt, verheiratet und arbeite im Auswärtigen Amt. Falls ich in den Gemeindegemeinderat gewählt werden sollte, würde ich versuchen dazu beizutragen das christliche Angebot unserer Gemeinde in unserem Kiez sichtbarer zu machen, die ökumenische Zusammenarbeit zu stärken und die gottesdienstliche Vielfalt zu erhalten.



MARTINA HÜBENER

Mein Name ist Martina Hübener und ich lebe schon lange in der Gemeinde. Ich kandidiere erneut für den GKR, dem ich seit sechs Jahren angehöre. Mir ist das Leben in der Gemeinde sehr wichtig und ich möchte gern weiter hierfür Verantwortung übernehmen und die Zukunft mitgestalten. In unserer Gemeinde gefällt mir besonders die gelebte Vielfalt, in der auch verschiedene Gottesdienste (z.B. zum CSD, ambient mass, Ökumenisches Friedensgebet usw.) gefeiert werden. Nach der Fusion sind wir eine große Gemeinde. Ich würde gern neue Aufgaben übernehmen und meine Ideen bei den aktuellen und zukünftigen Herausforderungen einbringen. Einige von Ihnen kennen mich aus Gottesdiensten, in denen ich gern den Lektor/innen Dienst übernommen habe. Meine Aufgaben sehe ich neben der Mitwirkung und Gestaltung von Gottesdiensten auch in der Entwicklung, dem Erhalt und der Nutzung unserer Gebäude unter den heute notwendigen energetischen Voraussetzungen. Auch hierzu würde ich gern meine Kenntnisse als Juristin, jetzt seit einem Jahr im Ruhestand, einbringen. Dazu bin ich bereit und freue mich über Eure/Ihre Stimme



KRISTIN HUKAUF

Jahrgang 1967, in Berlin-Tempelhof aufgewachsen, seit 2003 freiberufliche Grafik-Designerin. Als GKR-Mitglied und Ehrenamtliche bin ich erst in der Ölberg-Gemeinde dann in Emmaus-Ölberg und nun in der frisch fusionierten Gemeinde unterwegs. Ich habe lange den Kindergottesdienst mitgestaltet, bei vielen Veranstaltungen und Gottesdiensten mitgewirkt, singe seit 1989 im Ölberg-Chor, habe Kinderprojektwochen unterstützt, begleite Kindersommerreisen oder Konfirmandenfahrten, sitze im Redaktionsteam der „botin“ oder helfe auch mal in der Frühstücksstube mit. Sechs Jahre lang war ich ehrenamtliche Beisitzerin in der Entsendungsdienst-Prüfungskommission der EKBO, was mir interessante Einblicke in die pfarramtlichen Ausbildungsschritte unserer Landeskirche ermöglichte. Ich würde gern weiter Verantwortung übernehmen und mithelfen, die vielen Herausforderungen, denen die Gemeinde ausgesetzt ist, erfolgreich zu bewältigen. Gemeinschaft ist mir wichtig, besonders in diesen Zeiten, da die Vereinzelung durch alle Altersgruppen hindurch, zunimmt.





TILLMANN PRÜFER

Mein Name ist Tillmann Prüfer (51), ich arbeite als Journalist und Autor in Berlin, wo ich mit meiner Frau und vier Töchtern lebe. Ich war schon Mitglied des vergangenen Gemeindegemeinderats.

Für mich ist vor allem wichtig, dass Kirche ein lebendiger Ort bleibt, der auch für Menschen attraktiv ist, die (noch) keinen Bezug zu Gott haben. Deswegen möchte ich mich vor allem darum bemühen, dass die Kirchen unserer Gemeinde zugänglich für viele Menschen sind und gleichzeitig auch Orte für Begegnungen mit Gott bleiben. Damit wir alle uns dort treffen und näher kennenlernen können. Herzlichen Dank
Tillmann Prüfer



JOSEPHINE TÖPFER

Liebe Gemeinde, ich bin Josephine Töpfer, 34, und studiere Urbanes Pflanzen- und Freiraummanagement im Master.

Ich habe unsere Gemeinde vor einiger Zeit entdeckt – und war sofort begeistert von der offenen, lebendigen Gemeinschaft.

Seitdem engagiere ich mich aktiv: Ich helfe beim Begrüßungsdienst, bin Teil der Gartengruppe im Garten von St. Jacobi, unterstütze das Projekt „Treffpunkt Treppe“ und organisiere die Ambient Mass mit.

Ich kandidiere für den Gemeindegemeinderat, weil ich Kirche als einen Ort für alle mitgestalten möchte – offen, vielfältig und nah am Leben. Besonders junge Menschen möchte ich ermutigen, (wieder) einen Platz in der Kirche zu finden.



ANTJE WEIßBRICH

Guten Tag, mein Name ist Antje Weißbrich, ich bin 49 Jahre alt und lebe am Kottbusser Tor inmitten aller Kirchen unserer Gemeinde! Hier arbeite ich auch als Hebamme.

Vor gut acht Jahren begann ich, mich aktiv in das bunte Gemeindeleben einzubringen. Seit 2021 gehöre ich dem Gemeindegemeinderat an und habe in dieser Zeit die interessante, vielfältige Arbeit kennengelernt.

Im Rahmen der Fusion unserer Gemeinde haben sich nochmal viele neue, spannende und manchmal auch herausfordernde Aufgaben ergeben.

Diese gilt es mutig und positiv gestimmt anzugehen. Gerne würde ich mich weiterhin im Gemeindegemeinderat engagieren und gemeinsam mit vielen Menschen unsere Gemeinde gestalten.



JOSHUA ZACHMANN

Mein Name ist Joshua Zachmann, ich bin Sozialarbeiter und Gemeindepädagoge und engagiere mich ehrenamtlich an verschiedenen Stellen in unserer Gemeinde. In den letzten Jahren war ich Mitglied im GKR.

Mit der Fusion unserer Gemeinden und dem neuen Zentralgottesdienst sehe ich die Chance für frische Impulse und eine noch lebendigere Gemeinschaft. Besonders ist es mir ein großes Anliegen, dass Kinder und Jugendliche bei uns einen festen Platz finden, sich wohlfühlen und aktiv am Gemeindeleben teilnehmen können. Mir ist es wichtig, dass unsere Kirche offen bleibt für alle Menschen, frei von Diskriminierung und Ausgrenzung.

Ich wünsche mir, dass wir Menschen in ihrer jeweiligen Lebensrealität begegnen und mit zeitgemäßen Gottesdiensten sowie anderen Angeboten Familien, junge Menschen und ältere Generationen ansprechen. Lasst uns Kirche als Ort der Gemeinschaft, des Glaubens und der Hoffnung weiterentwickeln – auch im Wandel der Zeit.

Gemeinsam können wir unsere Gemeinde stärken und die kirchliche Entwicklung aktiv mitgestalten.



ANNA-MALERLEBNISSE

INSPIRIERENDE MALERLEBNISSE FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE



Mit Pinsel, Farbe und guter Laune geht's weiter: Nach dem großen Zuspruch starten die ANNA-Malerlebnisse in eine neue Runde – und das gleich in vier Kirchen der Gemeinde!

Das ANNA-Malerlebnis bietet eine farbenfrohe Abwechslung vom Alltag. Es geht darum, gemeinsam kreativ zu werden, Einsamkeit in jedem Alter zu durchbrechen und Lebensfreude zu fördern.

In entspannter Atmosphäre erwartet dich ein kreativer Nachmittag mit Spaß und Abwechslung in kleiner Gruppe. Das ANNA-Malerlebnis kombiniert dabei Entspannung mit Malen.

Du benötigst keine Vorkenntnisse, probiere dich einfach aus! Egal, ob Du schon mal gemalt oder noch nie einen Pinsel in der Hand gehalten hast, das ANNA-Malerlebnis ist für ALLE geeignet. Das Malerlebnis dauert ca. zwei Stunden und alle Materialien sind vor Ort vorhanden.

Was dich erwartet:

Unter Anleitung malst du dein eigenes Kunstwerk auf echter Leinwand. Mit Entspannung & Spaß in der Gruppe. Ohne Vorkenntnisse.



Termine & Veranstaltungsorte:

- St. Jacobi, Oranienstr. 132, 10969 Berlin
Samstag, 20.09.2025, 14:00 – 16:00 Uhr
im Rahmen des Projekts „Offener Garten St. Jacobi“
(Open-Air im Garten, bei schlechtem Wetter im Gemeindesaal)
- Melanchthon-Kirche, Planufer 84, 10967 Berlin
Samstag, 04.10.2025, 14:30 – 16:30 Uhr
Samstag, 08.11.2025, 14:30 – 16:30 Uhr
- St. Thomas, Gemeindesaal, Bethaniendamm 25,
10997 Berlin
Samstag, 18.10.2025, 14:00 – 16:00 Uhr
Samstag, 29.11.2025, 14:00 – 16:00 Uhr
- Emmaus, Lausitzer Platz 8 A, 10997 Berlin
Samstag, 01.11.2025, 14:00 – 16:00 Uhr
Samstag, 06.12.2025, 14:00 – 16:00 Uhr

Teilnehmerbetrag:

- EUR 7,00 inkl. aller Materialien

Infos & Anmeldung:

- Ansprechpartnerin: Mira von den Malerlebnissen
- Anmeldung via E-Mail: mira@malerlebnisse-anna.de

Du bist eingeladen zum

SPIELENACHMITTAG

in der St. Jacobi – Kirche, Oranienstraße 132, 10969 Berlin

14. SEPTEMBER
12. OKTOBER
09. NOVEMBER

**AUCH 2025 GIBT ES BEI UNS
WIEDER: SPIELE, WAFFELN UND
KAFFEE. EGAL, OB DU DEIN SPIEL
MITBRINGST ODER EINFACH VORBEI
KOMMST, ES FINDET SICH IMMER
EIN MITSPIELER!**

**IX IM MONAT
SONNTAGS VON
15 - 17:30 UHR**

Evangelische Kirchengemeinde Kreuzberg

FOOD AND FEAST

THE ENGLISH CORNER

Greg Gillum

After the heat of summertime, people return in the fall to work and school. Usually the temperatures are more comfortable and our bodies feel more relaxed. During the summer heat, many of us lose our appetites or feel drawn to eating lighter foods. But later, during the temperate autumn weather, many cultures gather and celebrate around the preparation and eating of large quantities of food: The feast.

In the United States, the first feast day during the fall season is Thanksgiving Day. It takes place on a Thursday in late November. American cultural traditions for celebration on this day include preparation and serving a turkey (Truthahn) stuffed with a bread dressing for our family and friends. The meal usually includes many vegetable side dishes and salads. This feast day includes a least one American football game on national TV.

The next holiday feast is often Christmas, another family holiday. While turkey can be served again, the family cooks often serve a baked ham instead. The side dishes are similar

to those enjoyed on Thanksgiving, but the spirit of the day may be recognized by including special desserts.

And while the weather usually warms up by Easter, American families might celebrate with a feast. Turkey or ham are popular, but many Americans might opt to serve easier fare, including ordering cooked meals from the grocery store.



The religious significance of both Christmas and Easter are shared by Americans and Europeans, with some differences. Many American families will attend church services on these two days, but Thanksgiving celebration appears to be quasi religious : some Christian churches hold a special service, but others do not. And while some denominations recognize the four Advent Sundays, others

make little mention of it. Frankly, I suggest if you visit the US during one of these holidays, be certain to look for specific information on what is being celebrated at the local church. And if you are invited to someone's family dinner, please try to attend!

REDEN SINGEN KAFFEE TRINKEN



**JEDEN 1. MITTWOCH IM MONAT
AB 15 UHR
IN DER MELANCHTHONKIRCHE
PLANUFER 84
(BITTE IMMER KLINGELN)**

TERMINE:

**3. SEPTEMBER; 1. OKTOBER;
5. NOVEMBER; 3. DEZEMBER**

HERZLICH WILLKOMMEN SIND ALLE,
DIE SICH GERNE IN NETTER RUNDE
BEI KAFFEE UND TEE TREFFEN
MÖCHTEN.

WIR WOLLEN UNS UNTERHALTEN
UND FRÖHLICHE LIEDER SINGEN.
WER NICHT SINGEN KANN, SUMMT
UND BRUMMT EINFACH MIT.
HAUPTSACHE, WIR HABEN SPASS.

WENN DU NOCH FRAGEN HAST,
RUF HELGA AN (74 56 412)

Sozialhilfeberatung

Familienzentrum TAM
Tel 030 2611993
sozialberatung@
diakonie-stadtmitte.de

Rechts- und Sozialberatung

Matthias Lehmann, Rechtsanwalt
und Sozialarbeiter
Gemeindehaus St. Thomas
Bethaniendamm 25
jeden 2. + 4. Mittwoch
15-18 Uhr

Bestattungen – Sabine Schmidt

– Ihre Mobilbestatterin –
vormals: Pücklerstr. 17, 10997 Berlin
Tel. 612 69 01
Tel. Termine - wir kommen zu
Ihnen nach Hause

Café Krause Frühstück für Bedürftige

Kaffee, Tee, Suppe, Brot
Di – Fr 08-10 Uhr
Projekt der Kirchengemeinde
Kreuzberg an St. Thomas

Hildegard Steinberg Erd- und Feuerbestattungen

Urbanstr. 28, 10967 Berlin
Tel. 690 89 10
E-Mail: post@bestattung-berlin.de

Diakonie Station Kreuzberg

Anita Voigtländer
Tel 030 25921402
a.voigtlaender@diakonie-pflege.de

Schuldner- und Insolvenzberatungsstelle

Diakonisches Werk
Berlin Stadtmitte e.V.
Oppelner Straße 48/49
Telefon: 030.691 60 78
Mail: info@bfue.de

Grimm Apotheke

Lena Witew e.K.
Grimmstr. 9, 10967 Berlin
Tel. 691 96 37
Fax 698 196 79
E-Mail: info@grimm-apotheke

Weltladen

Non-Profit-Projekt
Emmaus-Kirche
Waren aus fairem Handel
Mo bis Fr 15-18 Uhr



Quartiersmanagement
Wassertorplatz
Bergfriedstr. 22, 10969 Berlin
Tel.: 030-69817820,
Fax: 030-69817822

Hier könnte ihre Werbung stehen.

Wenn Sie hier werben wollen, melden Sie
sich bitte im Büro der Gemeinde.

Tel 030 61 60 96 16
Fax 030 61 60 96 21
buero@evkgk.de

botin



Wir halten Euch per E-Mail auf dem Laufenden!
Jetzt kostenlos registrieren auf evkgk.de

Auch für Kinder!



TAUFE

BESTATTUNG

Bitte haben Sie Verständnis, dass aus Datenschutzgründen keine Amtshandlungen und Geburtstage im Internet veröffentlicht werden. Bitte entnehmen Sie diese Informationen dem aktuell gedruckten *boten*.
Ihre Redaktion



Matthias Kindler.



Wir sind für Sie da.

Pfarrteam



Pfarrer

Christoph Heil
Tel 030 61 60 96 16
pfarrer.heil@evkgk.de



Pfarrerin

Rebecca
Marquardt-Groba
Tel 030 61 69 31-15
pfarrerin.marquardt@evkgk.de



Pastor

Ermano Meichsner
Tel 030 61 23 72 2
pastor.meichsner@evkgk.de



Vikarin

Rosita Opoku
vikarin.opoku@evkgk.de



Vikarin

Hannah Winkler
vikarin.winkler@evkgk.de

Geschäftsführung



Geschäftsführer

Dr. Erik Berg
Tel 030 61 69 31-13
e.berg@evkgk.de

Gemeindekirchenrat



Vorsitzender

Martin Fiebig
m.fiebig@evkgk.de

Kirchenmusik



Kantor

Manfred Maibauer
Mob 0173 64 33 18 0
m.maibauer@evkgk.de



Leitung Kinderchor

Marion Meyer
Mob 0177 84 88 13 3
m.meyer@evkgk.de



Kreiskantor

Christoph Ostendorf
Tel 030 61 60 96 16
c.ostendorf@evkgk.de

Arbeit mit Kindern



Arbeit mit Kindern

Janka Watermann
Mob 0163-4706594
j.watermann@evkgk.de

Verwaltung



Gemeindeassistent

Andreas Ehling
Tel 030 61 60 96 20
a.ehling@evkgk.de



Gemeindesekretärin

Mariola Maxelon
Tel 030 61 60 96 16
Fax 030 61 60 96 21
buero@evkgk.de



Gemeindesekretärin

Sabine Wette
Tel 030 61 69 31-0
Fax 030 61 69 31-21
s.wette@evkgk.de

VCP Pfadfinder*innen- stamm Fredy Hirsch



stammesleitung@vcp-fhx.de

Technische Dienste



Hausmeister

Christian Blume
030 61 23 72 2



Hausmeister

Sven Dörr
Tel 030 61 60 96 16
s.wette@evkgk.de



Haus- und Kirchwart

Andreas Korn
Tel 030 61 60 96 18
a.korn@evkgk.de



Haus- und Kirchwart

Thomas Ruggieri-
Grauert
Tel 030 61 69 31-0
s.wette@evkgk.de



Hausmeister

Dirk Woite
Tel 030 61 69 31-0