





Herausgeberin

Stadtkümmerei GmbH

Quartiersmanagement Donaustraße-Nord

Donaustraße 7

12043 Berlin

www.qm-donaustrasse.de

info@qm-donaustrasse.de

Tel.: 030 34 62 00 70

Facebook: Quartiersmanagement Donaustraße-Nord

Texte Birgit Leiß

Redaktion Thomas Helfen (V.i.S.d.P.), Ngoc Diep Dinh-Le

Layout Manuel Becerra Perez

Fotos Birgit Leiß, Georg Weishäupl

Illustration Katherine Cannon

Herstellung und Druck Print Simply GmbH

Printed in Germany

Gefördert durch die Bundesrepublik Deutschland und das Land Berlin im Rahmen des Städtebauförderungsprogramms Sozialer Zusammenhalt.



Bundesministerium
des Innern, für Bau
und Heimat



Quartiersmanagement
DONAUSTRASSE-NORD

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Wohnen	Bezirksamt Neukölln	BERLIN	
--	------------------------	---------------	--





Willkommen im Donaukiez

Liebe Nachbarinnen und Nachbarn, hallo Freunde des Donaukiezes,

Hand aufs Herz: wohin seid Ihr vor zehn Jahren gegangen, wenn Ihr richtig gut essen oder mit Eurem Besuch schön frühstücken gehen wollt? Nach Kreuzberg? Oder Mitte? Inzwischen hat sich der Donaukiez ganz ohne Zweifel kulinarisch gemausert. Das liegt vor allem an den vielen Menschen, die aus Freiburg, Damaskus, dem Vorarlberg oder dem Gaza-Streifen hergezogen sind und den Mut und die Kreativität hatten, sich hier selbständig zu machen. Fans der italienischen Küche werden in der Nudelbude oder dem La Bolognina fündig. Wer mal moderne russisch-ukrainische Küche ausprobieren will, ist bei den Drei Elefanten genau richtig. Traditionell hergestellten Rohmilchkäse von glücklichen Kühen gibt's bei Peppikäse und schräg gegenüber kann man das Ganze im Käsefondue bei Broschek genießen. Fast alle dieser Läden haben in den letzten zehn Jahren aufgemacht. Ein Urgestein ist dagegen die Vollkornbäckerei Mehlwurm, wo man seit den wilden 80ern Bio-Backwaren verkauft - aus der eigenen Mühle im Keller und immer noch

im Kollektiv. Der Zuzug von Menschen aus Syrien hat dann 2015 einen wahren Boom an arabischen Konditoreien und Falafel-Imbissen ausgelöst. Heute gilt die Sonnenallee, auch über Berlin hinaus, als erstklassige Adresse für köstliche Baklava oder orientalische Köstlichkeiten wie Hummus und frisch gegrillten Lammspießen. Arabisch dominiert hier, aber auch türkische Gözleme-Restaurants oder das Didi Pa, das westafrikanische Spezialitäten serviert, bereichern die Straße. Wir nehmen Euch mit auf eine kulinarische Reise und stellen Euch hier zwölf Läden, Restaurants, Cafés und Kneipen vor. Lasst Euch verführen!

Wir wünschen anregende Lektüre sowie ein gesundes, erfolgreiches und glückliches Jahr 2022.

Euer Quartiersmanagement-Team Donaustraße-Nord,

Ngoc Dinh-Le & Hayal Düz





JANUAR

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					01 Neujahr	02
03	04	05	06 Heilige Drei Könige	07 Weihnachts- fest (Orthodox)	08	09 Guru Gobind Singh Ji
10	11	12	13	14 Makara Sank- ranti Pongal	15	16
17	18	19 Theophanie orthodox	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Christliche Feiertage** | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | **Buddhistische Feiertage** | Sikh Feiertage | **Alevitische Feiertage** | **Jesidische Feiertage**





FEBRUAR

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	01	02 Mariä Licht- mess	03	04	05 Vasanta Pan- chami Sarasvati Puja	06
07	08 Hızır-Fasten Beginn	09	10 Hızır-Fasten Ende	11 Hızır Lokması	12	13
14 Valentinstag	15 Parinirvana	16 Magha Puja	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27 Lailat al-Miraj
28 Rosen- montag						

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Christliche Feiertage** | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | **Buddhistische Feiertage** | Sikh Feiertage | **Alevitische Feiertage** | **Jesidische Feiertage**





MÄRZ

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	01 Maha Shivaratri Fastnacht	02 Ascher- mittwoch	03 Losar	04	05	06
07	08 Inter- nationaler Frauentag	09	10	11	12	13
14	15	16	17 Purim St. Patrick's Day	18 Chötrül Düchen	19 Holi	20 Nouruz/ Newroz
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Christliche Feiertage** | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | **Buddhistische Feiertage** | Sikh Feiertage | **Alevitische Feiertage** | **Jesidische Feiertage**





APRIL

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				01	02 Ramadan Beginn	03
04	05	06	07	08 Hanamatsuri	09	10 Palmsonntag
11	12	13 Songkran Beginn	14 Grün- donnerstag Vaisakhi Fest	15 Karfreitag Songkran Ende	16 Pessach Beginn	17 Oster- sonntag Pessach
18 Oster- montag	19	20 Çarsema Serê Salê	21	22	23 Pessach Ende	24 Ostern orthodox
25	26	27 Lailat al-Qadr	28	29	30	

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | Christliche Feiertage | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | Buddhistische Feiertage | Sikh Feiertage | Alevitische Feiertage | Jesidische Feiertage





MAI

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						01 Tag der Arbeit
02 Id al-Fitr Ra- madan Ende	03	04	05 Hidrelezz	06 Hidrelezz	07	08 Muttertag
09	10	11	12	13	14	15
16 Vesak	17	18	19 Lag baOmer	20	21	22
23	24	25	26 Christi Himmelfahrt	27	28	29
30	31					

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Christliche Feiertage** | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | **Buddhistische Feiertage** | Sikh Feiertage | **Alevitische Feiertage** | **Jesidische Feiertage**





JUNI

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		01	02	03 Guru Arjun Dev Ji	04	05 Pfingst- sonntag Schawuot Beginn
06 Pfingst- montag Schawuot	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16 Fronleichnam	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Christliche Feiertage** | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | **Buddhistische Feiertage** | Sikh Feiertage | **Alevitische Feiertage** | **Jesidische Feiertage**





JULI

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				01	02	03
04	05	06	07	08	09 Id al-Adha (Opferfest)	10
11	12	13 O-bon Beginn	14 Asalha Puja	15 O-bon Ende	16	17
18 Id-ul-Ghadir Khummm	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30 1. Muharram Muhar- rem-Fasten Beginn	31

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Christliche Feiertage** | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | **Buddhistische Feiertage** | Sikh Feiertage | **Alevitische Feiertage** | **Jesidische Feiertage**





AUGUST

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
01	02	03	04	05	06	07 Tischa Be'aw
08 Ashura	09 Muharrem-Fasten Ende	10	11 Asure	12	13	14
15 Mariä Himmelfahrt	16	17	18	19 Janmashtami	20	21
22	23	24	25	26	27	28 Guru Granth Sahib Ji
29	30	31 Ganesha Charturi				

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | Christliche Feiertage | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | Buddhistische Feiertage | Sikh Feiertage | Alevitische Feiertage | Jesidische Feiertage





SEPTEMBER

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14 Kreuz- erhöhung	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26 Rosch Haschana Beginn	27 Rosch Haschana	28	29	30		

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | [Christliche Feiertage](#) | [Islamische Feiertage](#) | [Hinduistische Feiertage](#) | [Buddhistische Feiertage](#) | [Sikh Feiertage](#) | [Alevitische Feiertage](#) | [Jesidische Feiertage](#)





OKTOBER

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					01	02 Erntedank-fest
03 Tag der Deutschen Einheit	04	05 Jom Kippur	06 Cimaiya Sixadi Beginn	07	08	09
10 Sukkot Beginn	11 Sukkot	12	13 Cimaiya Sixadi Ende	14	15	16
17 Schmini Azeret	18 Simchat Tora	19	20	21	22	23
24 Diwali Bandi Chhor Divas	25	26	27	28	29	30
31 Reformations- tag Halloween						

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | Christliche Feiertage | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | Buddhistische Feiertage | Sikh Feiertage | Alevitische Feiertage | Jesidische Feiertage





NOVEMBER

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	01 Allerheiligen	02 Allerseelen	03	04	05	06
07	08 Guru Nanak Dev Ji	09	10	11 St. Martin	12	13 Volks- trauertag
14	15	16 Buß- und Betttag	17	18	19	20 Totensonntag
21	22	23	24 Guru Teghbahadur Ji Thanksgiving	25	26	27 1. Advent
28	29	30				

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Christliche Feiertage** | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | **Buddhistische Feiertage** | Sikh Feiertage | **Alevitische Feiertage** | **Jesidische Feiertage**





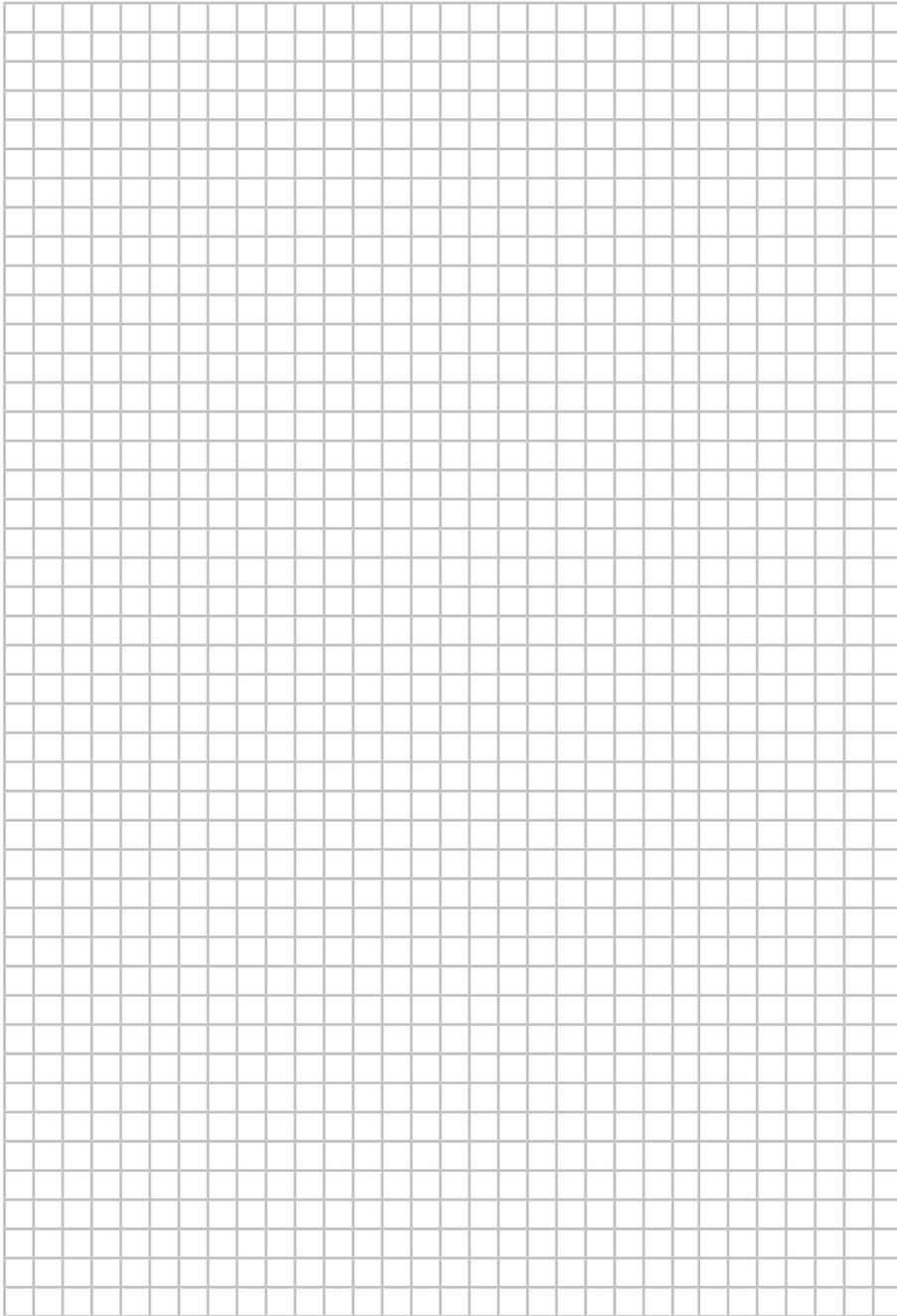
DEZEMBER

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			01	02	03	04 2. Advent
05	06 Nikolaus	07	08 Bodhi	09	10	11 3. Advent
12	13	14	15	16	17	18 4. Advent
19 Chanukka Beginn	20	21	22	23 Īda Ēzid	24 Heiligabend	25 1. Weihnachtstag
26 2. Weihnachtstag Chanukka Ende	27	28	29 Guru Gobind Singh Ji	30	31 Silvester	

Notizen

Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Christliche Feiertage** | Islamische Feiertage | Hinduistische Feiertage | **Buddhistische Feiertage** | Sikh Feiertage | **Alevitische Feiertage** | **Jesidische Feiertage**







JANUAR

KW 01

					01	02	
03	04	05	06	07	08	09	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

03 | MO

04 | DI

05 | MI

Heilige Drei Könige

06 | DO

Orthodoxes Weihnachtsfest nach dem julianischen Kalender

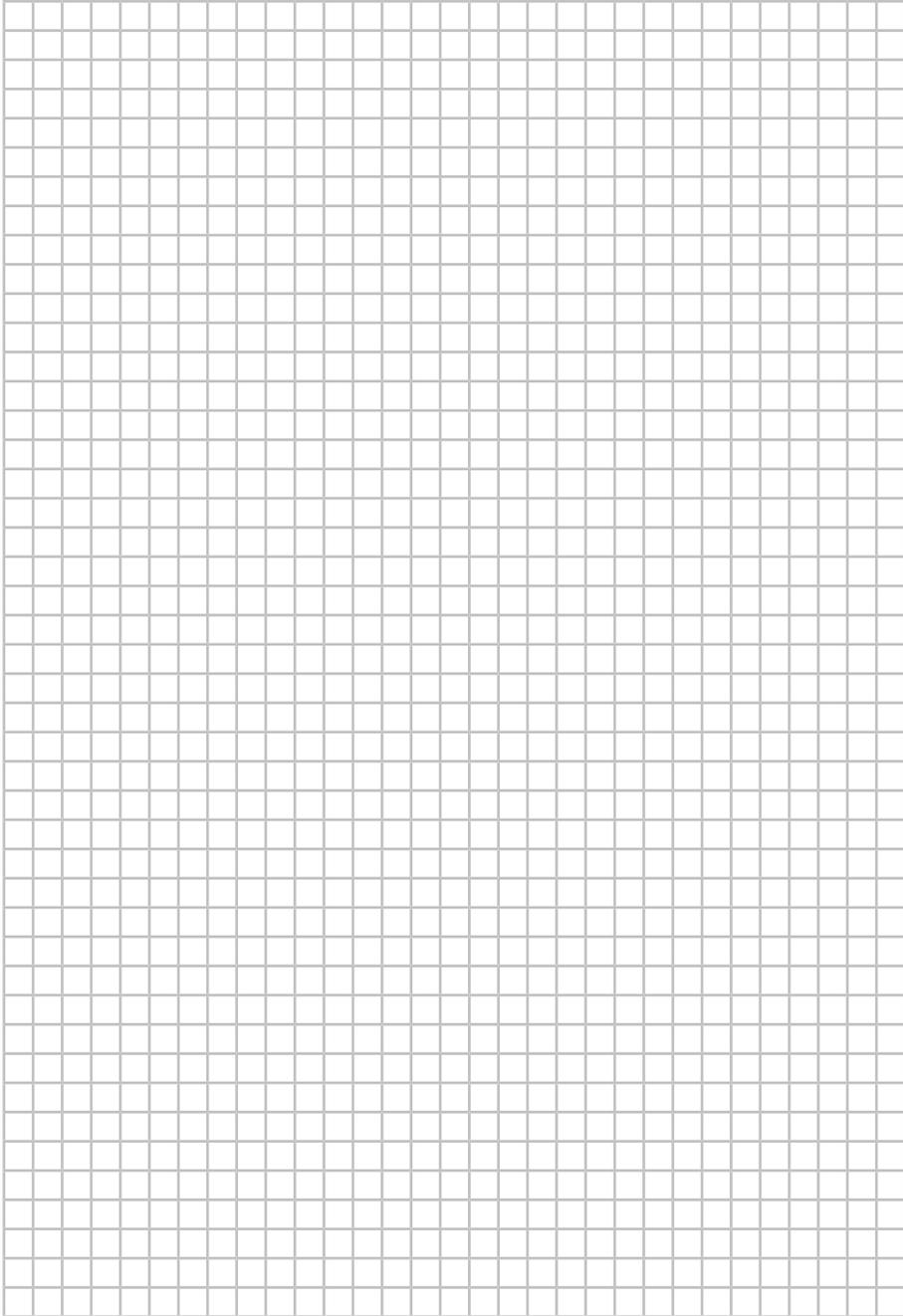
07 | FR

08 | SA

Curu Gobind Singh Ji

09 | SO





Sikh Feiertage | Christliche Feiertage





JANUAR

KW 02

					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

10 | MO

11 | DI

12 | MI

13 | DO

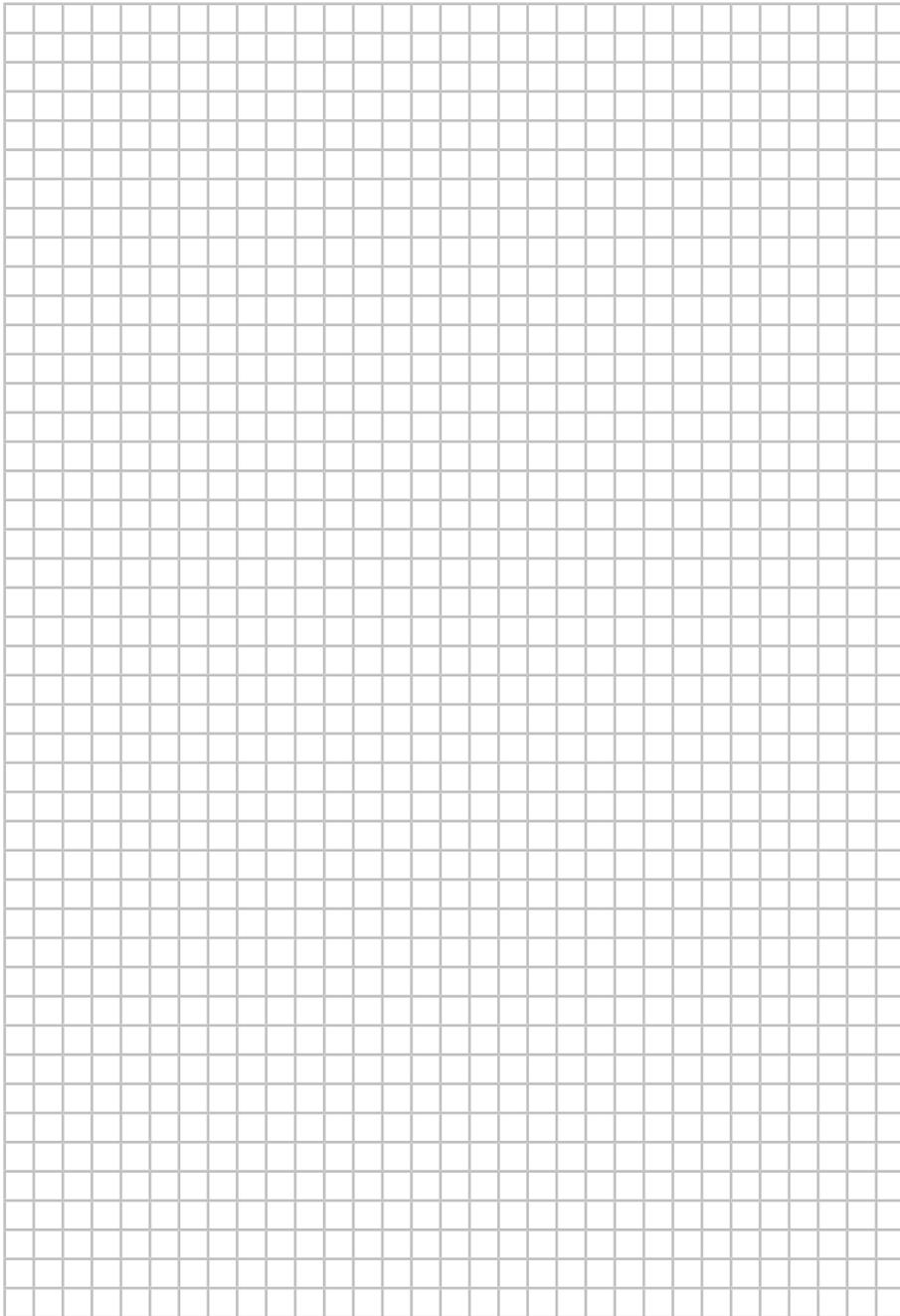
Makara Sankranti | Pongalfest der Tamilen

14 | FR

15 | SA

16 | SO





Hinduistische Feiertage





JANUAR

KW 03

					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

17 | MO

18 | DI

Theophanie orthodox

19 | MI

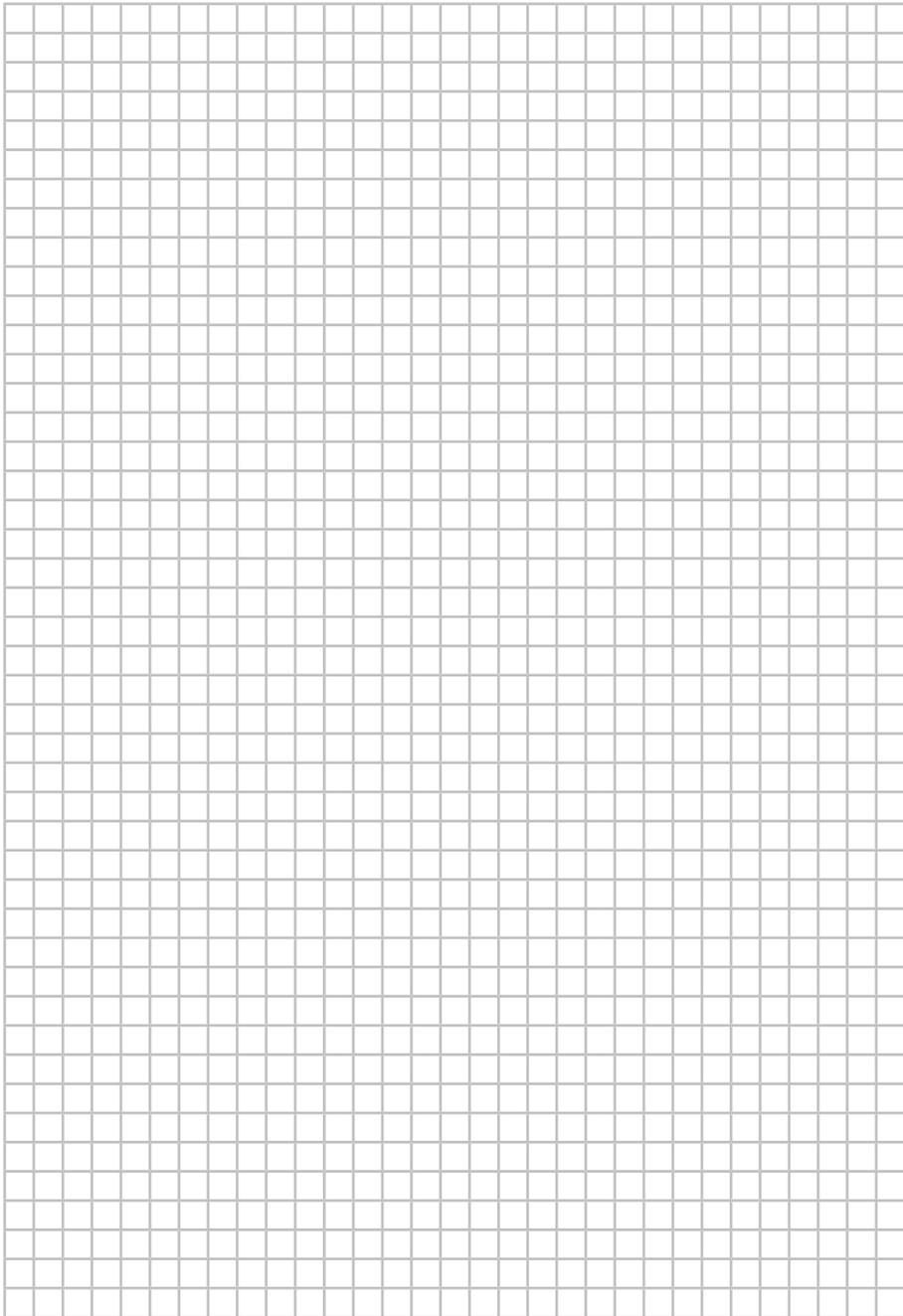
20 | DO

21 | FR

22 | SA

23 | SO





Christliche Feiertage





Andreas Striegnitz - Mehlwurm Vollkornbäckerei





Mehlwurm Vollkornbäckerei

Nougatcroissants, Franzbrötchen, Cranberry-Scones, Rote Beete-Walnuss-Brot – die Verkaufstheke lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Allein 80 Kuchen-sorten sind im Sortiment, von Apple Pie über Lemon-Curd-Quark bis zur Birnen-Trüffel-Torte. Körnig und grob mussten Brot und Brötchen in den Anfangszeiten der Bio-Szene sein. Zucker war verpönt, gesüßt wurde allenfalls mit Honig. Heute gibt's bei Mehlwurm auch helles Baguette – und das ist auch gut so, findet Andreas Striegnitz vom achtköpfigen Kollektiv: „Vollkorn-Ciabatta zum Beispiel schmeckt einfach nicht.“ Die Entscheidung, Weißmehl-Produkte mit aufzunehmen, sei durchaus umstritten gewesen. Aber nach wie vor sind 90 Prozent der Brote Vollkorn, beim Kuchen macht man Kompromisse. 100% Bio ist sowieso alles.

Gesundes Essen, gesunde Arbeitsbedingungen

Mehlwurm ist eine der ältesten Vollkornbäckereien in Berlin und wurde 1983 von einem Kollektiv aus der linksalternativen Szene gegründet. Der Laden in der Pannierstraße 2, zwischen Sonnenallee und Donaustraße, wurde im gleichen Jahr eröffnet. „Nur einer hatte damals Ahnung vom Backen, der Rest hatte ein abgebrochenes Studium, war Hausbesetzer oder ähnliches – es waren eben die wilden 80er,“ erzählt Bibliothekar Striegnitz, der 1991 dazugestoßen ist. Den Bio-Pionieren ging es um gesundes Essen und gesunde Arbeitsbedingungen. Noch heute ist Mehlwurm

ein Betrieb in Selbstverwaltung, sämtliche Entscheidungen werden auf dem 14-tägigen Plenum getroffen. Alle 30 Mitarbeiter*innen bekommen den gleichen Stundenlohn, ob im Verkauf, in der Backstube oder für Reinigungsarbeiten. Andreas Striegnitz erzählt, dass die Pannierstraße 2 früher einem Fleischermeister gehörte, der sein Geschäft in der Sonnenallee hatte. Damals wurde erst um 6 Uhr angefangen zu backen. Die Bioläden wurden dann eben erst um die Mittagszeit mit Brot und Brötchen beliefert.

Im Keller mahlen zwei Mühlen

Heute geht es in der großen Backstube hinter dem Verkaufsraum schon mitten in der Nacht los. Und anders als früher arbeiten hier ausschließlich ausgebildete Bäcker:innen. Gebacken wird wie vor Hunderten von Jahren. Jedes Brot wird von Hand geformt und bekommt die nötige Zeit, um zu reifen. Auf Zusatzstoffe wie Stabilisatoren oder Geschmacksverstärker wird komplett verzichtet. Und wer hätte gedacht, dass im Keller des Wohnhauses sogar zwei Mühlen stehen, die den Roggen und Weizen täglich frisch mahlen? Für die Schulkassen sind sie jedenfalls eine Attraktion – auch wenn die lauten Maschinen nicht so malerisch aussehen wie im Märchen. Über eine Siloanlage wird das gemahlene Getreide nach oben in die Backstube transportiert.





JANUAR

KW 04

					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

24 | MO

25 | DI

26 | MI

Internationaler Tag des Gedenkens an die Opfer des Nationalsozialismus

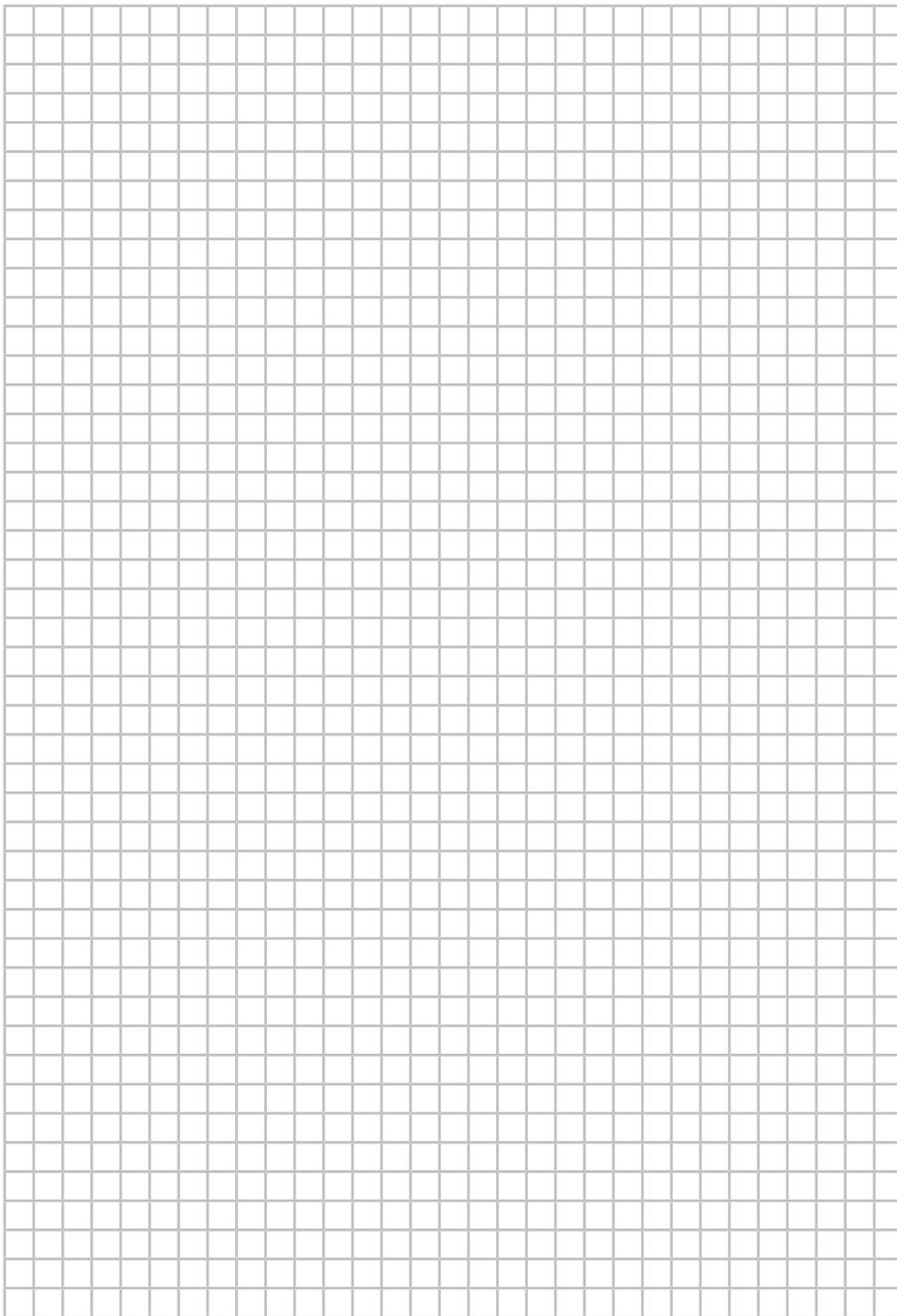
27 | DO

28 | FR

29 | SA

30 | SO







JANUAR | FEBRUAR

KW 05

31	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

31 | MO

Beginn Neujahrsfest Vietnam/China

01 | DI

Mariä Lichtmess

02 | MI

03 | DO

04 | FR

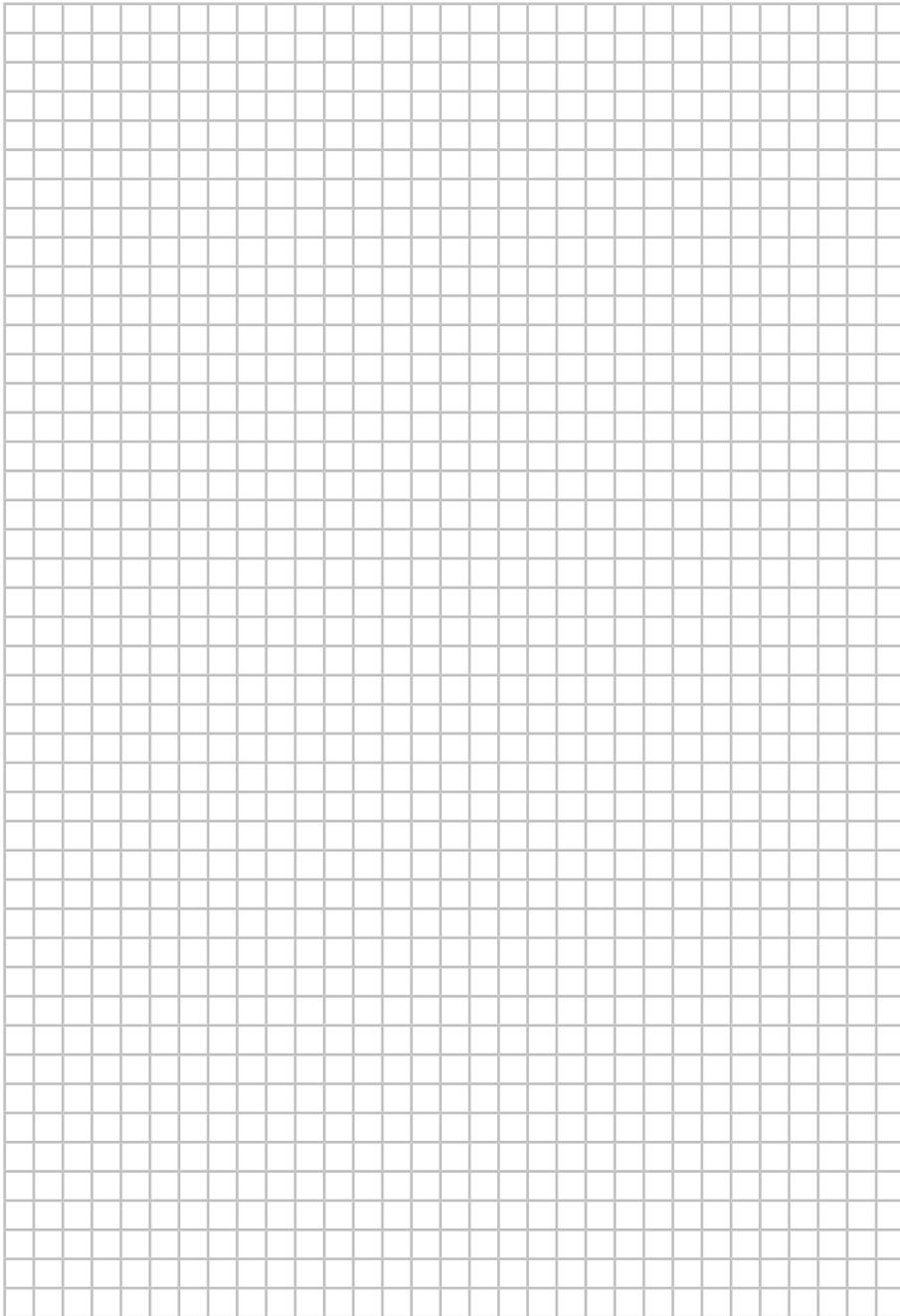
Vasanta Panchami | Sarasvati Puja

05 | SA

Internationalen Tag gegen weibliche Genitalverstümmelung

06 | SO





Hinduistische Feiertage | Christliche Feiertage





FEBRUAR

KW 06

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

07 | MO

Hızir-Fasten Beginn

08 | DI

09 | MI

Hızir-Fasten Ende

10 | DO

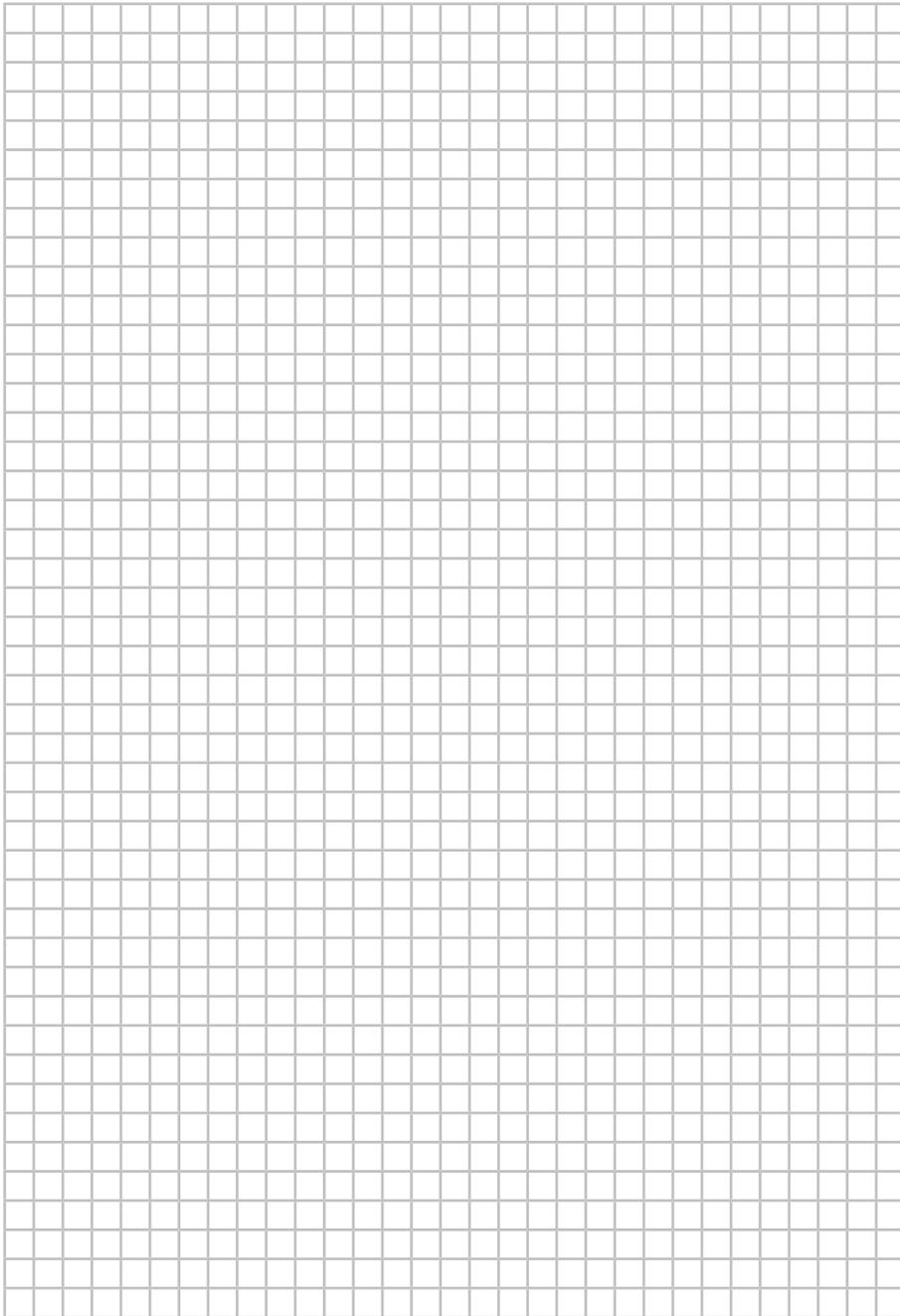
Hızir Lokması | Internationaler Tag der Frauen und Mädchen in der Wissenschaft

11 | FR

12 | SA

13 | So





Alevitische Feiertage





FEBRUAR

KW 07

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

Valentinstag

14 | MO

Parinirvana

15 | DI

Magha Puja

16 | MI

17 | DO

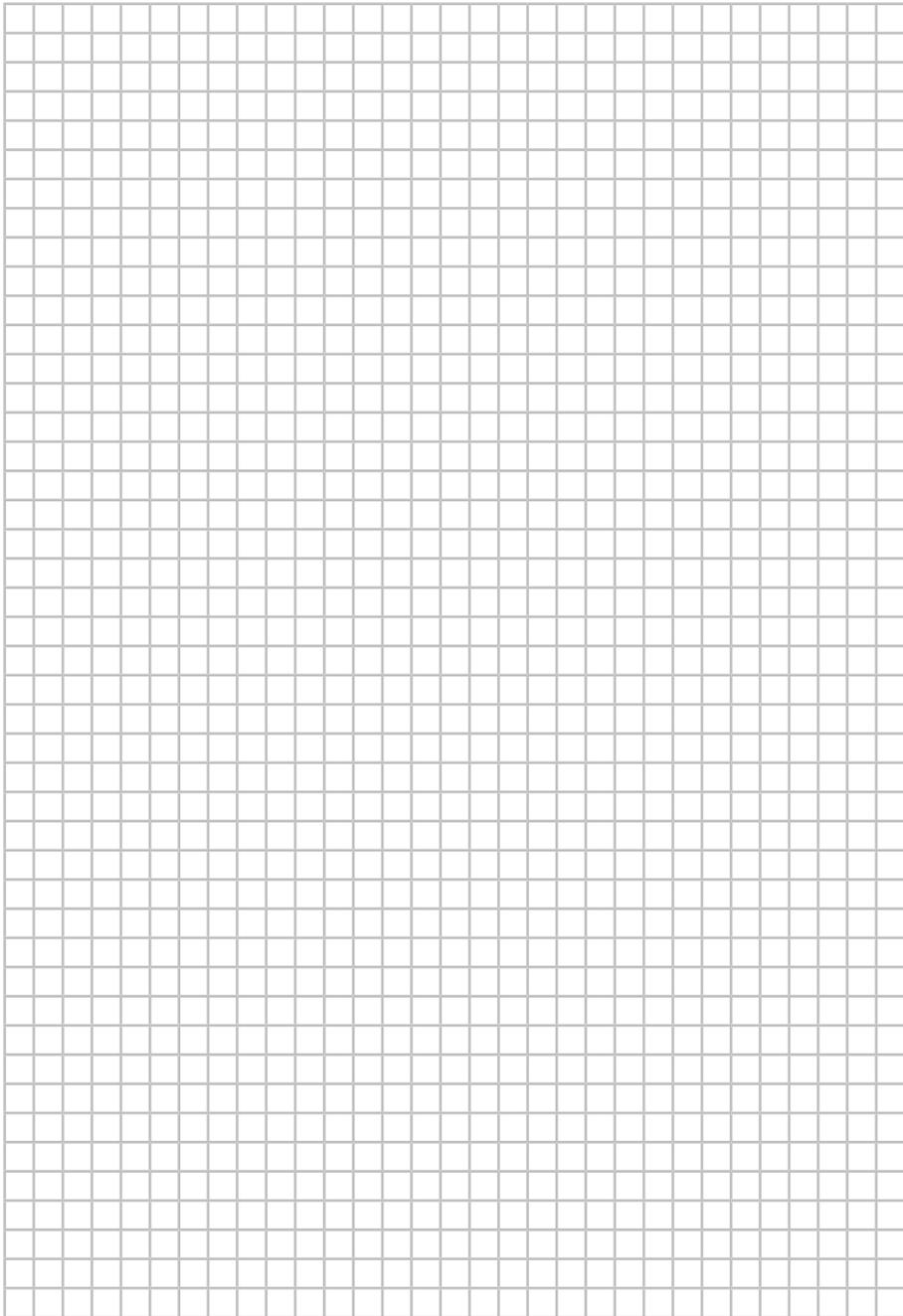
18 | FR

19 | SA

Welttag der sozialen Gerechtigkeit

20 | SO





Buddhistische Feiertage





Angelika Gumz & Uljana Marchuk - Drei Elefanten





Drei Elefanten

Butter, Schmand und Fleisch sind die wichtigsten Bestandteile russischer Hausmannskost. Ob es daran liegt, dass es in Berlin mit seinem Trend zur leichten, vegetarischen Küche nur eine Handvoll russischer Restaurants gibt? Eines davon hat Anfang 2020 in der Donaustraße aufgemacht. Eigentlich sollte es nur ein Café sein. „Das war schon immer der Traum meiner Mutter“, erzählt Uljana Marchuk. Die prächtigen Torten, die ihre Mutter Angelika Gumz so liebt, gibt es immer noch. Zum Beispiel der russische Klassiker Medovik, eine Honigtorte mit Karamell und Erdnüssen. Doch als wenige Wochen nach der Eröffnung der Lockdown begann, musste man umdisponieren. Um überhaupt Einnahmen zu haben, bot man auch deftige Spezialitäten an, zum Mitnehmen und per Lieferdienst. Was aus der Not geboren wurde, kam so gut an, dass man dabei blieb. Gut frühstücken oder Smoothies schlürfen kann man aber nach wie vor.

Borschtsch und Pelmeni neu interpretiert

Die Mission der ukrainisch-stämmigen Familie: die Klassiker modern zu interpretieren. „Wir achten doch alle mehr auf gesunde Ernährung als früher“, erklärt Uljana Marchuk. So gibt es das wohl bekannteste Gericht der russischen Küche, die Rote-Beete-Suppe Borschtsch, im Drei Elefanten auch vegetarisch mit Bohnen statt Rindfleisch. Weniger bekannt sind die Galuschki, eine Art ukrainischer Gnocchi. Sie werden hier auch vegetarisch gefüllt, mit Spinat oder Kür-

bis beispielsweise. Wareniki, eine andere Spezialität, sind zwar überall im Gebiet der ehemaligen Sowjetunion beliebt, aber in der Ukraine sind sie so etwas wie das Nationalgericht. Am liebsten isst man die Teigtaschen mit Kartoffeln gefüllt, es gibt aber auch süße Varianten wie die Schoko-Wareniki. Natürlich dürfen auch Pelmeni auf der Speisekarte nicht fehlen. Das sind gefüllte Teigtaschen, die hier neben der klassischen Füllung mit Rindfleisch auch mit Lachs- und Frischkäsefüllung serviert werden.

Von Hand geknetet von russischen Großmüttern

Und wer knetet, rollt und füllt all diese Teigtaschen? Denn Fertigprodukte sind in der Donaustraße tabu. Auch auf Zusatzstoffe wird ganz bewusst verzichtet. Alles ist frisch und handgemacht. „Meine Mutter ist eine fantastische Köchin“, betont Uljana Marchuk. Es ist ihre Großmutter, die zusammen mit zwei anderen „Babuschkas“ nachts in der Küche steht, um Pelmeni und Wareniki zu machen. Daher auch der Name des Cafés. Die Chefin, Angelika Gumz, mag Elefanten, sie bringen Glück. Und die Zahl drei steht für die drei Generationen, die hier am Werkeln sind. Und warum hat sich die Familie in Neukölln niedergelassen? „Ich wohne im Bezirk, meine Mutter ebenfalls, wir lieben Neukölln“, sagt Uljana Marchuk.





FEBRUAR

KW 08

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

Internationaler Tag der Muttersprache

21 | MO

22 | DI

23 | MI

24 | DO

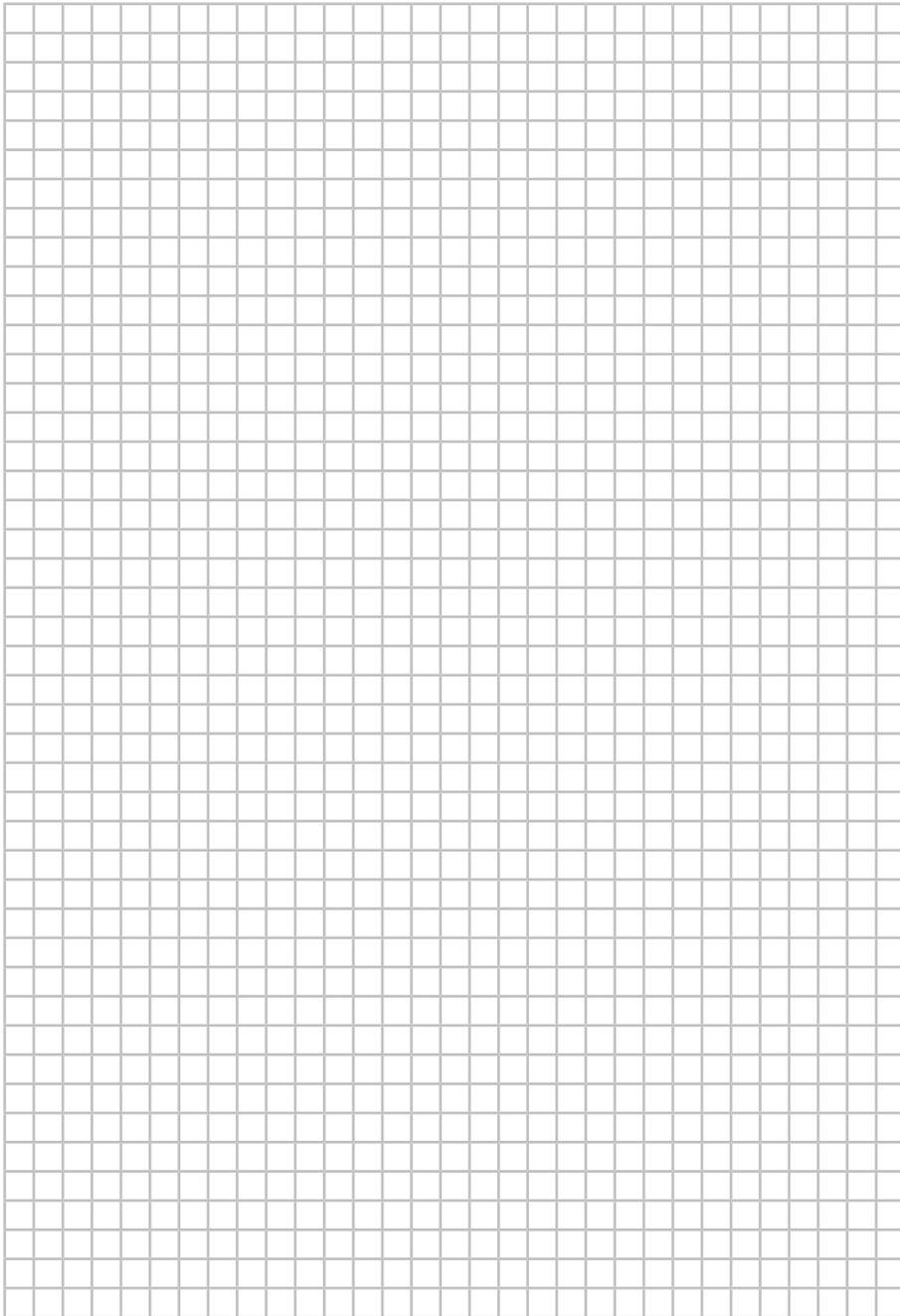
25 | FR

26 | SA

Lailat al-Miraj

27 | SO





Islamische Feiertage





FEBRUAR | MÄRZ

KW 09

28	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Rosenmontag

28 | MO

Maha Shivaratri | Fastnacht | Null-Diskrimierungs-Tag

01 | DI

Aschermittwoch

02 | MI

Losar

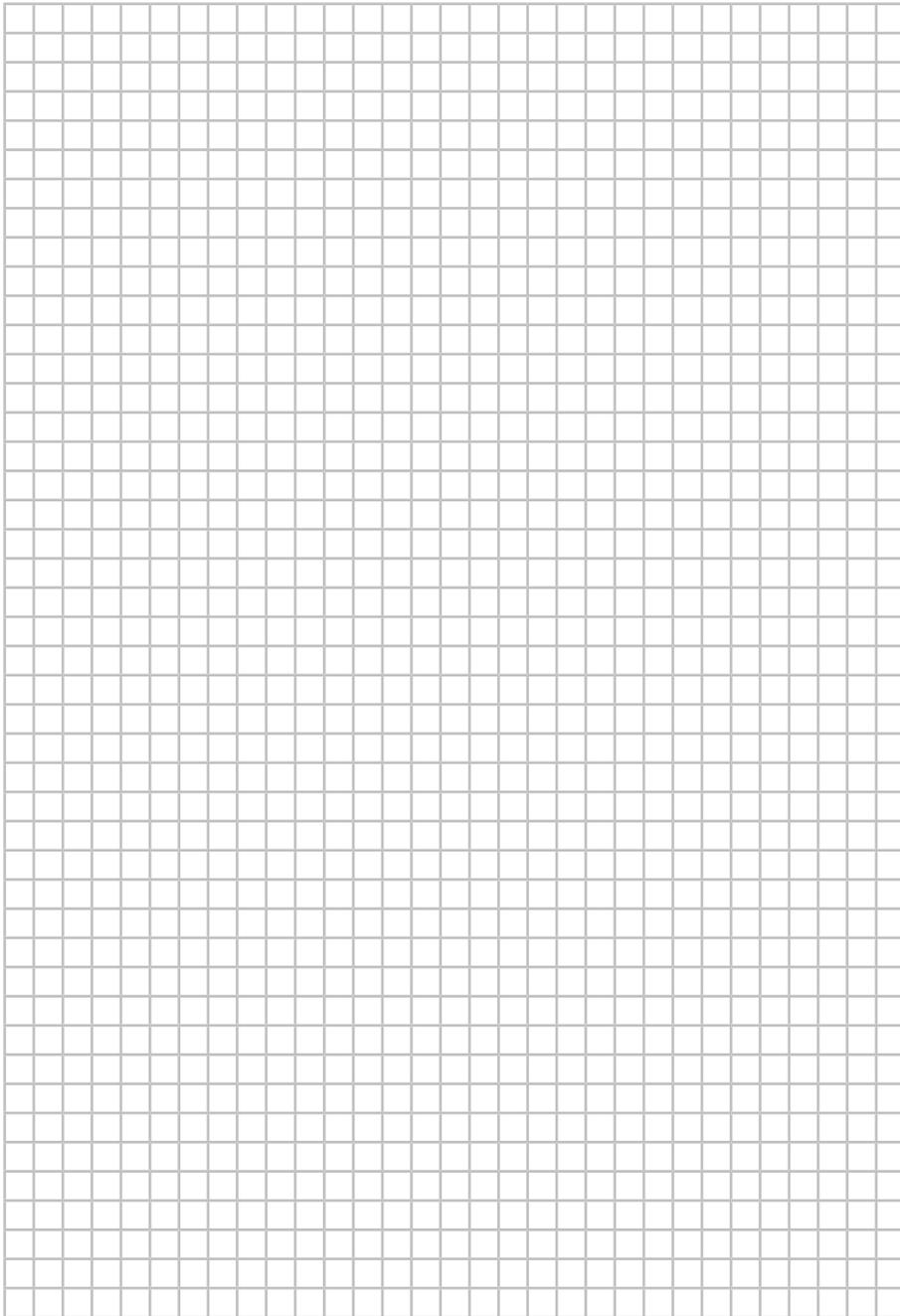
03 | DO

04 | FR

05 | SA

06 | SO





Buddhistische Feiertage | Christliche Feiertage | Hinduistische Feiertage





MÄRZ

KW 10

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

07 | MO

Internationaler Frauentag

08 | DI

09 | MI

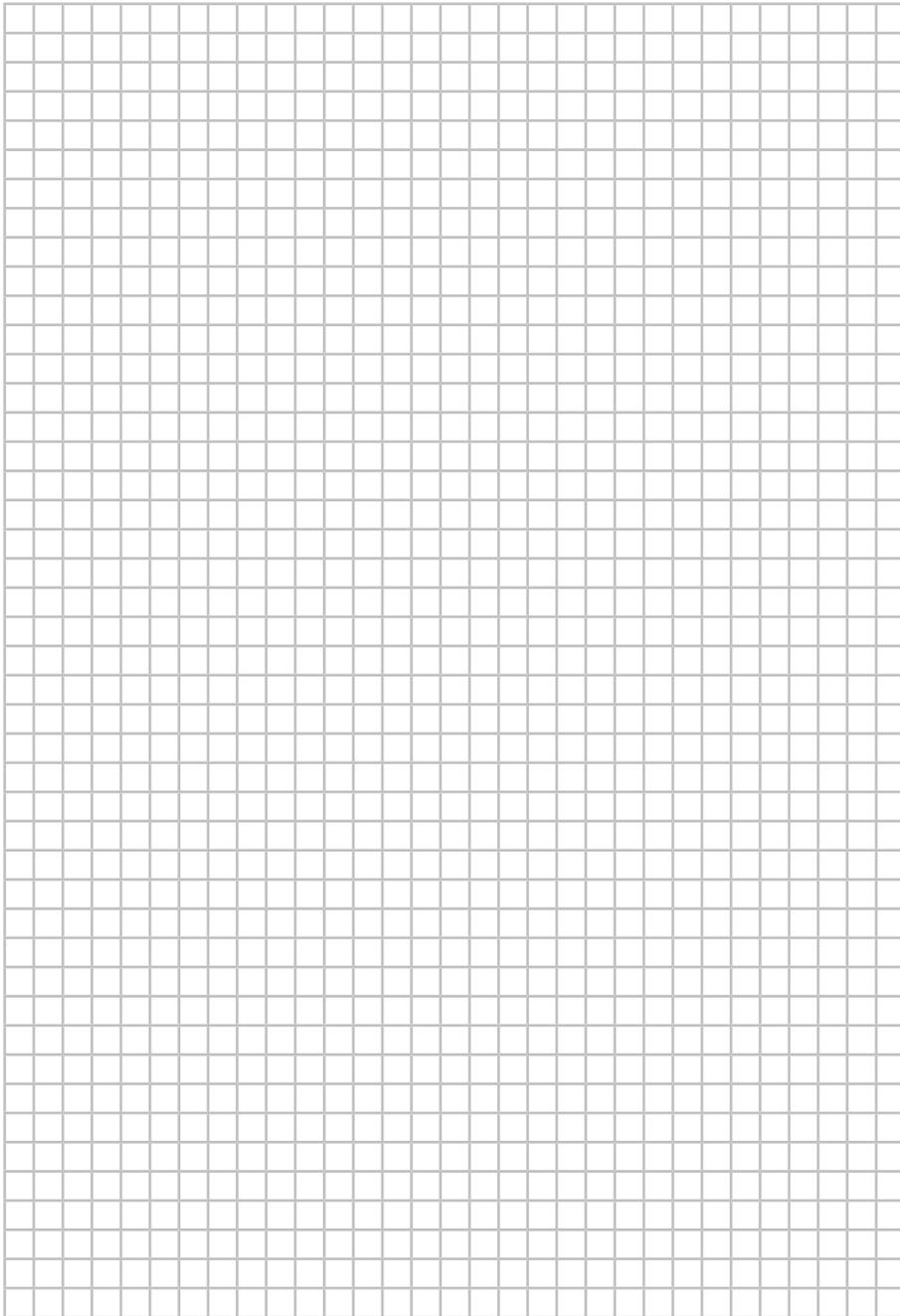
10 | DO

11 | FR

12 | SA

13 | SO





Berliner Feiertag





MÄRZ

KW 11

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

14 | MO

15 | DI

16 | MI

Purim | St. Patrick's Day

17 | DO

Chötrül Düchen

18 | FR

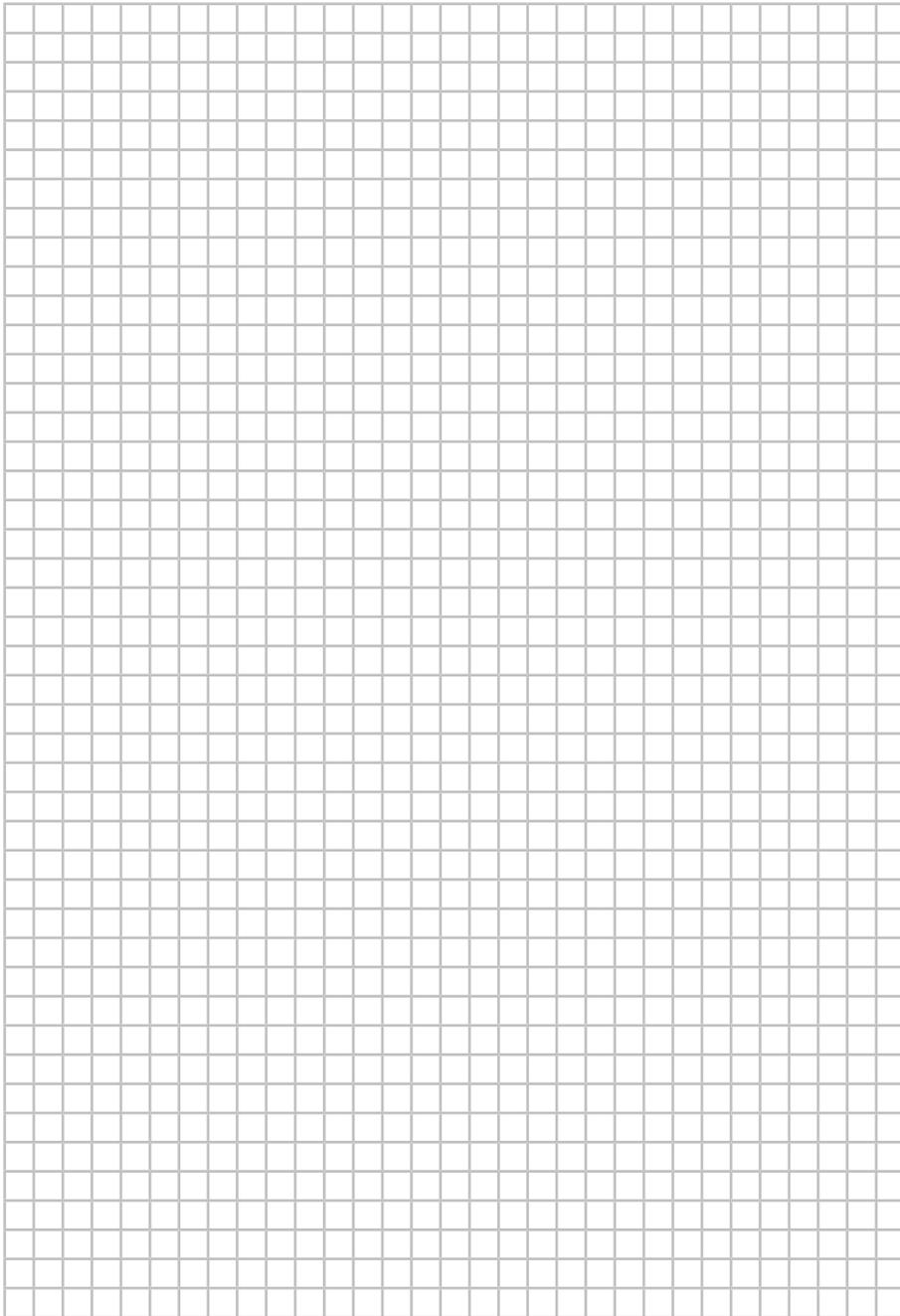
Holi

19 | SA

Nouruz/Newroz

20 | SO





Jüdische Feiertage | **Buddhistische Feiertage** | Hinduistische Feiertage





Majad Bahloul - Al Bahloul





Al Bahloul

Familien, Pärchen, große Gruppen von 15 bis 20 Personen – in dem orientalischen Restaurant an der Ecke Donau-/Pannierstraße ist fast immer was los. Riesige, appetitlich angerichtete Platten mit Lammspießen, Falafel, Hummus und anderen arabischen Spezialitäten werden an die Tische gebracht. Im Sommer kann man draußen sitzen. Nur ein paar Schritte von der trubeligen Sonnenallee entfernt ist es hier angenehm ruhig. Drinnen hängen Bilder von Damaskus neben einem Foto von der Siegestsäule. Das Bahloul hat am 5. Juni eröffnet, zeitgleich mit der Einweihung des neuen Kiezgartens vor dem Quartiersbüro. Inhaber Majad Bahloul spendierte spontan mehrere Platten voller Köstlichkeiten und lud bei dieser Gelegenheit auch den anwesenden Bezirksbürgermeister in sein Restaurant ein.

Mit Gastfreundschaft und Baba Ganush gegen die Konkurrenz bestehen

Der gebürtige Syrer hat jede Menge Gastronomieerfahrung. In Damaskus hatte er zwei Restaurants und in Dubai sowie in dem ägyptischen Touristenort Sharm El-Sheikh hat er als Küchenchef mehrere Restaurants geleitet. Ende 2015 kam er nach Deutschland und hat zunächst in einigen Restaurants in der Sonnenallee gekocht. Mit dem eigenen Restaurant hat er sich einen Traum erfüllt. Vorher war hier lange Zeit das ägyptische Restaurant Amira, das es aber zunehmend schwer hatte gegen die Konkurrenz aus der Sonnenallee. Das Bahloul läuft dagegen rich-

tig gut. Dafür gibt es vermutlich zwei Gründe. Zum einen das Essen. Ob Fattousch, der berühmte Brotsalat oder Baba Ganush – alles ist frisch zubereitet und ansprechend präsentiert. Zum anderen ist es der herzliche, offene Umgang mit den Gästen. Man merkt Majad Bahloul an, dass ihm der Umgang mit Menschen trotz stressigem 14-Stunden-Tag Freude macht. „Respekt ist die Hauptsache“, findet der Familienvater. Vor allem für ältere Menschen hat er ein Herz. Und so kommt es vor, dass der älteren Dame, die sich nur mal kurz auf dem Stuhl ausruhen will, anstandslos ein Gratis-Tee oder eine Probierportion Falafel serviert wird.

Integration auf der Speisekarte

„Die ersten Monate sind entscheidend, da muss man sich richtig anstrengen“, weiß der erfahrene Geschäftsmann, dessen Sohn ebenfalls im Restaurant arbeitet. Nur wer gleichbleibend hohe Qualität liefert, kann Stammgäste gewinnen. Um 4 Uhr morgens fängt für ihn der Tag an. Zeit zum Deutsch lernen bleibt da wenig. „Leider“, seufzt der Familienvater. Trotzdem ist er voll und ganz in seiner neuen Heimat angekommen. „Man muss sich anpassen, auch beim Essen“, findet er und bietet deswegen auch Cheeseburger oder „Crispy Chicken“ an. Aber die meisten gehen wohl ins Bahloul, um authentisches arabisches Essen zu genießen.





MÄRZ

KW 12

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Internationaler Tag zur Beseitigung der rassistischer Diskriminierung | Welttag des Down-Syndroms

21 | MO

Weltwassertag

22 | DI

23 | MI

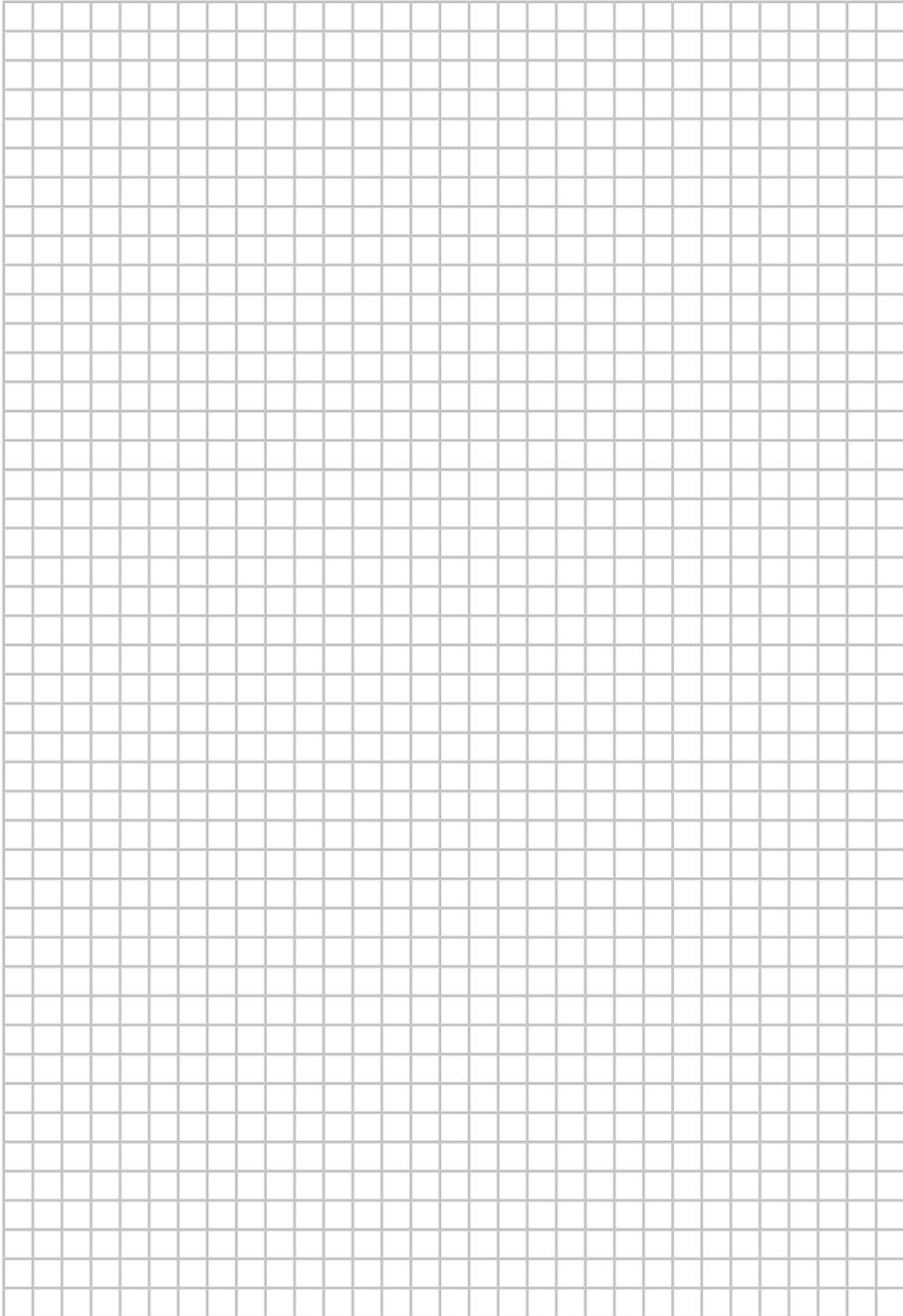
24 | DO

25 | FR

26 | SA

27 | SO







MÄRZ | APRIL

KW 13

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03

28 | MO

29 | DI

30 | MI

31 | DO

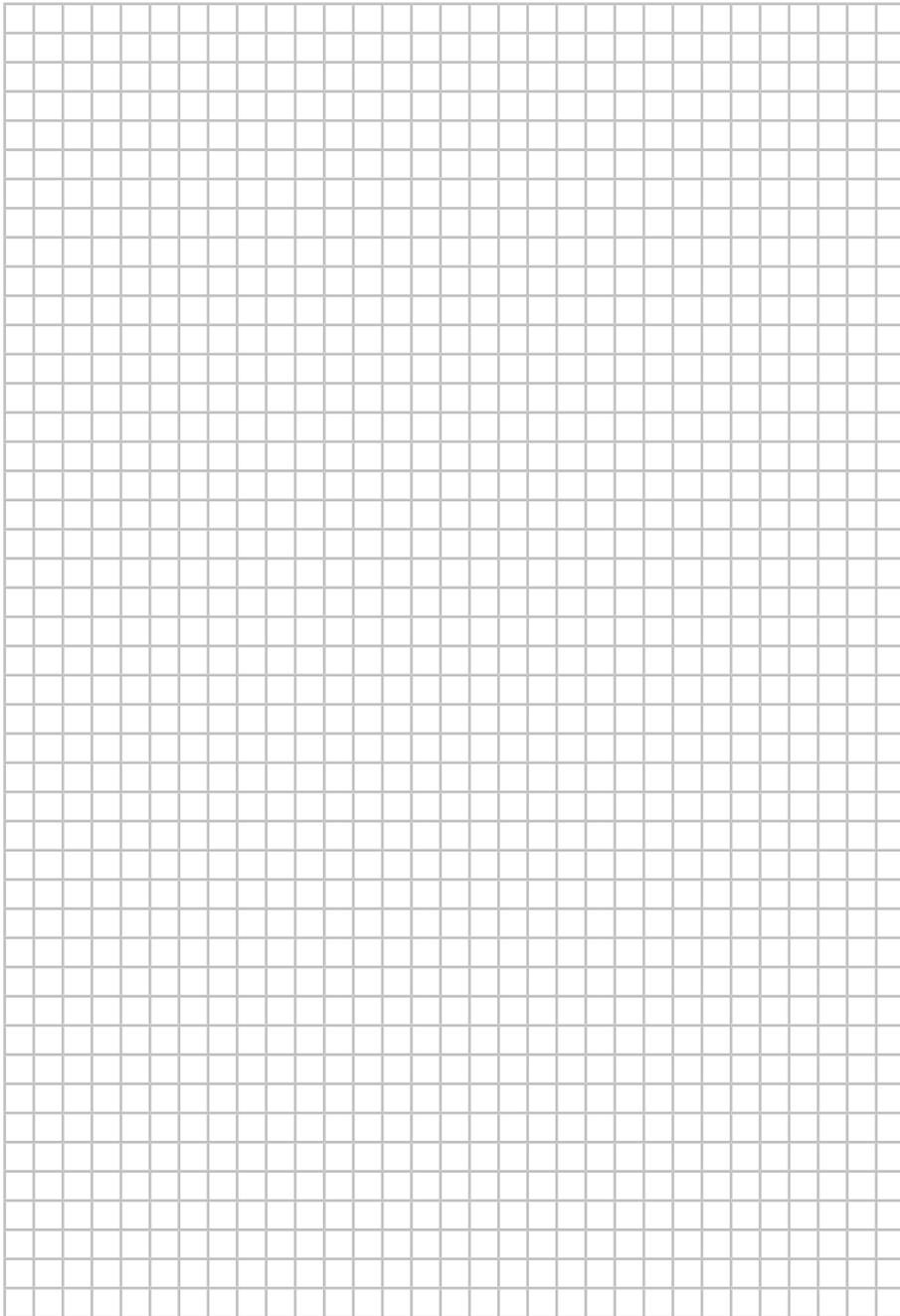
01 | FR

Ramadan Beginn | Welttag der Aufklärung über Autismus

02 | SA

03 | SO





Islamische Feiertage





APRIL

KW 14

			01	02	03		
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

04 | MO

05 | DI

06 | MI

Hanamatsuri

07 | DO

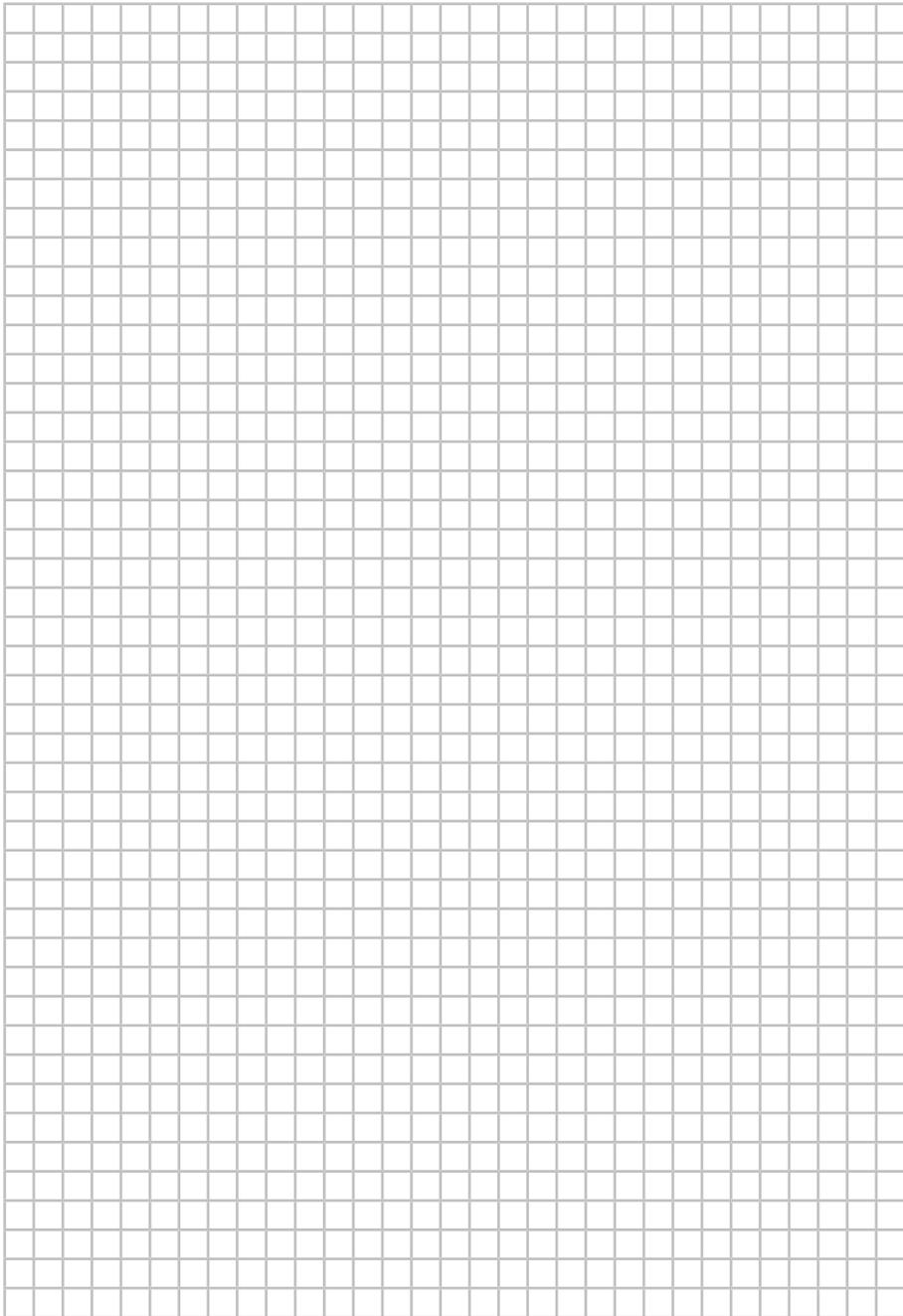
08 | FR

09 | SA

Palmsonntag

10 | SO





Buddhistische Feiertage | Christliche Feiertage





APRIL

KW 15

					01	02	03
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

11 | MO

12 | DI

Songkran Beginn

13 | MI

Gründonnerstag | Vaisakhi Fest

14 | DO

Karfreitag | Songkran Ende

15 | FR

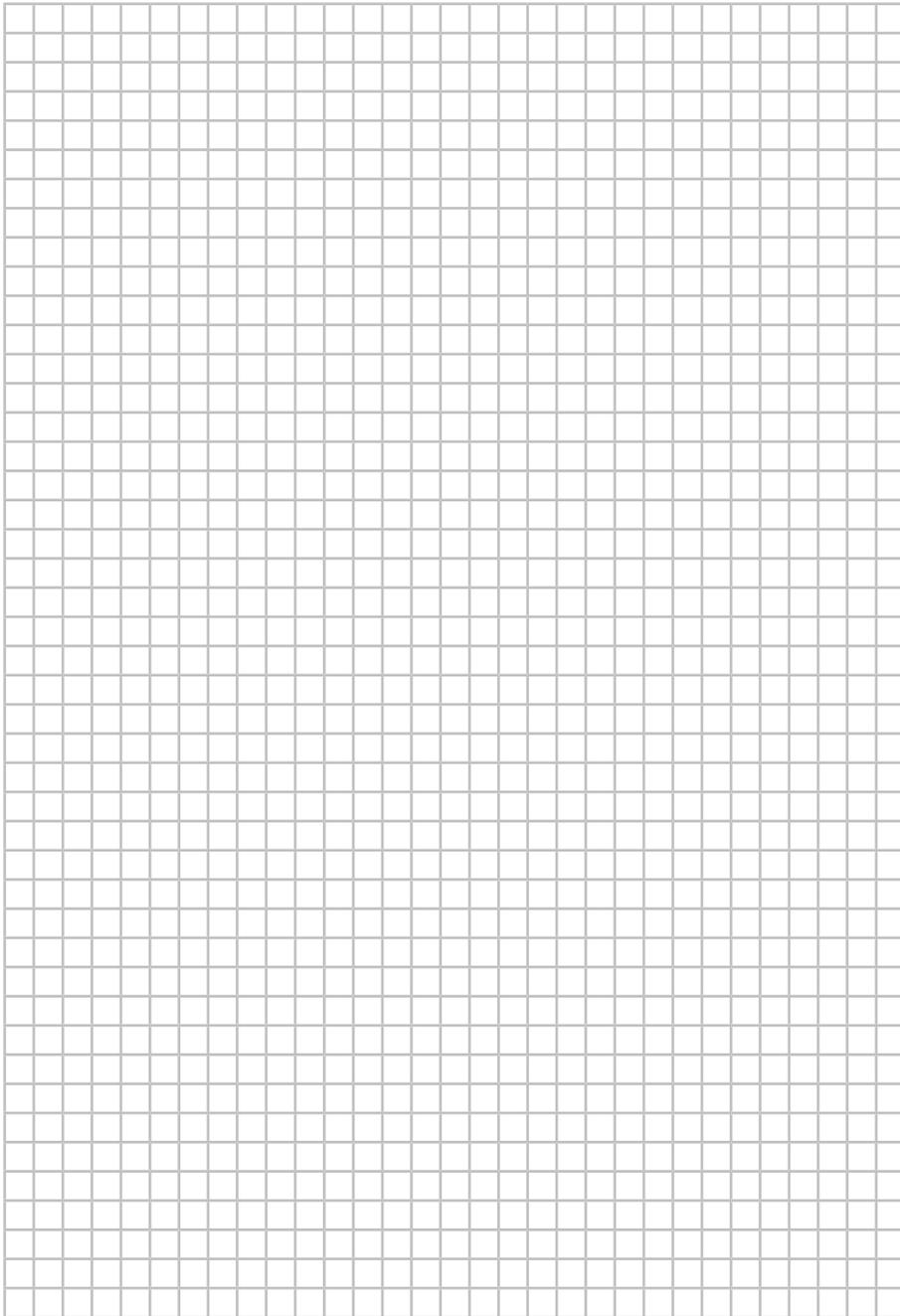
Pessach Beginn

16 | SA

Ostersonntag | Pessach

17 | SO





Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Buddhistische Feiertage | Sikh Feiertage | Jüdische Feiertage | Christliche Feiertage





APRIL

KW 16

				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Ostermontag

18 | MO

19 | DI

Çarşema Serê Salê

20 | MI

21 | DO

Internationaler Tag der Mutter Erde

22 | FR

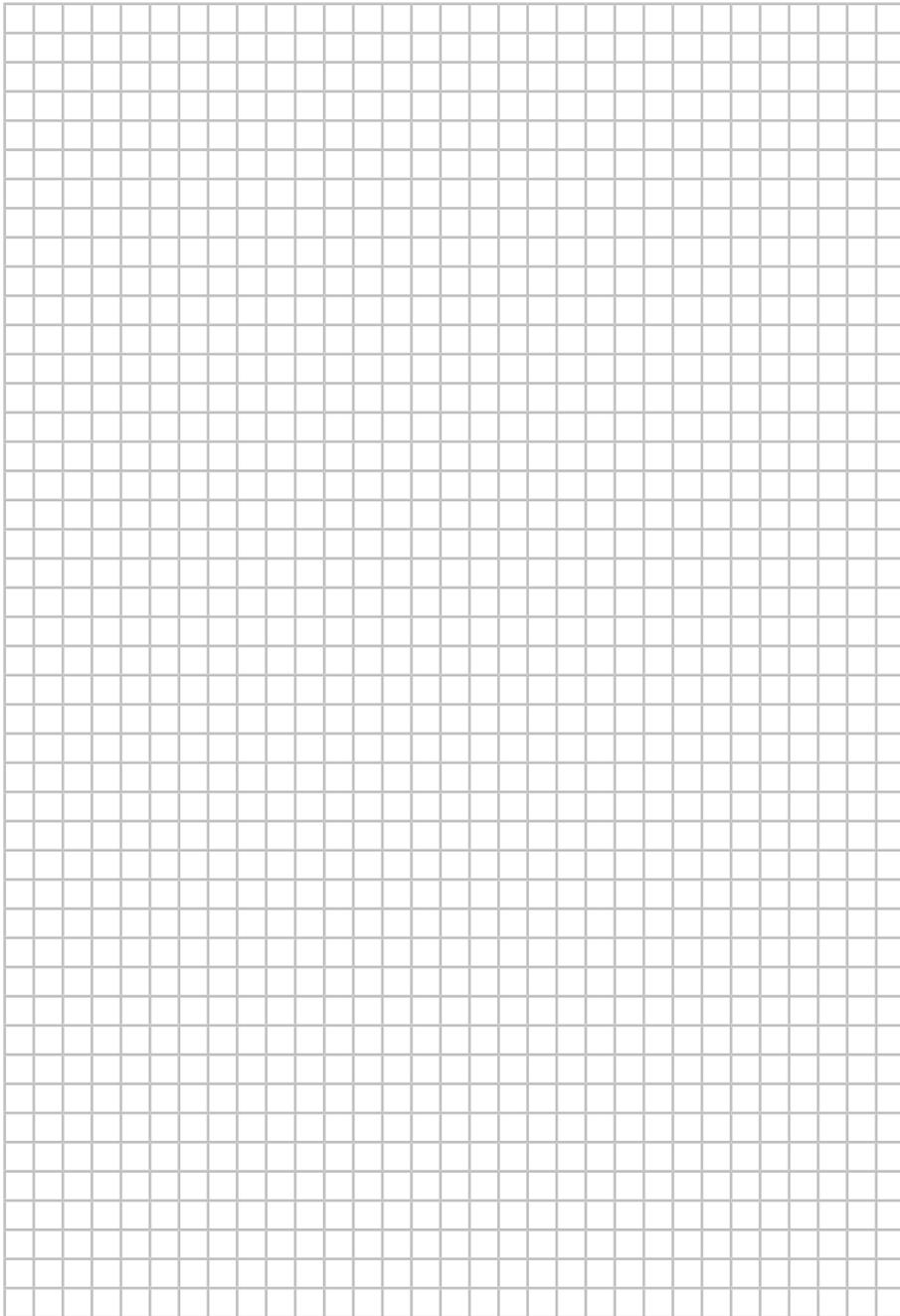
Pessach Ende

23 | SA

Orthodoxes Osterfest

24 | SO





Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jesidische Feiertage | Jüdische Feiertage | Christliche Feiertage





Haydar Çağlar & Gül Çağlar - Neuköllner_innen





Neuköllner_innen

Von außen wirkt der kleine Laden an der Ecke Donaustraße wie ein Späti. Ein paar einfache Holztische stehen davor, es läuft Hip-Hop-Musik. Drinnen ist jeder Zentimeter vollgepackt, sogar Wände und Decke sind dekoriert mit Cornflakes-Packungen, darunter auch limitierte Ausgaben, die als Sammlerstücke für mehrere Hundert Euro gehandelt werden. Ob Cheese Curls, Peanut Butter Crunch, Cornflakes mit Sucuk- Geschmack oder Tortillaröllchen mit Honig-BBQ – einige davon bekommt man nirgendwo sonst in Berlin. Inhaber Haydar Çaglar bestellt sie direkt in den USA. Dazu kommen Limonaden aus Mexiko, Soßen und Dips sowie Süßigkeiten wie Lutscher und Bonbons, viele davon ebenfalls aus den USA oder aus Belgien. „Ich wollte ein wenig Exotik in die Hood bringen“, erklärt Haydar, der früher Rapper war und nun sozusagen Cornflakes-Influencer ist.

Eine Schüssel Cornflakes geht immer

Den Laden betreibt Haydar zusammen mit seiner Mutter Gül, und das schon seit 12 oder 13 Jahren, so genau wissen sie es selber nicht. Bis Anfang 2020 war es ein normales Café. Kurz vor Beginn der Pandemie überraschte Haydar seine Mutter mit einer Idee für ein neues Konzept: eine Cereal-Bar. „Ich bin viel gereist, Barcelona und Amsterdam zum Beispiel und da gibt es überall diese Schlemmerläden“, erzählt Haydar. So etwas fehlt hier im Kiez, dachte er sich und weil er schon als Kind gerne Cornflakes gegessen hat, sollten es schwerpunktmäßig

Cerealien sein. „Cornflakes sind ja eigentlich ein Arme-Leute-Essen, eine Schüssel davon ist für jeden erschwinglich und macht satt“, erklärt Haydar. In der Vitrine locken außerdem hausgemachte Kuchen. „Die backe ich selber, am beliebtesten ist mein Nutella-Kuchen“, sagt Gül Çaglar.

Treffpunkt für die Rapper-Szene

In der Cereal-Bar trifft man schon mal Schauspieler aus dem Film „Fack ju Göthe“ oder angesagte Underground-Rapper aus ganz Deutschland. Hier wurden mehrere Videos gedreht und gelegentlich legen DJs auf. „Die Top Ten der Rapper-Szene war schon bei uns“, sagt Haydar stolz und zeigt die Fotos an den Wänden, etwa von Ezhel, einem bekannten türkischen Rapper. In letzter Zeit komme es öfter vor, dass Leute nur reinkommen, um Fotos zu machen und sie anschließend zu posten, so angesagt ist der Ort inzwischen. Seine Mutter, die tagsüber im Laden steht, habe zum Teil eine andere Kundschaft, meint Haydar: „Da kommt dann auch die alte Dame aus der Nachbarschaft, die ein Stück Kuchen isst und sich mit ihr unterhält.“ Genau das soll der neue gendergerechte Name Neuköllner_innen auch ausdrücken, betont Haydar. Ob Hipster, Queer, Zugezogener, Touri oder Techno-Fan – hier sind alle willkommen





APRIL | MAI

KW 17

				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	01

25 | MO

26 | DI

Lailat al-Qadr

27 | MI

28 | DO

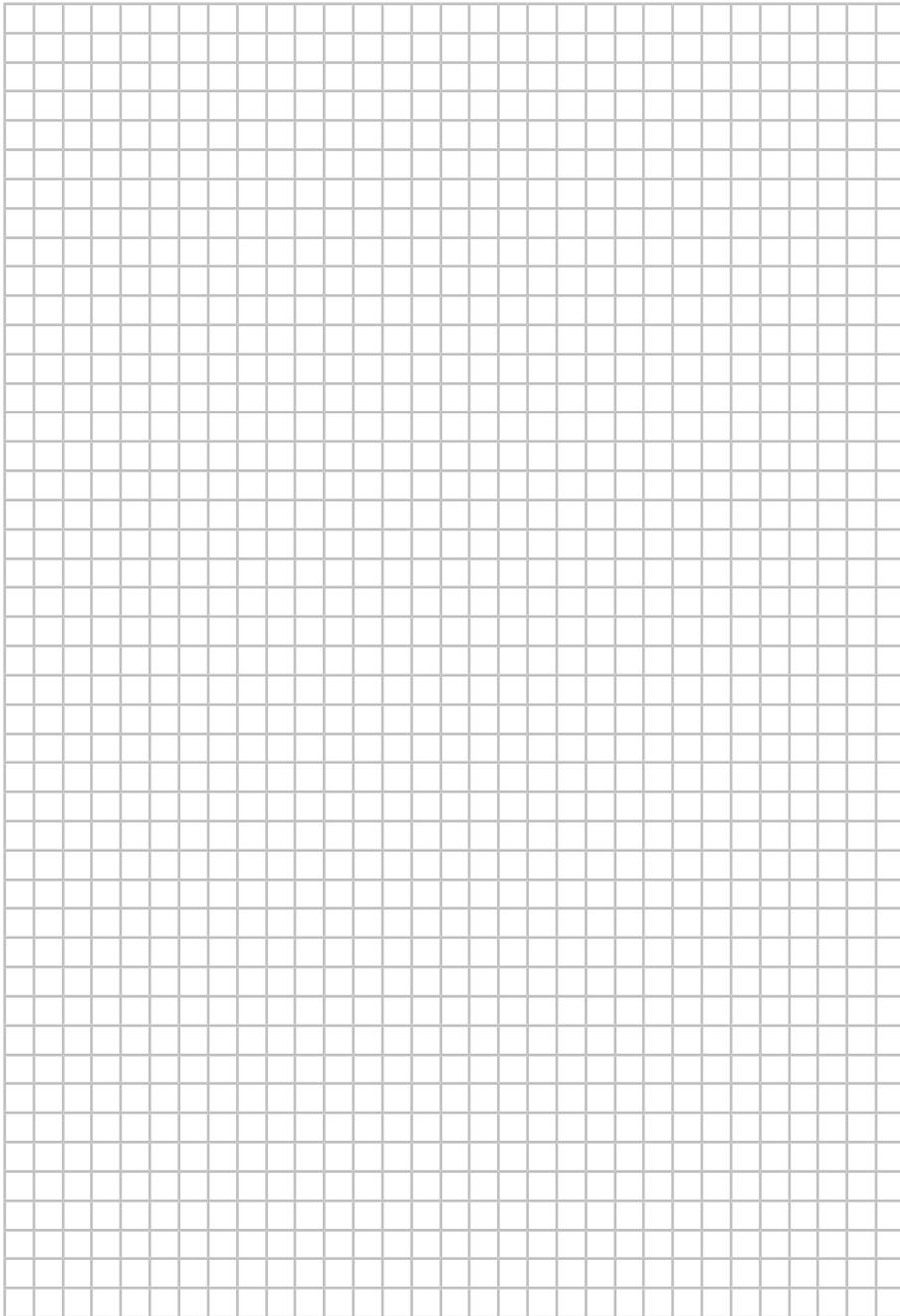
29 | FR

30 | SA

Tag der Arbeit

01 | SO





Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Islamische Feiertage





MAI

KW 18

01

02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Id al-Fitr | Ramadan Ende

02 | MO

Welttag der Pressefreiheit

03 | DI

04 | MI

Hidirellez

05 | DO

Hidirellez

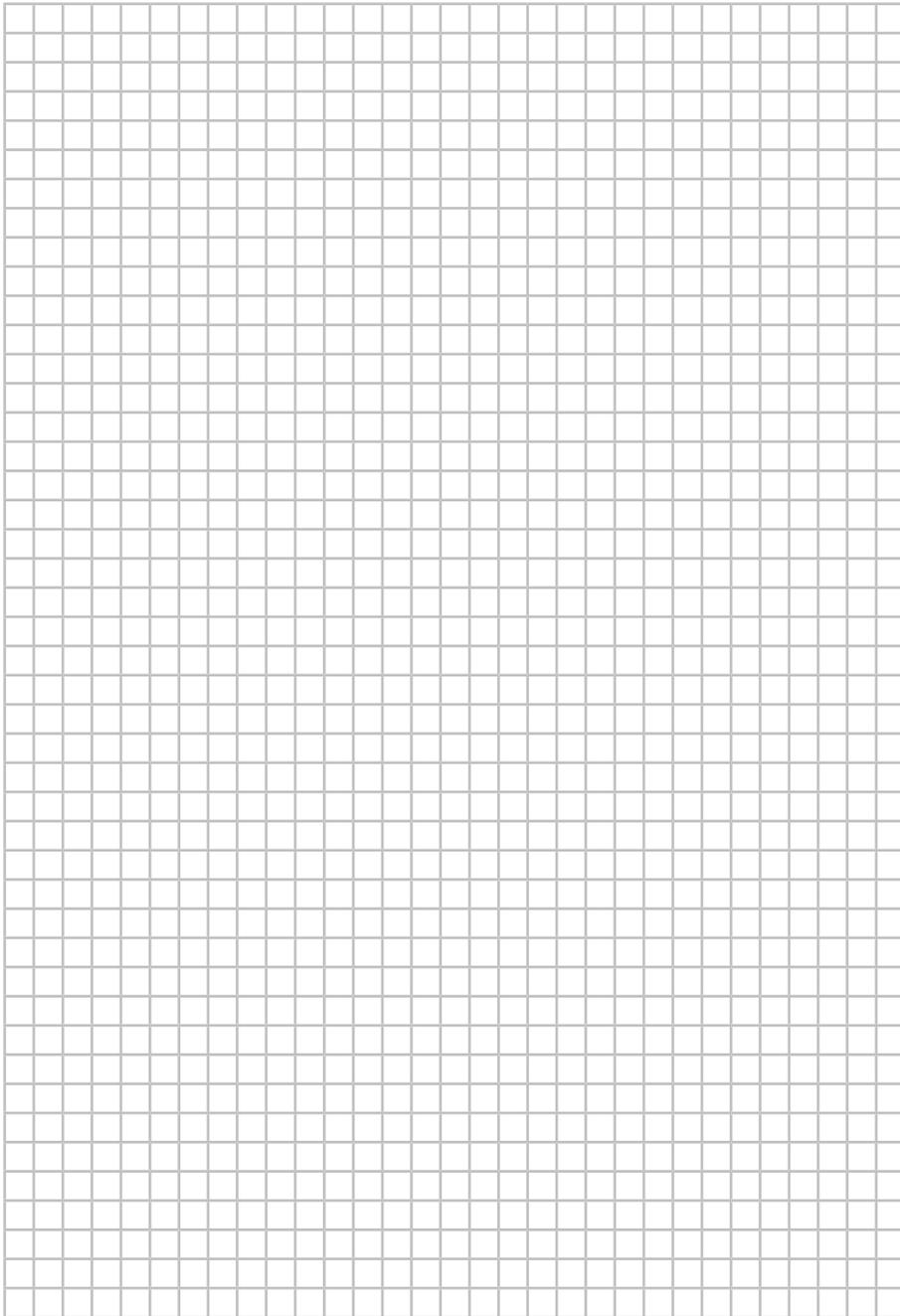
06 | FR

07 | SA

Muttertag

08 | SO





Alevitische Feiertage | Islamische Feiertage





MAI

KW 19

							01
02	03	04	05	06	07	08	
09	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

09 | MO

10 | DI

11 | MI

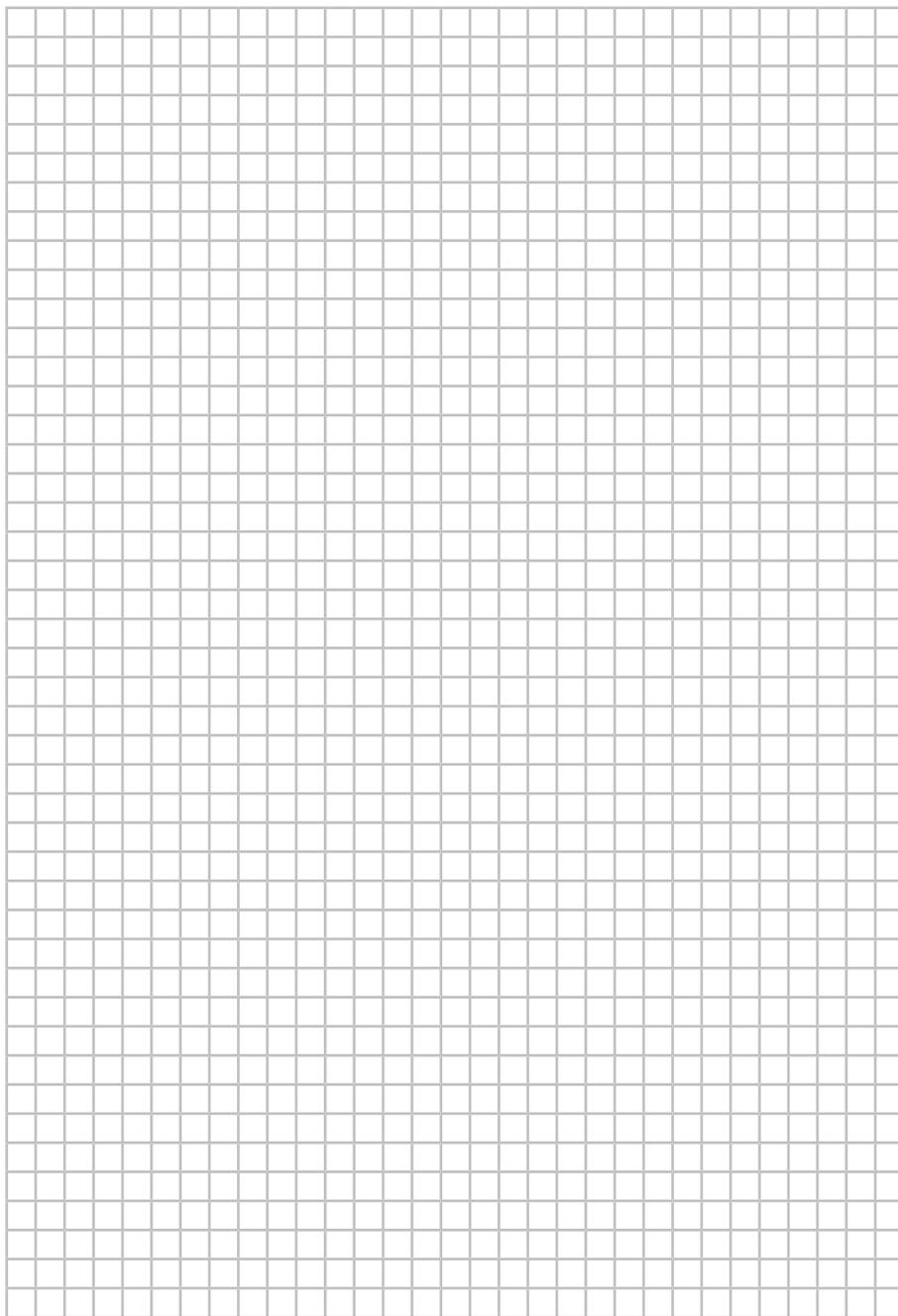
12 | DO

13 | FR

14 | SA

15 | SO







MAI

KW 20

					01		
02	03	04	05	06	07	08	
09	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

Vesak

16 | MO

Internationaler Tag gegen Homophobie, Transphobie und Biphobie

17 | DI

18 | MI

Lag baOmer

19 | DO

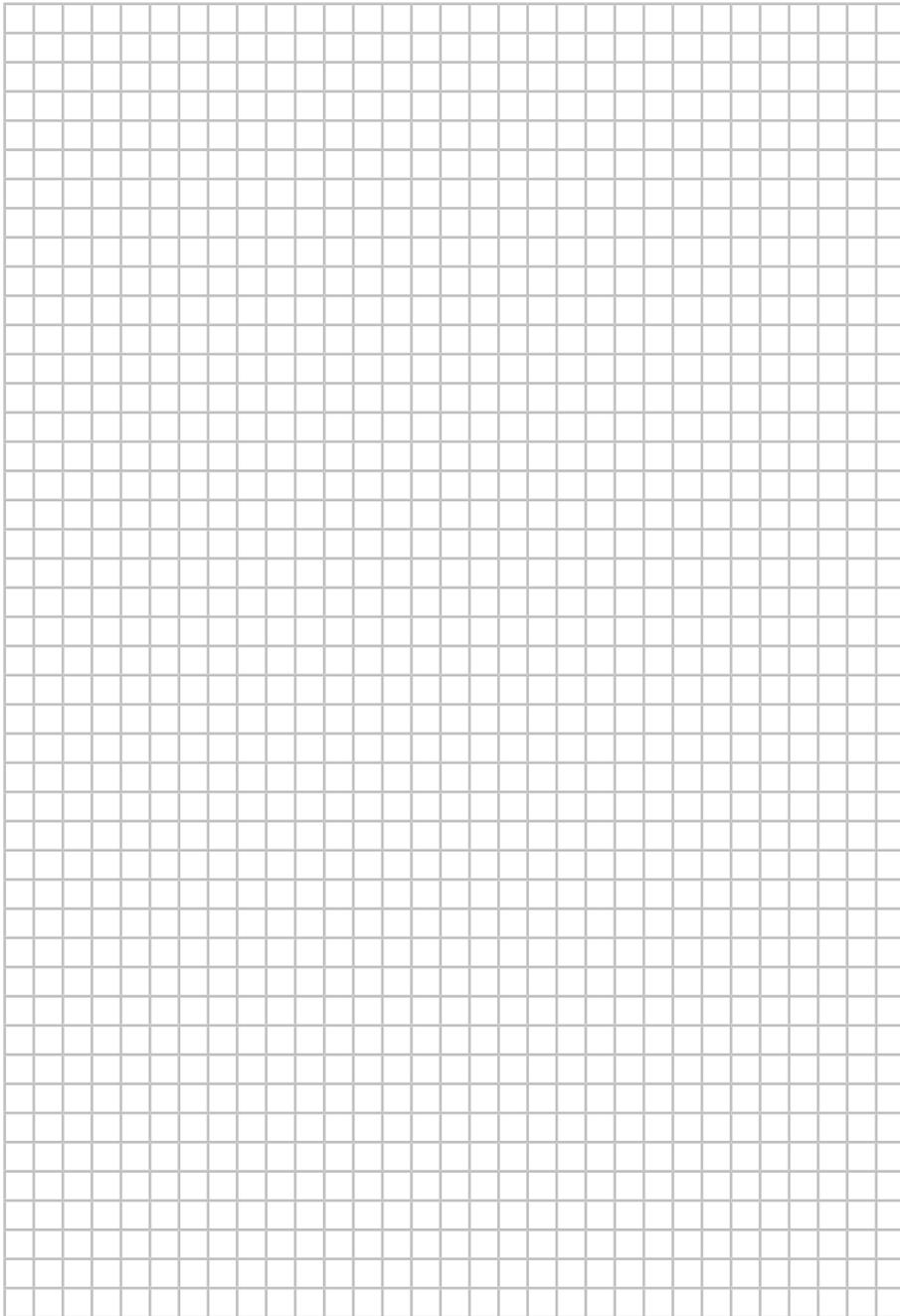
20 | FR

Welttag der kulturellen Vielfalt für Dialog und Entwicklung

21 | SA

22 | SO





Jüdische Feiertage | **Buddhistische Feiertage**





Bilal Alhalabi - Palast Konditorei





Palast Konditorei

Verführerisch türmt sich das zu Pyramiden gestapelte Baklava im Schaufenster. Im eleganten, orientalisch angehauchten Interieur werden riesige Tablettts mit verschiedenen Sorten Baklava präsentiert, außerdem Teller mit Dattel- und Sesamkeksen. Mit am beliebtesten: Mabroume, die mit Pistazien gefüllt und mit dünnen Teigfäden aus Kadiyif, auch Engelshaar genannt, umhüllt werden. Bevor sie in Scheiben geschnitten werden, übergießt man sie mit Zuckersirup – aber nicht in rauen Mengen, erklärt Inhaber Bilal Alhalabi. „Wir spielen in der Oberliga, bei uns kostet das Kilo 28 Euro“, sagt der junge Chef selbstbewusst. In der Palast Konditorei besteht die Baklava zu 80 bis 90 Prozent aus Nüssen, vor allem Pistazien. Nur die allerbesten werden eingekauft, sie kommen aus dem Süden der Türkei, nahe der syrischen Grenze. Auch bei Ghee, der geklärten Butter, gibt es riesige Unterschiede. „Wir verwenden nur das Allerbeste und das schmeckt man“, ist sich Bilal Alhalabi sicher.

Syrische Bäcker verstehen ihr Handwerk

Lange Zeit kannte man in Berlin nur türkisches Baklava. Aus dieser Zeit stammt noch das Vorurteil „viel zu süß“. Arabisches Baklava ist dagegen weniger zuckerlastig und zudem knuspriger. Mit dem Zuzug syrischer Geflüchteter wurde das Backwerk auch bei uns immer beliebter. Denn die Syrer gelten als die Meisterbäcker des Orients. Auch Familie Alhalabi, die aus dem Gazastreifen stammt, beschloss vor einigen Jahren, syrische Backprofis einzustellen. „Wir wollten ganz bewusst einen Beitrag

leisten zu ihrer Integration in den Arbeitsmarkt, gleichzeitig aber auch von ihrem Können profitieren – eine klassische Win-Win-Situation“, erklärt Bilal Alhalabi. Der Vater und der Onkel von Bilal Alhalabi hatten mit einer Konditorei im Wedding den Grundstein für das Familienunternehmen gelegt, es folgten eine kleine Filiale in der Sonnenallee 12 und das Geschäft im Eckhaus Sonnenallee 35. Alle 15 Angestellte stammen aus Syrien. Sie haben aus der alten Heimat nicht nur überlieferte Rezepte, sondern auch ihre langjährige Erfahrung mitgebracht.

Arabische Konditoreien boomen in Neukölln

Über ein Dutzend arabische Konditoreien gibt es mittlerweile in der Sonnenallee. Klar, die Konkurrenz sei zu spüren, sagt Bilal Alhalabi. Behaupten könne man sich nur über die Qualität, nicht über den Preis. Zur Kundschaft gehören auch Tourist:innen, gerade Engländer:innen stehen auf das klebrige Backwerk. An Festtagen wie Ramadan oder Weihnachten brummt der Laden. „Viele nehmen gern Baklava mit, wenn sie zum Essen eingeladen sind“, erklärt der Chef.





MAI

KW 21

							01
02	03	04	05	06	07	08	
09	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

23 | MO

24 | DI

25 | MI

Christi Himmelfahrt

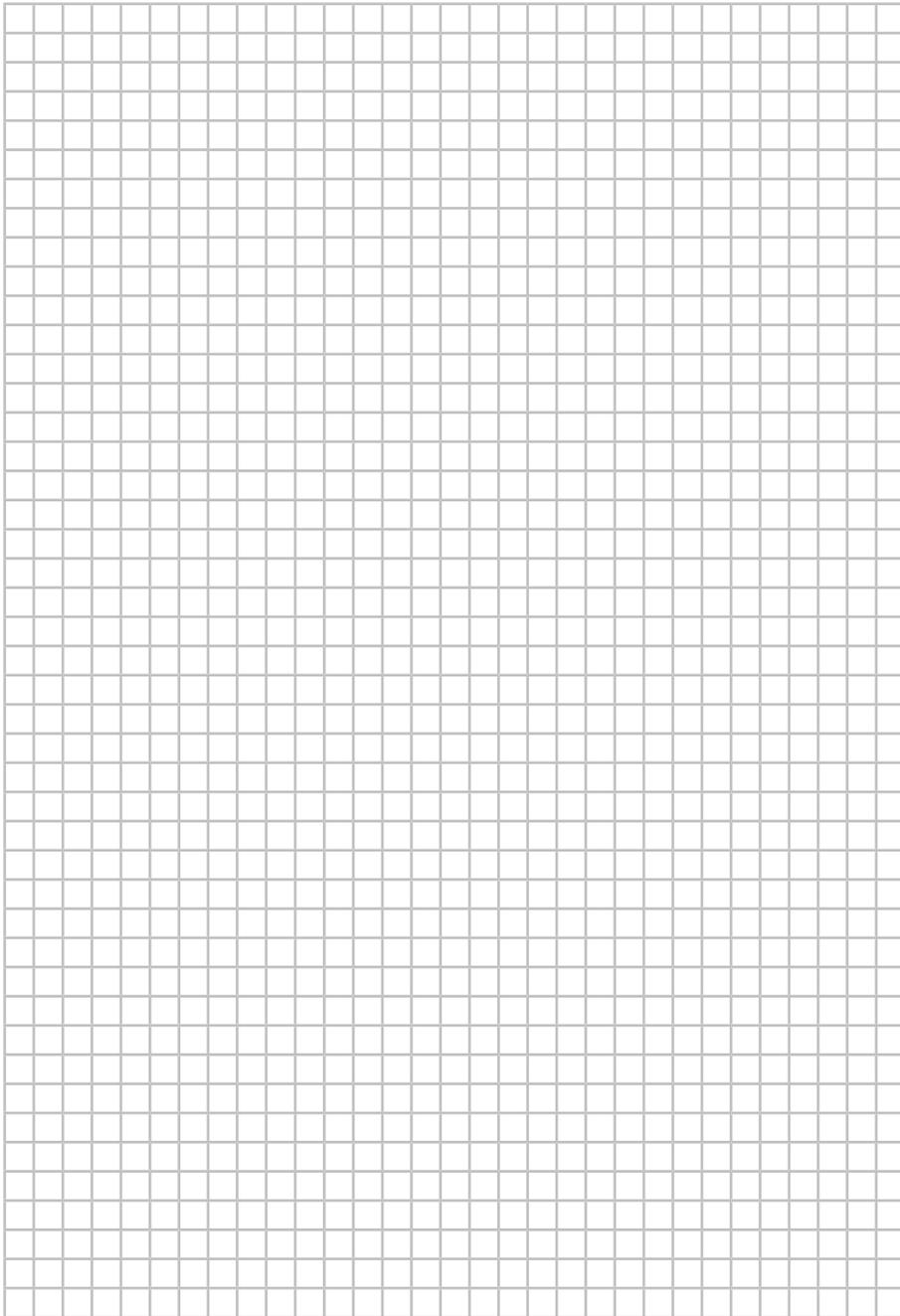
26 | DO

27 | FR

28 | SA

29 | SO





Gesetzliche/Sonstige Feiertage | **Christliche Feiertage**





MAI | JUNI

KW 22

							01
02	03	04	05	06	07	08	
09	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31	01	02	03	04	05	

30 | MO

31 | DI

Internationaler Kindertag

01 | MI

02 | DO

Guru Arjun Dev Ji

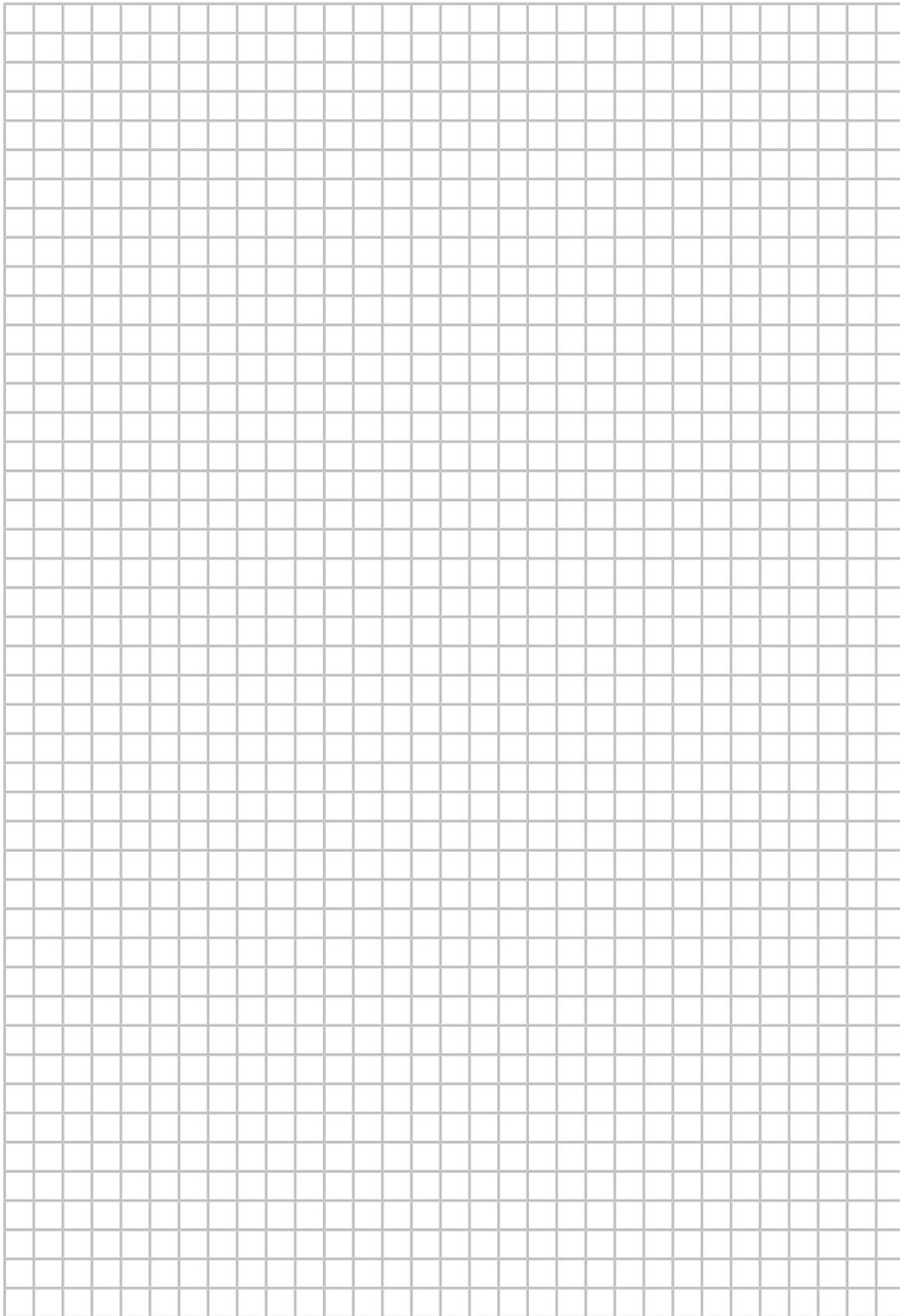
03 | FR

04 | SA

Pfingstsonntag | Schawuot Beginn | Weltumwelttag

05 | SO





Christliche Feiertage | Jüdische Feiertage | Sikh Feiertage





JUNI

KW 23

			01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30				

Pfingstmontag | Schawuot

06 | MO

07 | DI

08 | MI

09 | DO

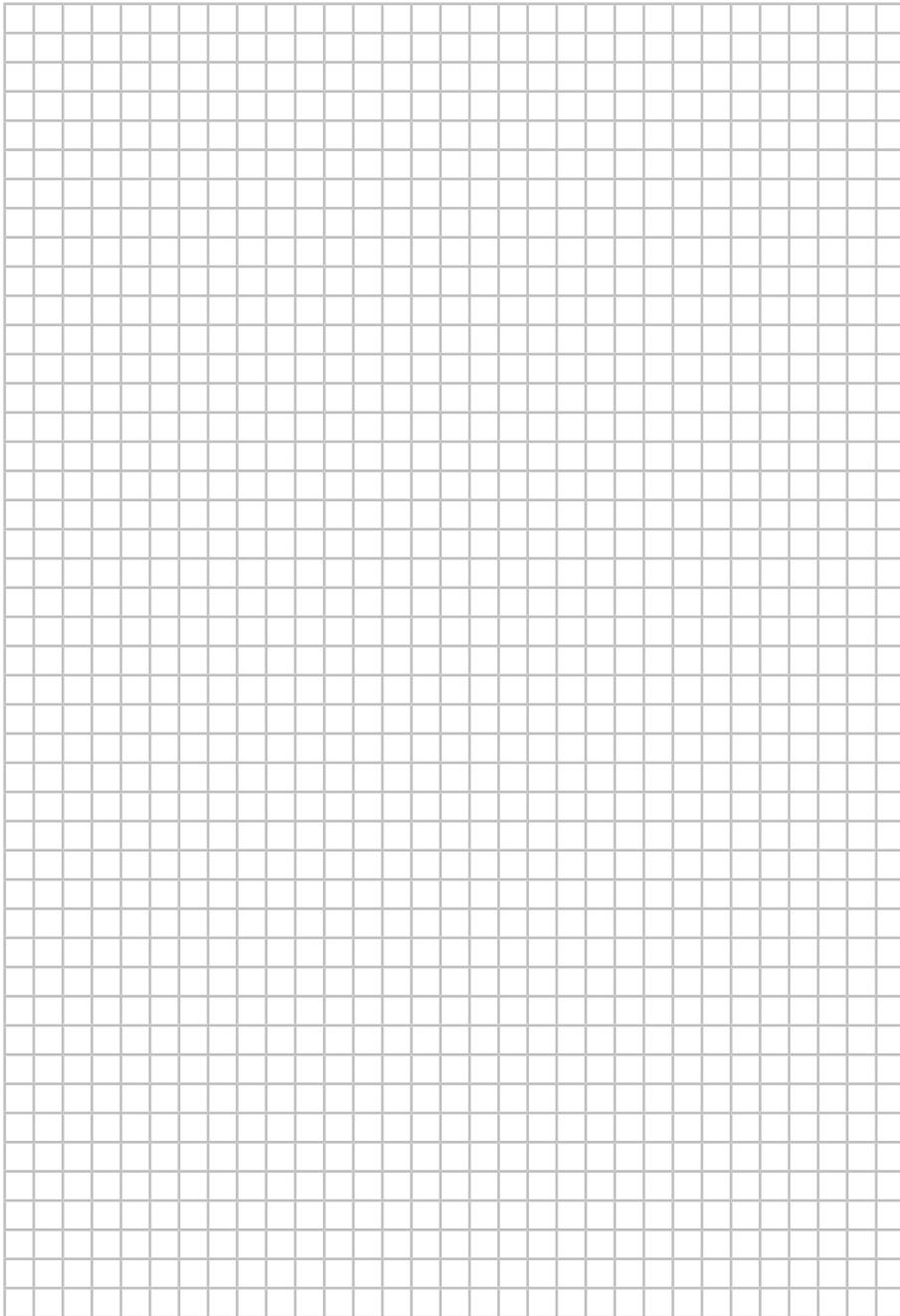
10 | FR

11 | SA

Internationaler Tag gegen Kinderarbeit

12 | SO





Gesetzliche/Sonstige Feiertage | **Christliche Feiertage** | Jüdische Feiertage





JUNI

KW 24

		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

13 | MO

14 | DI

Welttag gegen die Misshandlung älterer Menschen

15 | MI

Fronleichnam

16 | DO

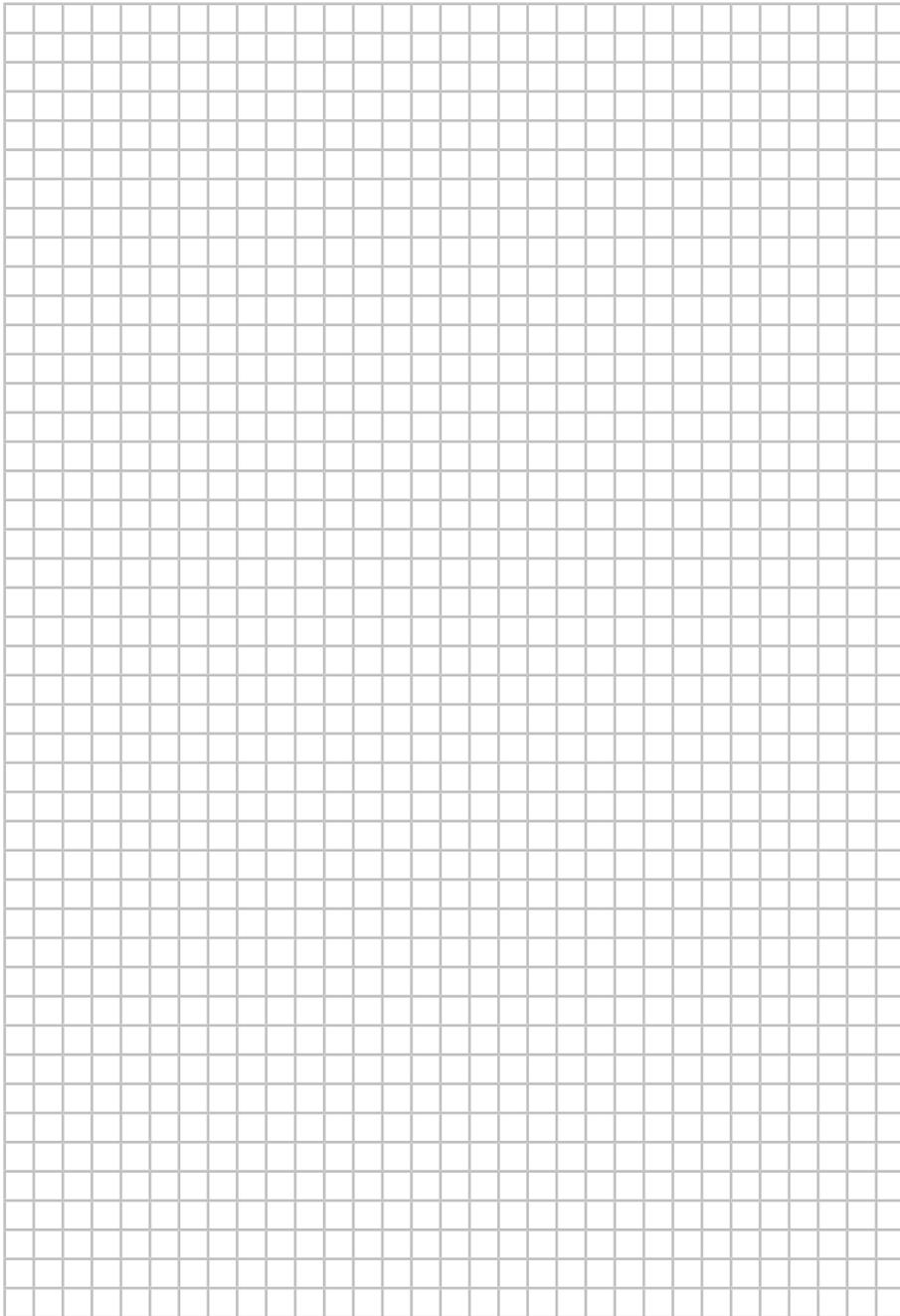
17 | FR

18 | SA

Internationaler Tag für die Beseitigung sexueller Gewalt in Konflikten

19 | SO





Christliche Feiertage





JUNI

KW 25

		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Weltflüchtlingstag

20 | MO

21 | DI

22 | MI

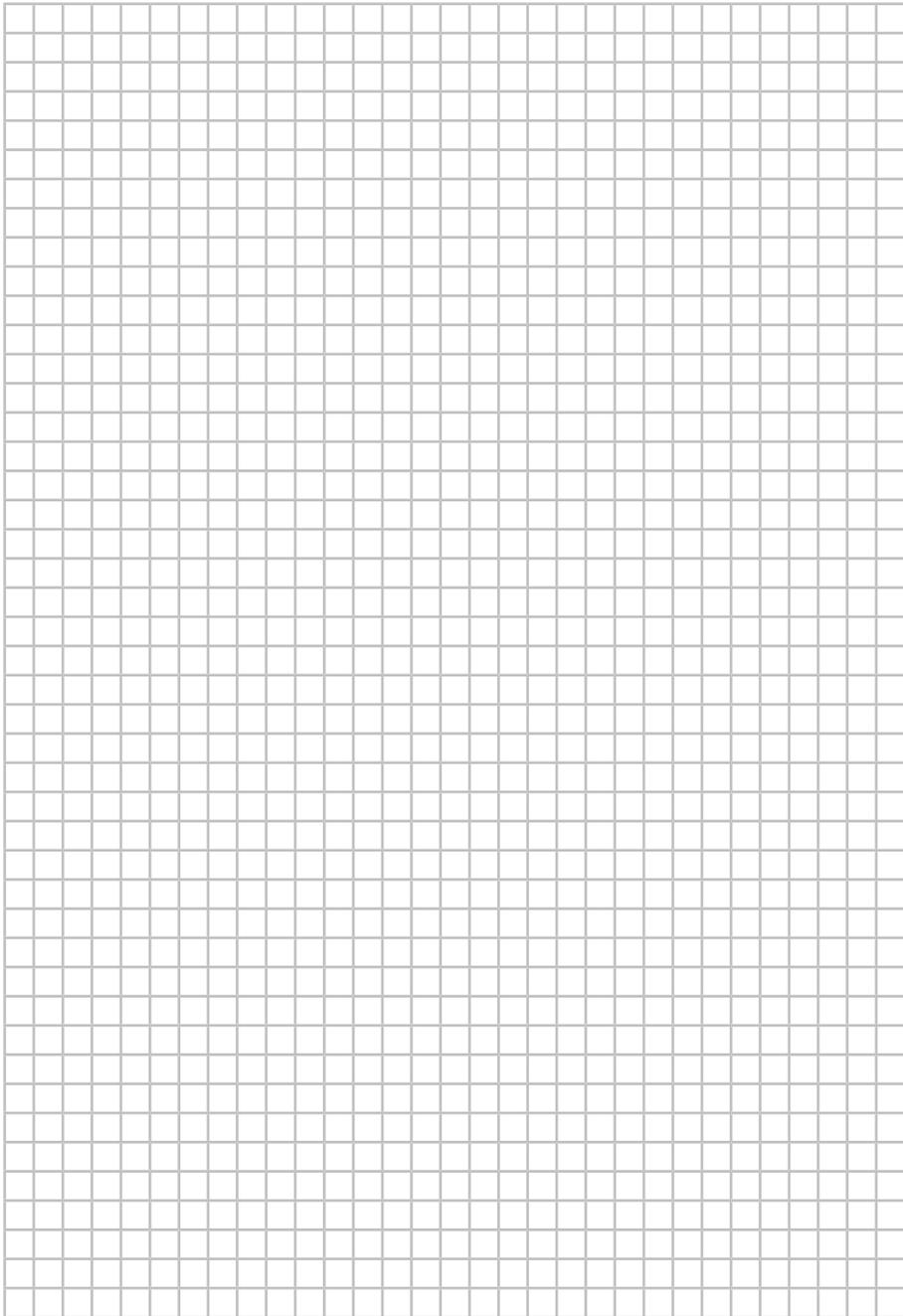
23 | DO

24 | FR

25 | SA

26 | SO







Georg Weishäupl - Peppikäse





Peppikäse

Geröstete Note von Chicorée? Steinpilz-aroma? Die blumigen Beschreibungen der Käsesorten erinnern an die Weinsprache und zeigen: hier bei Peppikäse nimmt jemand sein Produkt ernst. „Ich habe schon immer gern Käse gegessen, im Vorarlberg wächst man mit gutem Käse auf“, erklärt Georg Weishäupl. 2008 hatte der Landbub aus Österreich das Peppi Guggenheim in der Weichselstraße 7 eröffnet, eine Mischung zwischen Bar und Kulturraum. „Kunst, Kneipe und Käse ergänzen sich ideal“, findet Georg Weishäupl und so begann er schon bald, auf Märkten in ganz Berlin Käse zu verkaufen. Als er dann auch auf den Schillermarkt wollte, erklärten ihn viele für verrückt. Neukölln, das sei doch kein Pflaster für hochwertige, nicht ganz billige Lebensmittel. Auch die Eröffnung des Ladens 2012 in der Weichselstraße hat er nie bereut.

Tierwohl und Handwerkskunst sind wichtiger als Bio

Die Theke im Verkaufsraum ist ein Eldorado für Feinschmecker. „Vieles gibt es exklusiv nur hier“, erklärt Georg Weishäupl stolz. Er kennt fast alle Höfe, wo sein Käse herkommt, persönlich. Ein Bio-Zertifikat ist ihm dagegen nicht so wichtig. Es gebe auch Bio-Käse, der wie Gummi schmeckt: „Das Allerwichtigste ist der Geschmack und dabei kann wenig geschwindelt werden. Wenn’s der Kuh gut geht, gibt sie gute Milch und nur daraus kann man guten Käse machen – so einfach ist das.“

Käse, der süchtig macht

Seine Kundschaft hat Georg Weishäupl im Laufe der Jahre „angefixt“, wie er schmunzelnd erzählt. „Manche kaufen beim ersten Mal ein kleines Stück und kommen nach ein paar Tagen wieder und beschwerten sich, sie könnten nun keinen anderen mehr essen.“ Generell seien die Leute in Neukölln sehr neugierig und aufgeschlossen. 2020 hat er den Laden nebenan, ebenfalls in der Hausnummer 65, dazugemietet. „Salon Renate“ steht noch über der Tür, denn hier war mal ein Friseur, dann ein kleines Café und Underground-Club. Heute ist es der Verkaufsraum. Die ursprüngliche Idee, hier Käseverkostungen mit Musikbegleitung anzubieten, musste wegen Corona zurückgestellt werden.

Gut fürs Geschäft, schlecht für den Kiez

Mit der fortschreitenden Gentrifizierung hat auch Georg Weishäupl seine Erfahrungen gemacht. Als er 2008 nach Berlin zog, sei Neukölln im Vergleich zu Wien ein Paradies gewesen. Man merke schon, dass immer mehr Leute in den Kiez kommen, die sich die „absurd hohen Mieten“ leisten können und die nicht nach dem Preis schauen. „Das ist gut fürs Geschäft und ich hab auch nichts dagegen, mit den Kunden englisch zu sprechen, aber der Kiez sollte nicht abheben“, findet der Inhaber von Peppikäse: „Ich jedenfalls will mit meinem Laden nicht Teil dieses Treibens sein.“





JUNI | JULI

KW 26

27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

27 | MO

28 | DI

29 | MI

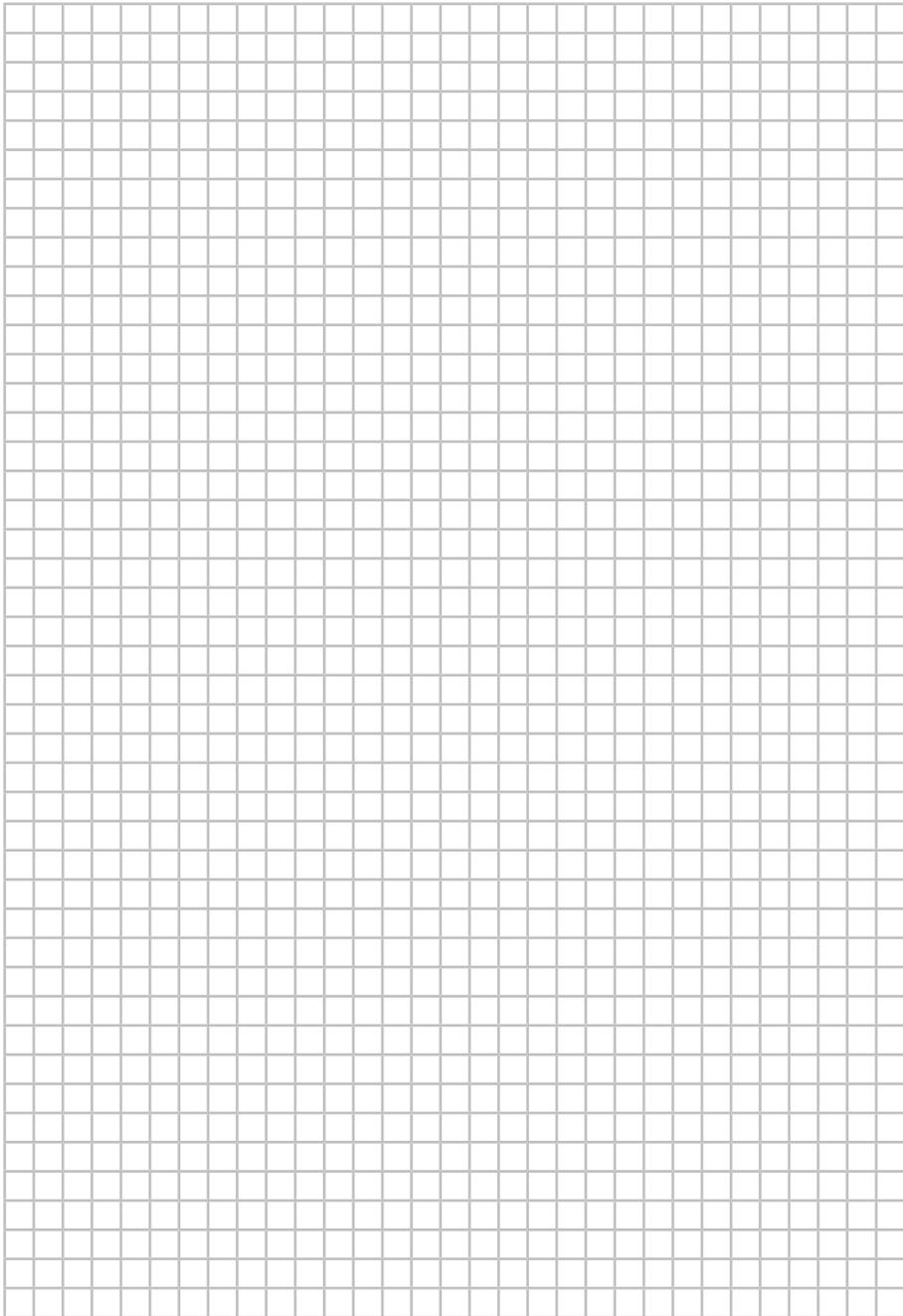
30 | DO

01 | FR

02 | SA

03 | SO







JULI

KW 27

				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

04 | MO

05 | DI

06 | MI

07 | DO

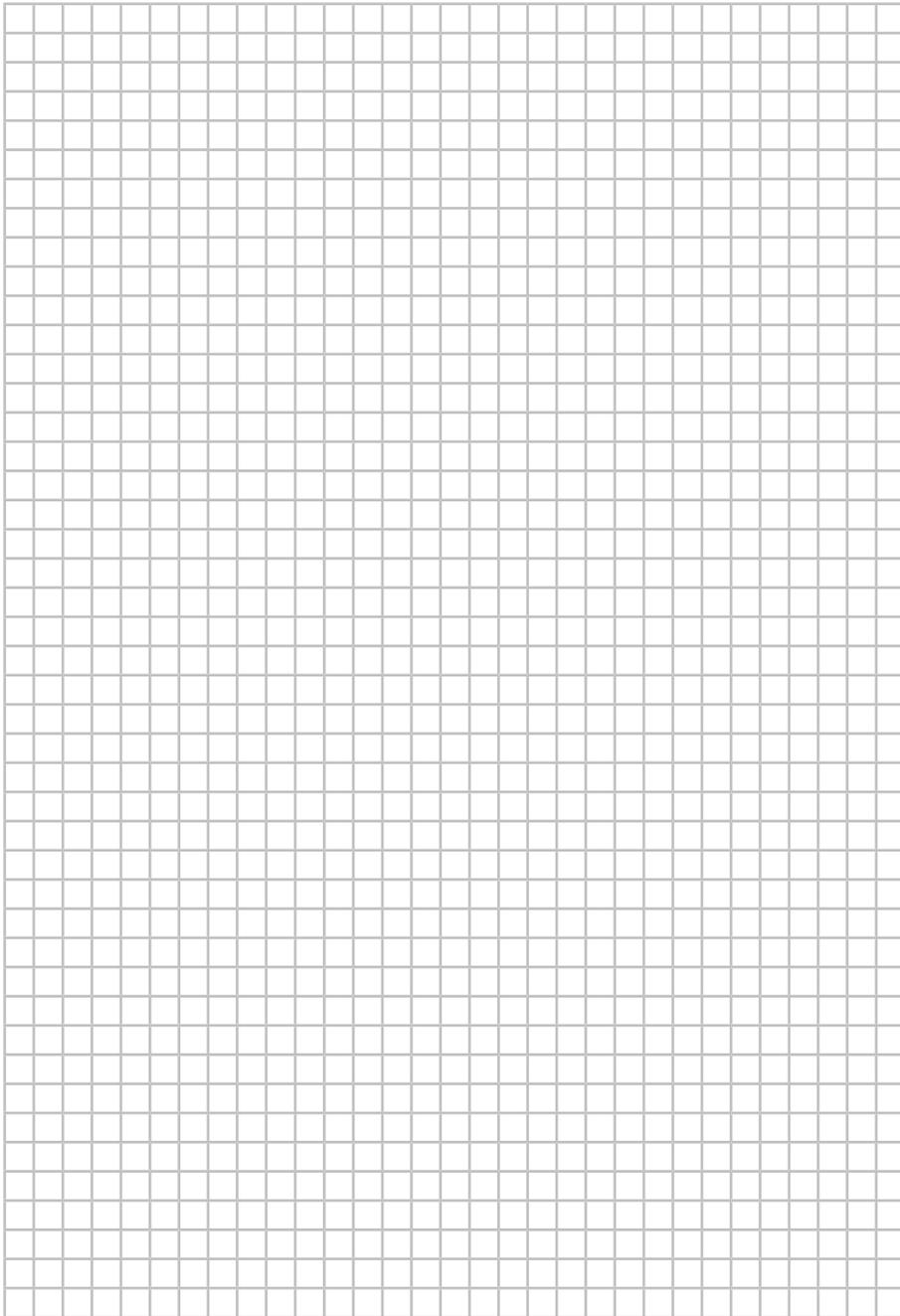
08 | FR

Id al-Adha (Opferfest)

09 | SA

10 | SO





Islamische Feiertage





JULI

KW 28

					01	02	03
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

11 | MO

12 | DI

O-bon Beginn

13 | MI

Asalha Puja

14 | DO

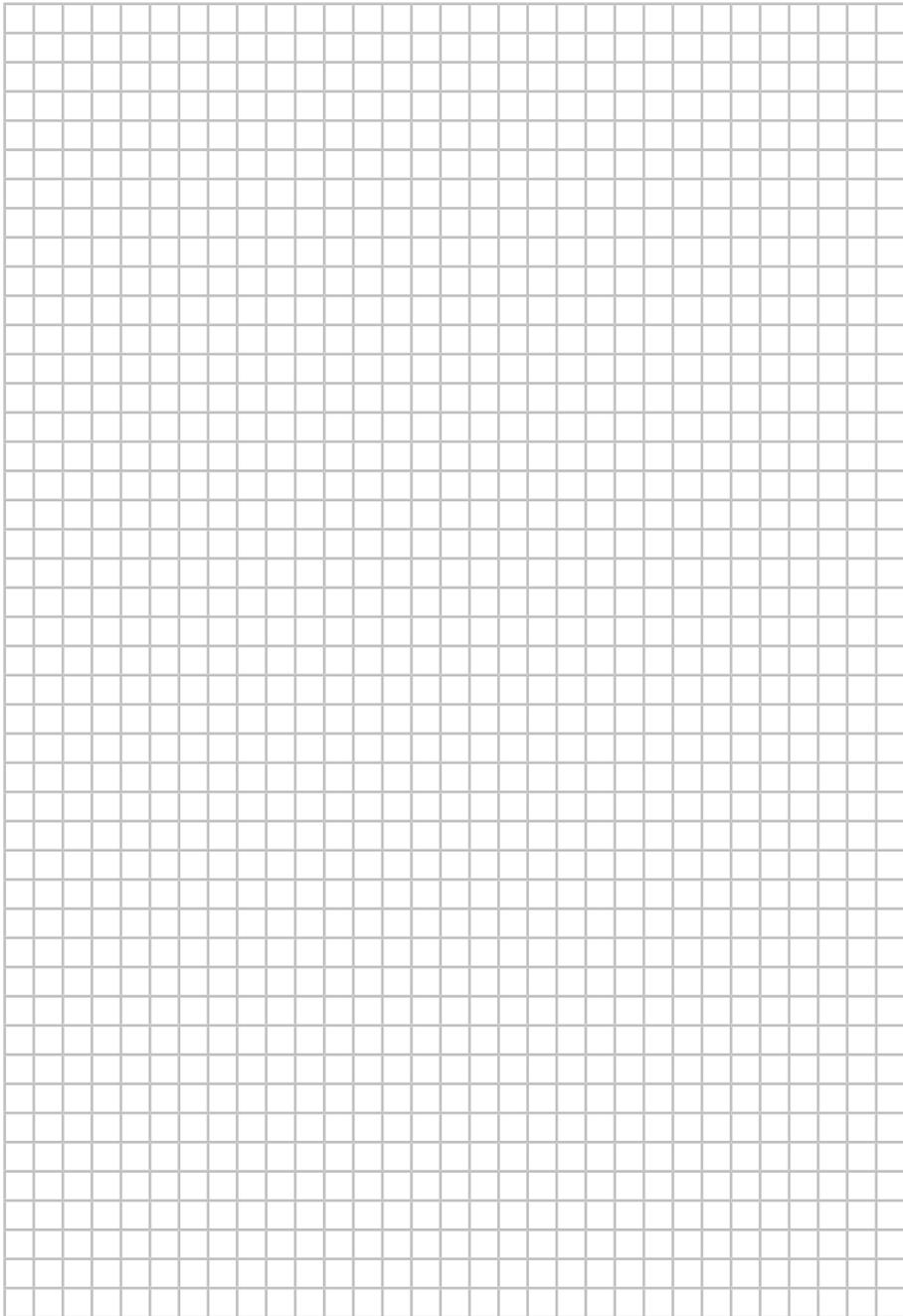
O-bon Ende

15 | FR

16 | SA

17 | SO





Buddhistische Feiertage





JULI

KW 29

			01	02	03		
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

Id-ul-Ghadir Khumm

18 | MO

19 | DI

20 | MI

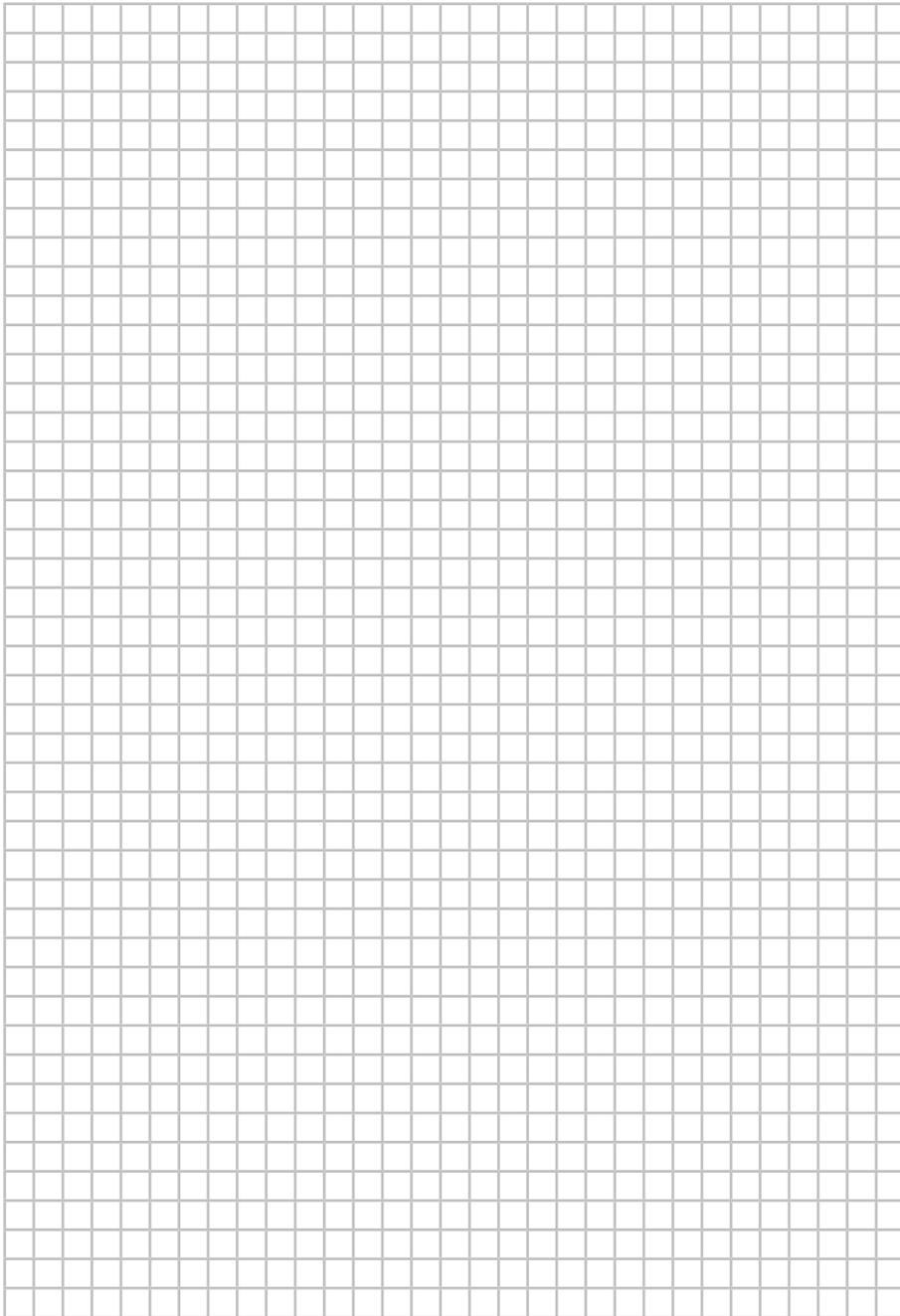
21 | DO

22 | FR

23 | SA

24 | SO





Islamische Feiertage





JULI

KW 30

			01	02	03		
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

25 | MO

26 | DI

27 | MI

28 | DO

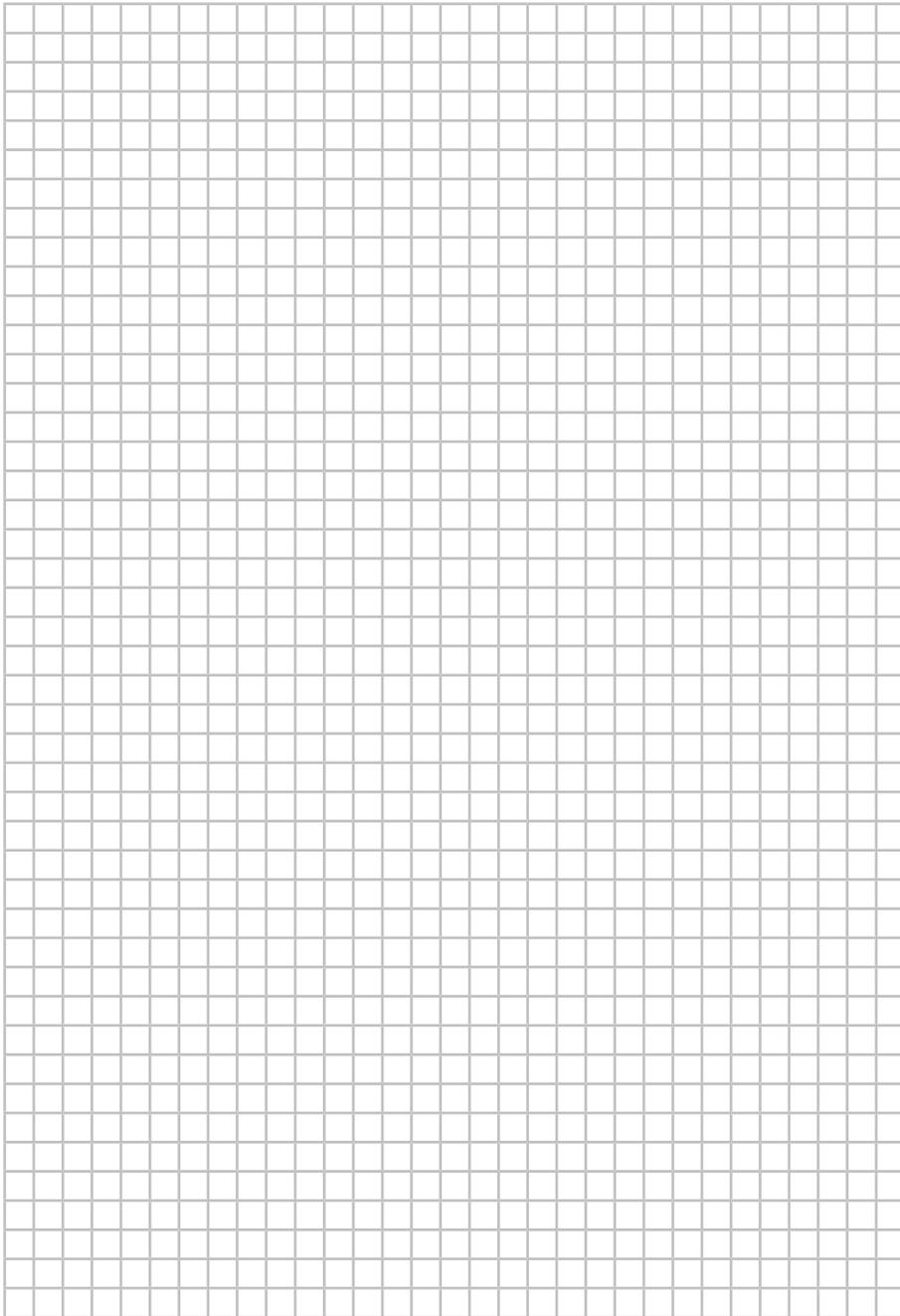
29 | FR

1. Muharram | Muharrem-Fasten Beginn | Welttag gegen Menschenhandel

30 | SA

31 | SO





Alevitische Feiertage | Islamische Feiertage





Azzam-Team - Ocean Fisch Restaurant





Ocean Fisch Restaurant

Das große, leuchtend blaue Restaurant in der Sonnenallee 48 ist nicht zu übersehen. Auch drinnen dominiert die Farbe blau. Stühle, Tresen, die Leuchttafel mit dem Speisenangebot – alles ist in frischem Meeresblau gehalten. Die Wände sind mit Mittelmeer-Impressionen, hauptsächlich aus dem Libanon, dekoriert. Inhaber Ahmad Azzam erzählt, dass hier früher eine Sporthalle war und dass er aufwändig umgebaut und renoviert hat.

Frisch vom Mittelmeer nach Neukölln

Das Fischrestaurant ist der neueste Streich der Familie Azzam, dem Platzhirschen in der Sonnenallee. Sieben Geschäfte betreibt sie mittlerweile, von der Fleischerei über einen Obst-Gemüse-Markt bis hin zum Friseursalon. „Wir hatten uns überlegt, was hier noch fehlt“, erklärt Ahmad Azzam: „Arabische Familien mögen sehr gerne Fisch, aber er wird anders zubereitet.“ Schlei in Dillsoße oder Forelle blau sucht man auf der Karte vergebens. Stattdessen: frisch gegrillte Dorade oder Scampi, mit Reis oder Pommes, dazu Hummus und scharfe Soße. Den Fisch bezieht man nicht etwa vom Großmarkt, sondern von eigenen Lieferanten aus Griechenland, Spanien, Italien und anderen Mittelmeerländern.

Am Samstag und Sonntag brummt der Laden

„Anfang 2020 haben wir eröffnet und es lief richtig gut“, erzählt Ahmad Azzam. Doch dann kam der Lockdown, über sieben Mona-

te war geschlossen. „Das hat uns fast in den Ruin getrieben“, sagt der Inhaber. Seitdem wieder offen ist, laufe es nur langsam wieder an. Am Wochenende sei es zwar immer voll, dann gesellen sich auch viele Deutsche zu den arabischen Familien. Doch unter der Woche ist noch Luft nach oben. Die Miete für das geräumige Restaurant beträgt viele Tausend Euro. Das muss erst einmal eingenommen werden. Eine Fischmahlzeit ist vergleichsweise teuer. Fisch in Sesamsoße kostet knapp 15 Euro, eine Dorade 14 Euro. Mit Schawarma oder Hähnchen kommt man günstiger weg. Fisch sei eben teuer, vor allem, wenn man ihn in Top-Qualität bezieht, erklärt der Inhaber: „Uns sagen auch manchmal Leute, dass wir eigentlich viel zu billig sind“. Am besten gehen Sardinen, Meerbarben und Calamari. Und natürlich Doraden. Man kann sich in der Auslage auch einen Fisch aussuchen und ihn zubereiten lassen. Wer dann an der großen Fensterfront oder gleich draußen an einem Tisch sitzt und dem wuseligen Treiben in der Sonnenallee zuschaut, fühlt sich fast wie im Urlaub.





AUGUST

KW 31

01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

01 | MO

02 | DI

03 | MI

04 | DO

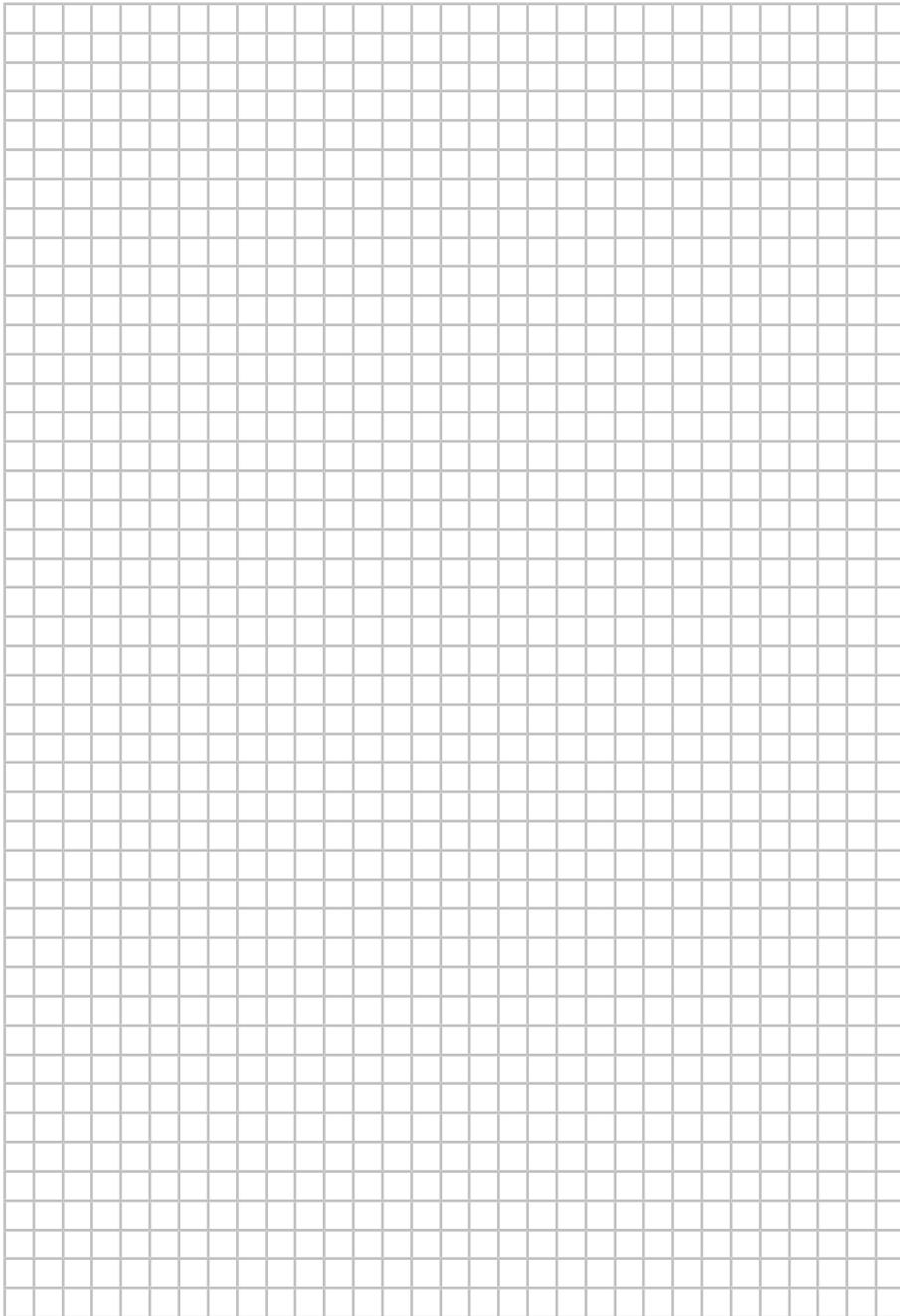
05 | FR

06 | SA

Tischa Be'aw

07 | SO





Jüdische Feiertage





AUGUST

KW 32

01 02 03 04 05 06 07

08 09 10 11 12 13 14

15 16 17 18 19 20 21

22 23 24 25 26 27 28

29 30 31

Ashura

08 | MO

Muharrem-Fasten Ende | Internationaler Tag der indigenen Bevölkerungen der Welt

09 | DI

10 | MI

Asure

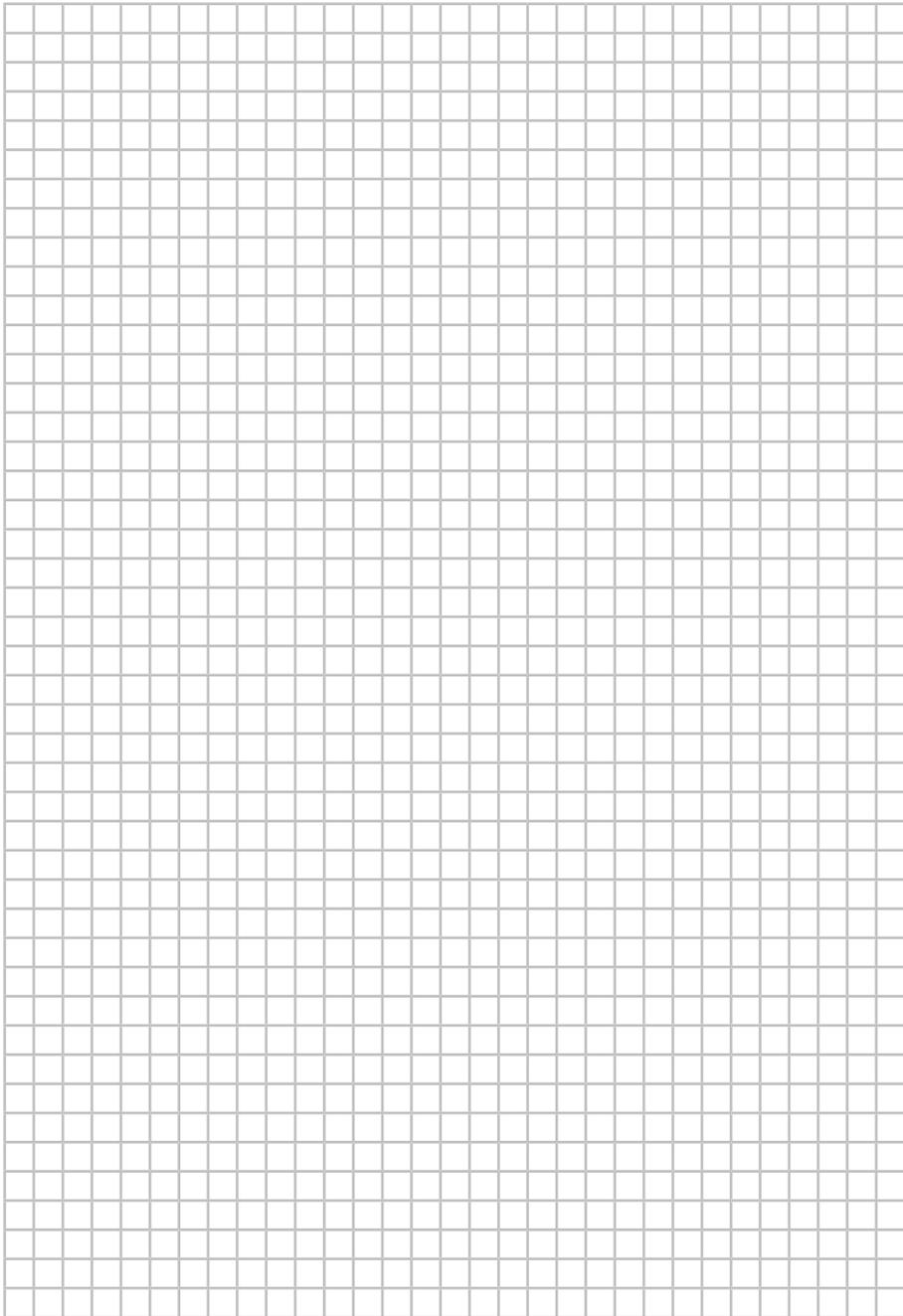
11 | DO

12 | FR

13 | SA

14 | SO





Alevitische Feiertage | Islamische Feiertage





AUGUST

KW 33

01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Mariä Himmelfahrt

15 | MO

16 | DI

17 | MI

18 | DO

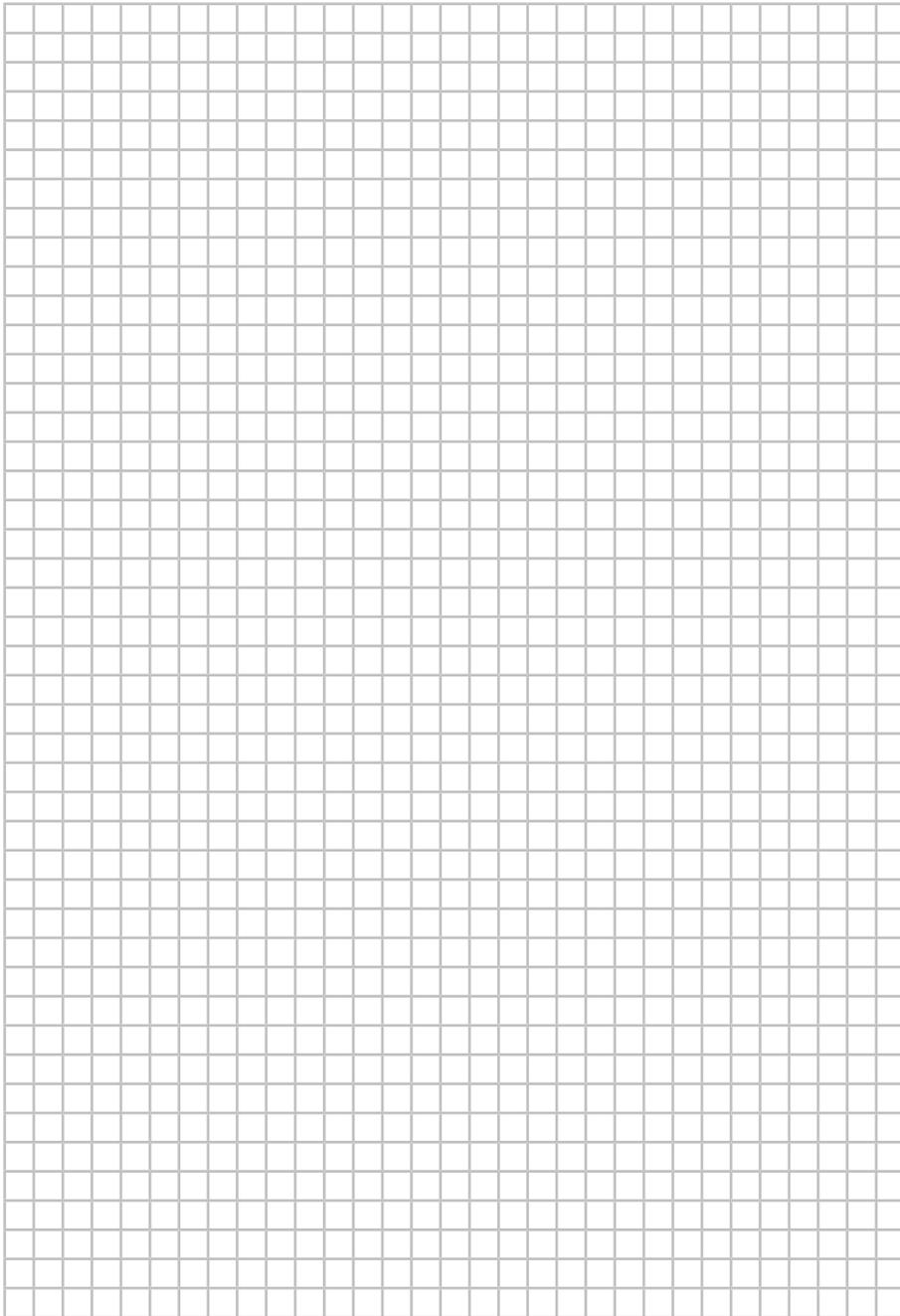
Janmashtami

19 | FR

20 | SA

21 | SO





Hinduistische Feiertage | Christliche Feiertage





AUGUST

KW 34

01 02 03 04 05 06 07

08 09 10 11 12 13 14

15 16 17 18 19 20 21

22 23 24 25 26 27 28

29 30 31

22 | MO

Internationaler Tag der Erinnerung an Sklavenhandel und dessen Abschaffung

23 | DI

24 | MI

25 | DO

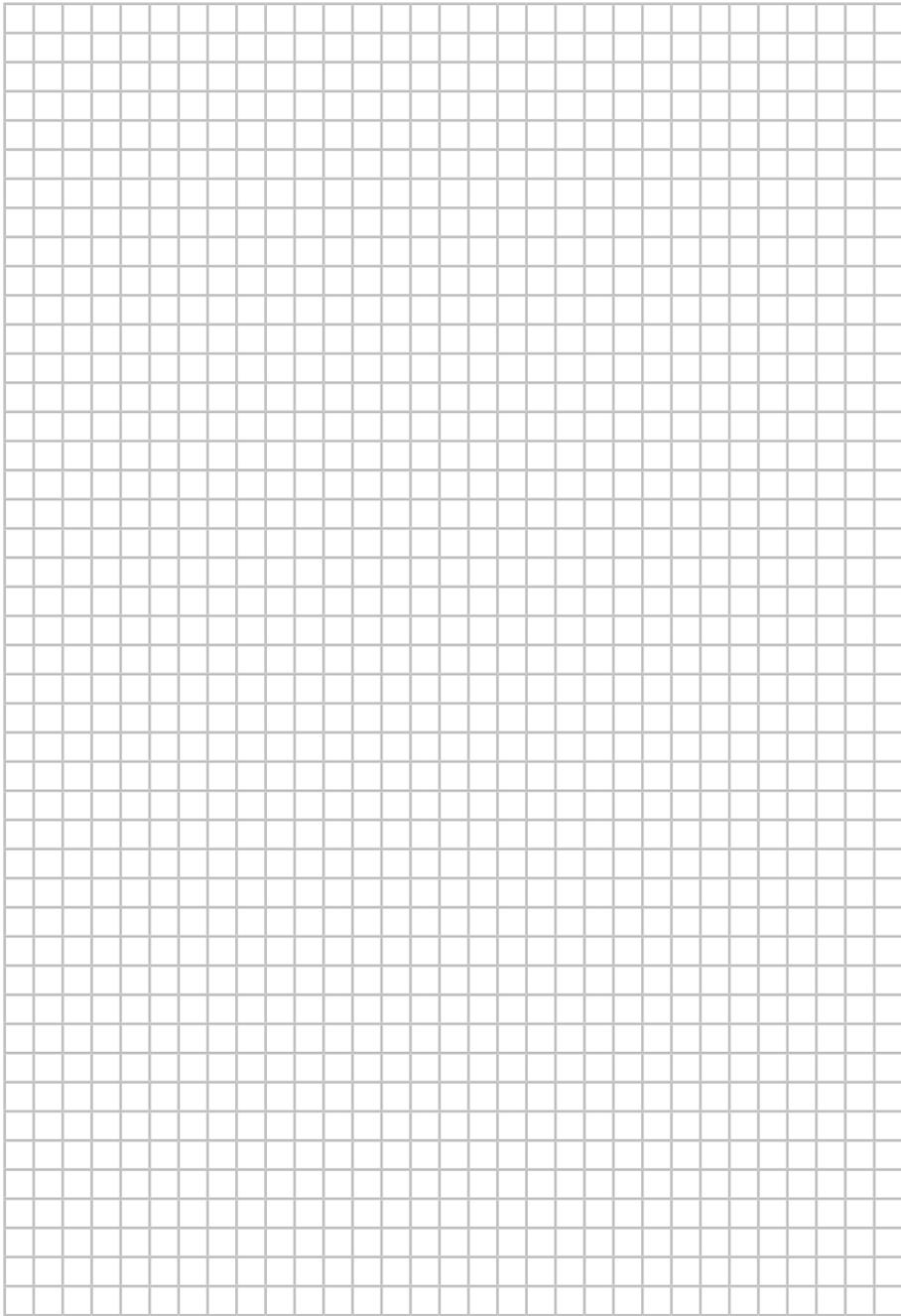
26 | FR

27 | SA

Guru Granth Sahib Ji

28 | SO





Sikh Feiertage





Beatrix Neining-Kühne - Die Nudelbude





Die Nudelbude

Gemütlich und schlicht sieht es in dem kleinen Restaurant mit den Holztischen und den rot gestrichenen Wände aus. Hinter dem Tresen hängt die übersichtliche Speisekarte. Im Mittelpunkt steht die Nudel, täglich frisch hergestellt in der kleinen Pastamanufaktur im hinteren Raum. Man kann wählen zwischen Spaghetti, Fettucine und Pappardelle, dazu eine Soße, zum Beispiel mit Ziegenfrischkäse, mit Spinat oder ganz klassisch eine Rindfleisch-Bolognese. Dazu ein paar Salate, italienische Dessert-Klassiker wie Panna Cotta sowie wechselnde Specials wie Kässpätzle oder Ravioli – fertig ist ein unkompliziertes Restaurant, in dem man sich abends gerne mit Freunden trifft.

Pasta wie in den Abruzzen

„Ich wollte es minimalistisch, unser Fokus liegt auf Frische und Qualität“, erklärt Inhaberin Beatrix Neininger-Kühne. Ihr Vater stammt aus den Abruzzen und hat dort an die Gastronomie und auf Märkten frische Nudeln verkauft. Weil die Mutter von vier Kindern damals in der Weichselstraße wohnte, hörte sie sich um und erfuhr im Peppi Guggenheim, dass das Gardinengeschäft in der Nummer 64 schließen will. Sie hatte Glück und konnte die Räume zu einem fairen Preis anmieten. Das Restaurant hat sich schnell etabliert – ohne viel Werbung, fast nur über Mundpropaganda. Sie hat viel Gäste aus der Nachbarschaft, aber auch Stammgäste, die extra aus Spandau anreisen. „Im Laufe der Jahre wurden es dann auch immer mehr Touristen.“

Ein Familienbetrieb

Die Nudelbude ist ein Familienbetrieb. „Ich will damit nicht reich werden, aber ich will, dass sich meine Mitarbeiter wohl fühlen“, betont die Chefin. Es ist ein eingeschworenes Team, das sich um die Gäste kümmert. Die Pasta wird in der Küche hergestellt – ganz ohne Ei übrigens. Das sei kein Zugeständnis an den veganen Zeitgeist, erklärt Beatrix Neininger-Kühne. Der Teig wird in der traditionellen Art „al bronzo“ durch eine Matrize gepresst. So erhalten die Nudeln eine raue Oberfläche – ideal zum Aufnehmen der Soßen.

Die Weichselstraße im Wandel

Der Kiez und insbesondere die Weichselstraße hätten sich stark verändert, sagt die Inhaberin der Nudelbude. „Die Gentrifizierung sei spürbar. Alte Stammgäste sind weggezogen, die Fluktuation ist hoch.“ Dass es unter den Gewerbetreibenden dennoch einen Zusammenhalt gibt, zeigte das bunte Donaukiezfest 2019 in der Weichselstraße. Auch die Nudelbude beteiligte sich. „Das war toll“, findet die Chefin.





AUGUST | SEPTEMBER

KW 35

01 02 03 04 05 06 07

08 09 10 11 12 13 14

15 16 17 18 19 20 21

22 23 24 25 26 27 28

29 30 31 01 02 03 04

29 | MO

30 | DI

Ganesha Charturi

31 | MI

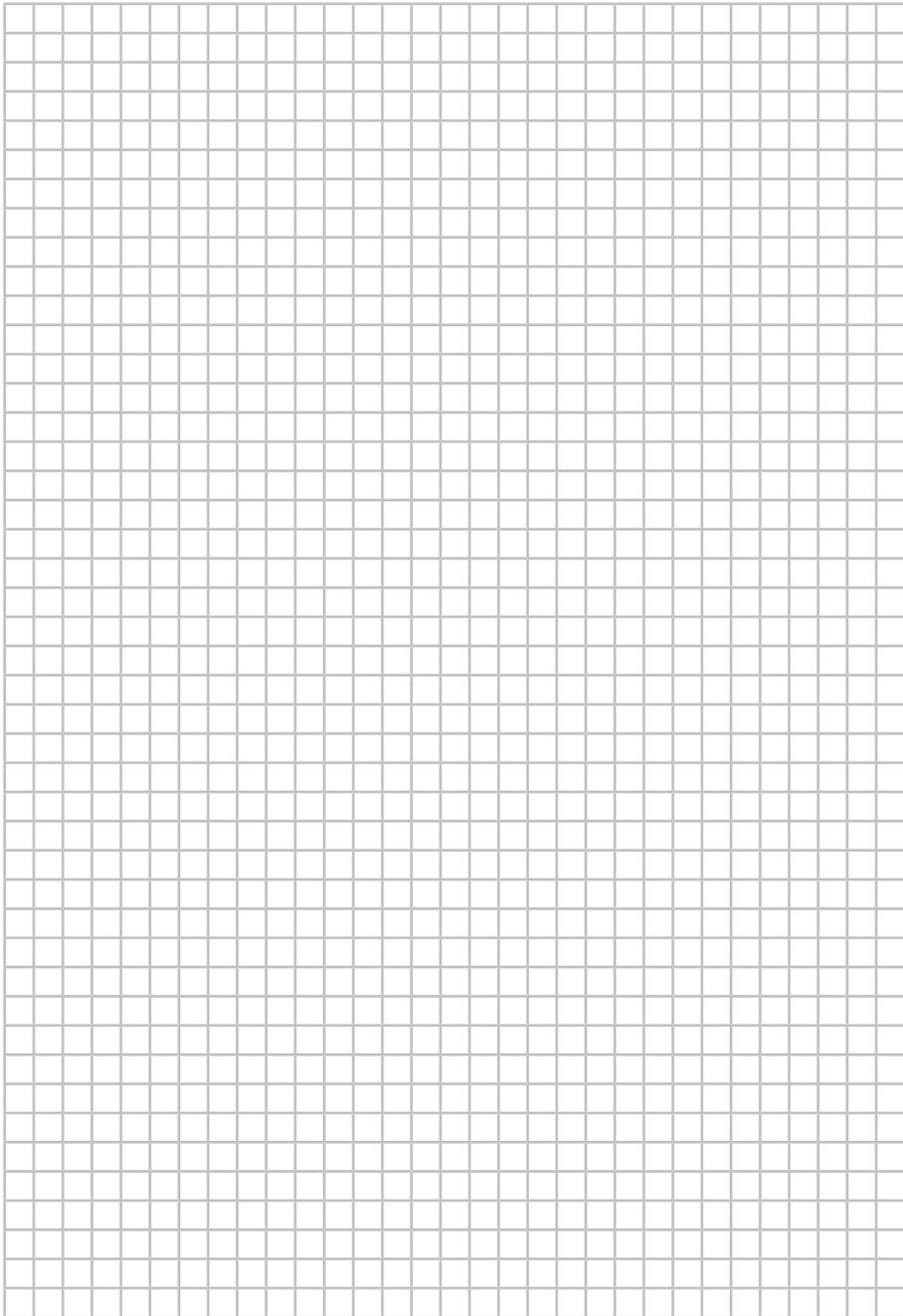
01 | DO

02 | FR

03 | SA

04 | SO





Hinduistische Feiertage





SEPTEMBER

KW 36

			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

05 | MO

06 | DI

07 | MI

Weltalphabetisierungstag

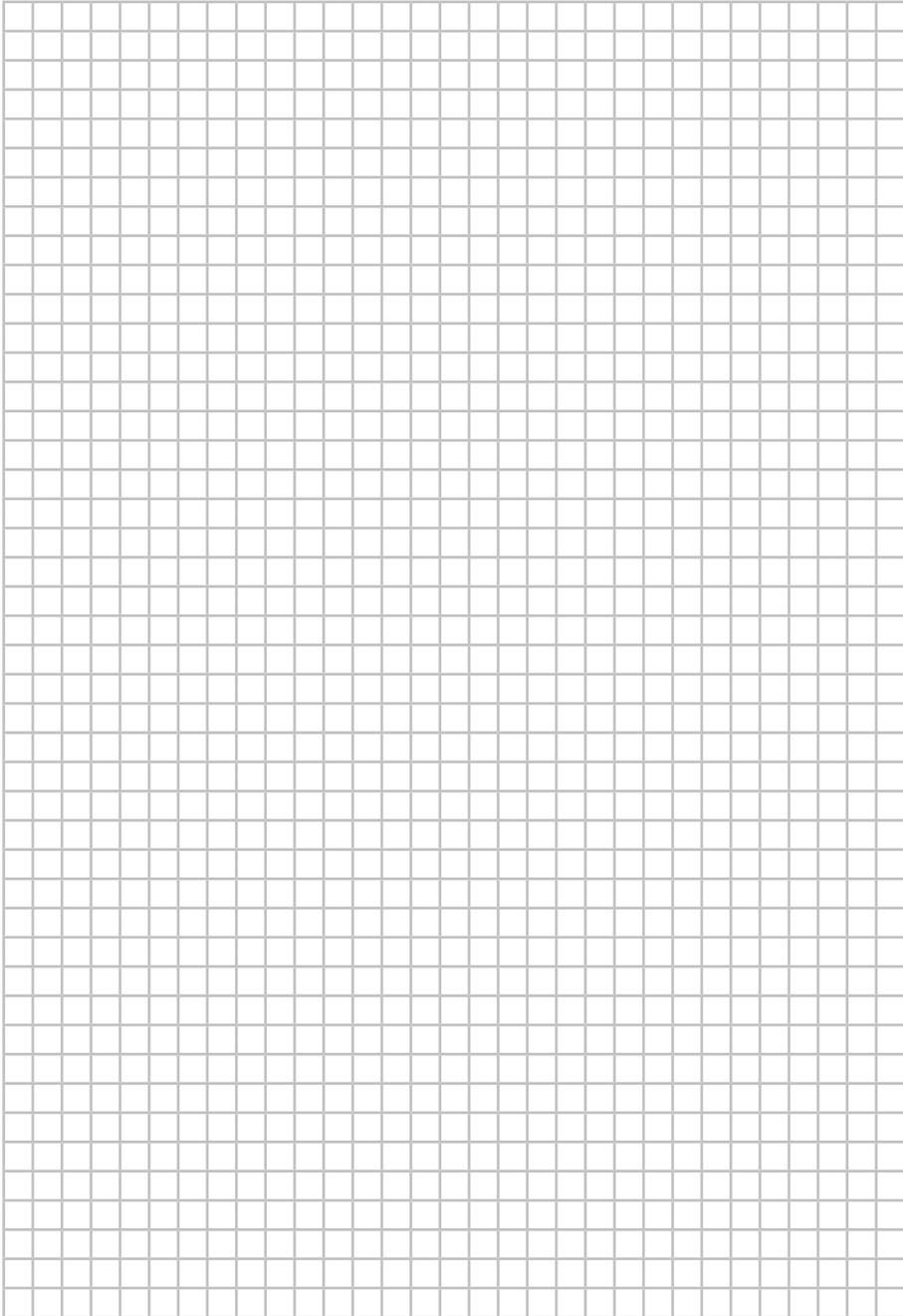
08 | DO

09 | FR

10 | SA

11 | SO







SEPTEMBER

KW 37

			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

12 | MO

13 | DI

Kreuzerhöhung

14 | MI

15 | DO

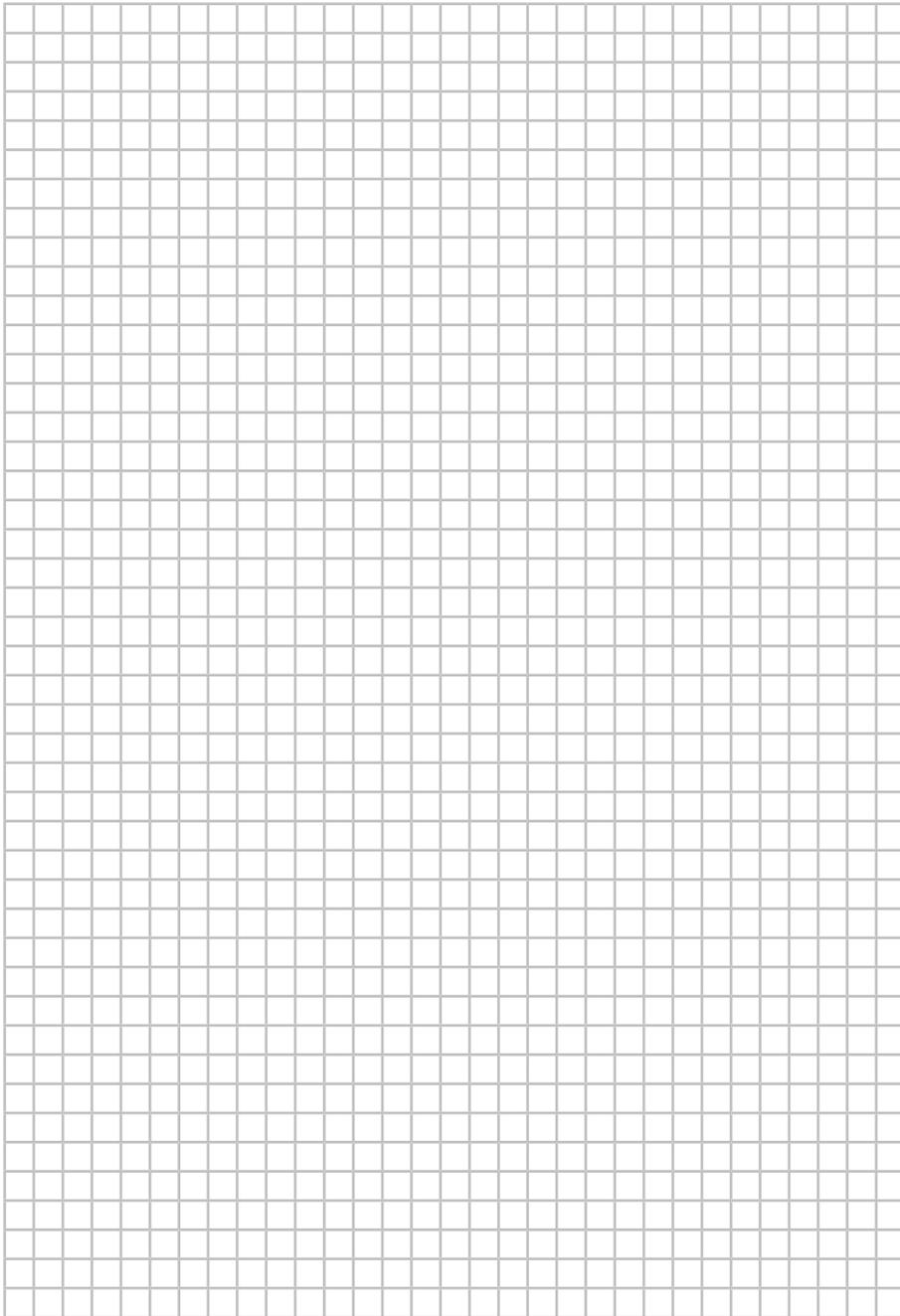
16 | FR

17 | SA

Internationaler Tag für gleiches Entgelt

18 | SO





Christliche Feiertage





SEPTEMBER

KW 38

			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

19 | MO

Internationaler Tag des Kindes

20 | DI

Internationaler Friedenstag

21 | MI

22 | DO

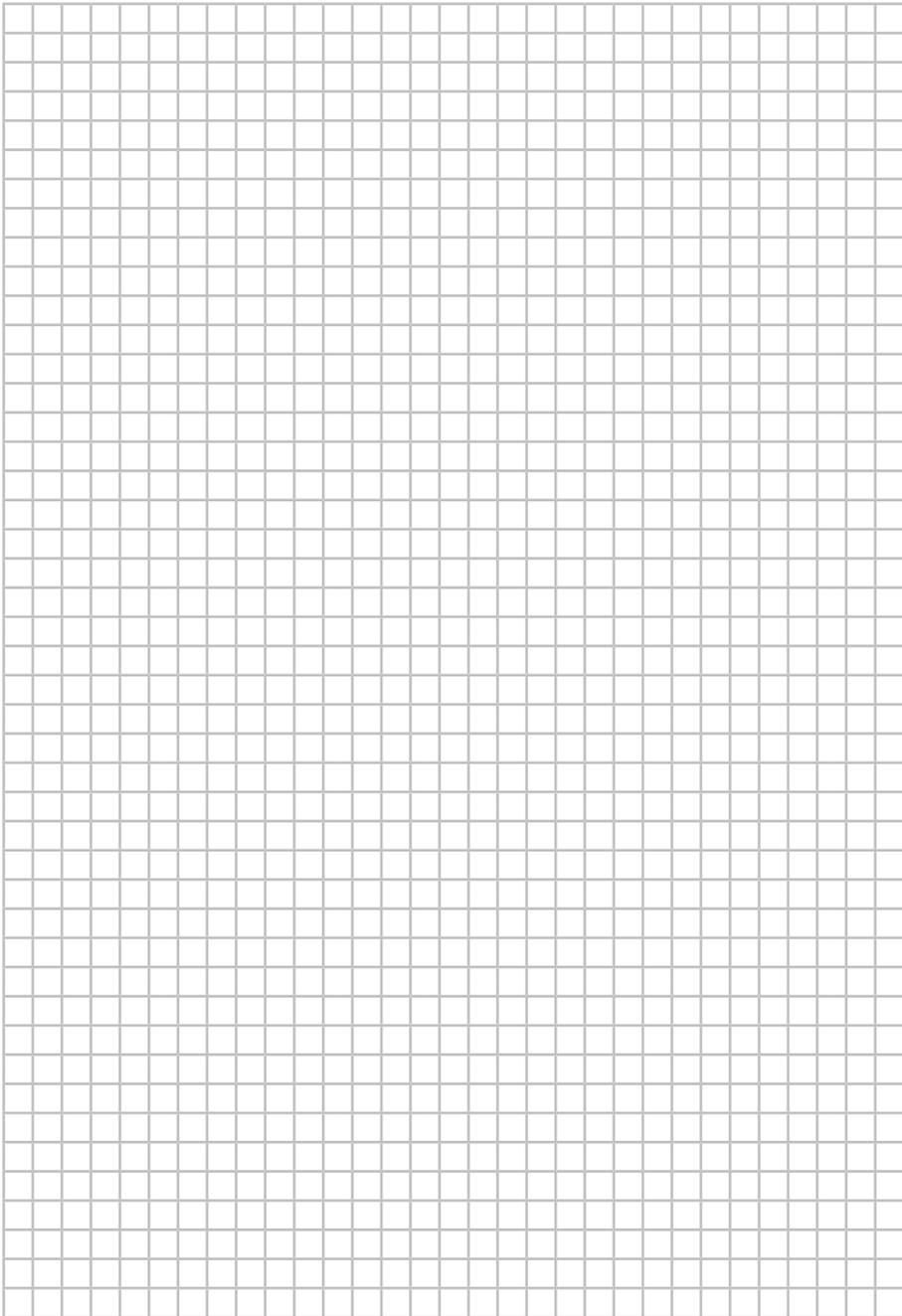
Internationaler Tag der Gebärdensprachen

23 | FR

24 | SA

25 | SO







SEPTEMBER | OKTOBER

KW 39

			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	01	02

Rosch Haschana Beginn

26 | MO

Rosch Haschana

27 | DI

28 | MI

29 | DO

30 | FR

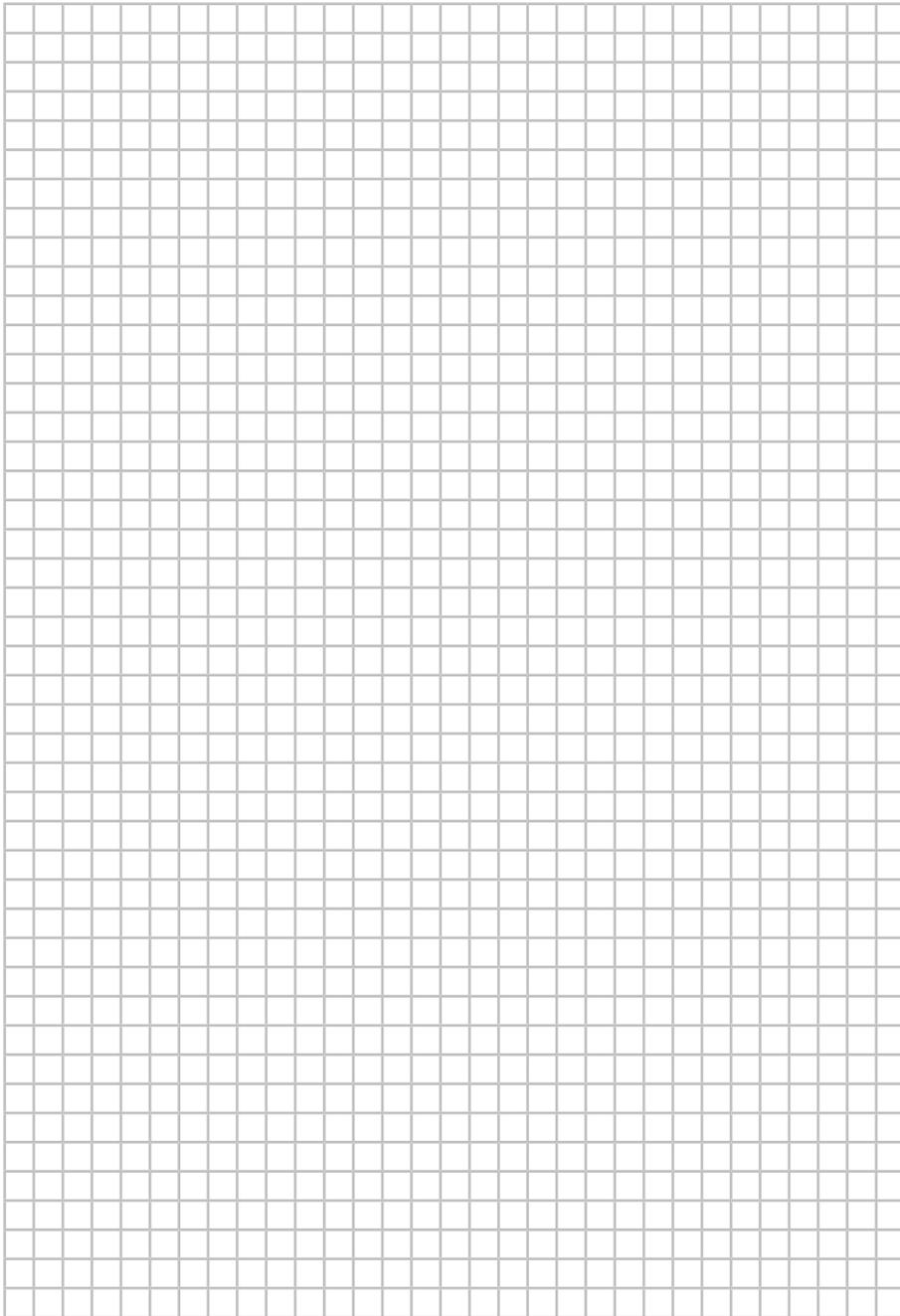
Internationaler Tag der älteren Menschen

01 | SA

Erntedankfest

02 | SO





Christliche Feiertage | Jüdische Feiertage





Florian Schmidt & Team - Roamers





Roamers

Wo die Pannierstraße in die Kurve geht, kurz bevor sie auf die Reuterstraße trifft, sieht man am Wochenende häufig Trauben von jungen, meist englisch sprechenden Leuten auf einen freien Tisch warten oder – sofern sie einen ergattert haben – ihre Teller fotografieren. Der erste Eindruck also: ein Hipster-Café. Wer den Inhaber vom Roamers (englisch für ‚Vagabunden‘, ‚Herumtreiber‘) kennenlernt, ist zunächst überrascht. Florian („Flo“) Schmidt ist auf einem Ponyhof aufgewachsen und sagt, dass er sich mehr ältere Gäste wünschen würde. Dass die Website nur auf Englisch ist, läge daran, dass er die englische Sprache liebt. Sein Faible für den amerikanischen Westen und insbesondere zu Kalifornien ist in der Tat nicht zu übersehen. Das winzige Café ist vollgestopft mit Büffelschädeln, amerikanischen Autoschildern, Cowboyhüten und ähnlichem. „Ich war viel in Amerika unterwegs und liebe dieses Land“, erklärt der 35-Jährige.

Stille oder Kunstwerk?

2013 hat er das Roamers eröffnet, gastronomische Erfahrung hatte er kaum. Der Standort sei Zufall: „Ich kannte den vorigen Betreiber, außerdem habe ich damals in der Neckarstraße gewohnt.“ Den Innenausbau hat er bis auf die Elektrik fast alleine gemacht. Die Sitzgelegenheiten sind einfach und bunt zusammengewürfelt, die Tische hat er selber gezimmert. „Ich wollte etwas Authentisches, ich mag diese aufgeputzten Läden nicht“, meint er. Von Anfang an lief es ganz gut, doch

nachdem das Roamers in den Social Media gehypt wurde, standen die Leute Schlange für ein Frühstück. Ob French Toast, Sandwich mit Lachs und Avocado oder Karottenkuchen – alles wird hübsch drapiert und auf einer Schiefertafel, einem Blech oder im gußeisernen Pfännchen serviert. „Kreativer Brunch“, nennt das der Chef.

Egg Benedict und Lavendel-Limo

Im Roamers wird alles frisch gemacht, darauf legen Flo Schmidt und sein Team allergrößten Wert. „Wir machen auch die Soßen selber, legen die Gurken und Radieschen ein“, sagt Flo. Die Eier für die Eggs Benedict werden erst à la minute pochiert. Nicht alle Gäste haben Verständnis dafür, dass ein solches Frühstück nicht innerhalb von zehn Minuten auf dem Tisch stehen kann. Auch die Preise sind im oberen Bereich. Vor acht Jahren, als das Roamers eröffnete, gab es drumherum kaum Orte, wo man nett frühstücken konnte und exzellenten Kaffee bekam. Das ist inzwischen anders. Über mangelnden Zuspruch kann er trotzdem nicht klagen. An sonnigen Tagen werden im Minutentakt Kaffee Americano, Cappuccino und Smoothies an die Tische draußen getragen.





OKTOBER

KW 40

					01	02	
03	04	05	06	07	08	09	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

Tag der Dt. Einheit

03 | MO

04 | DI

Jom Kippur

05 | MI

Cimaiya Sixadi Beginn

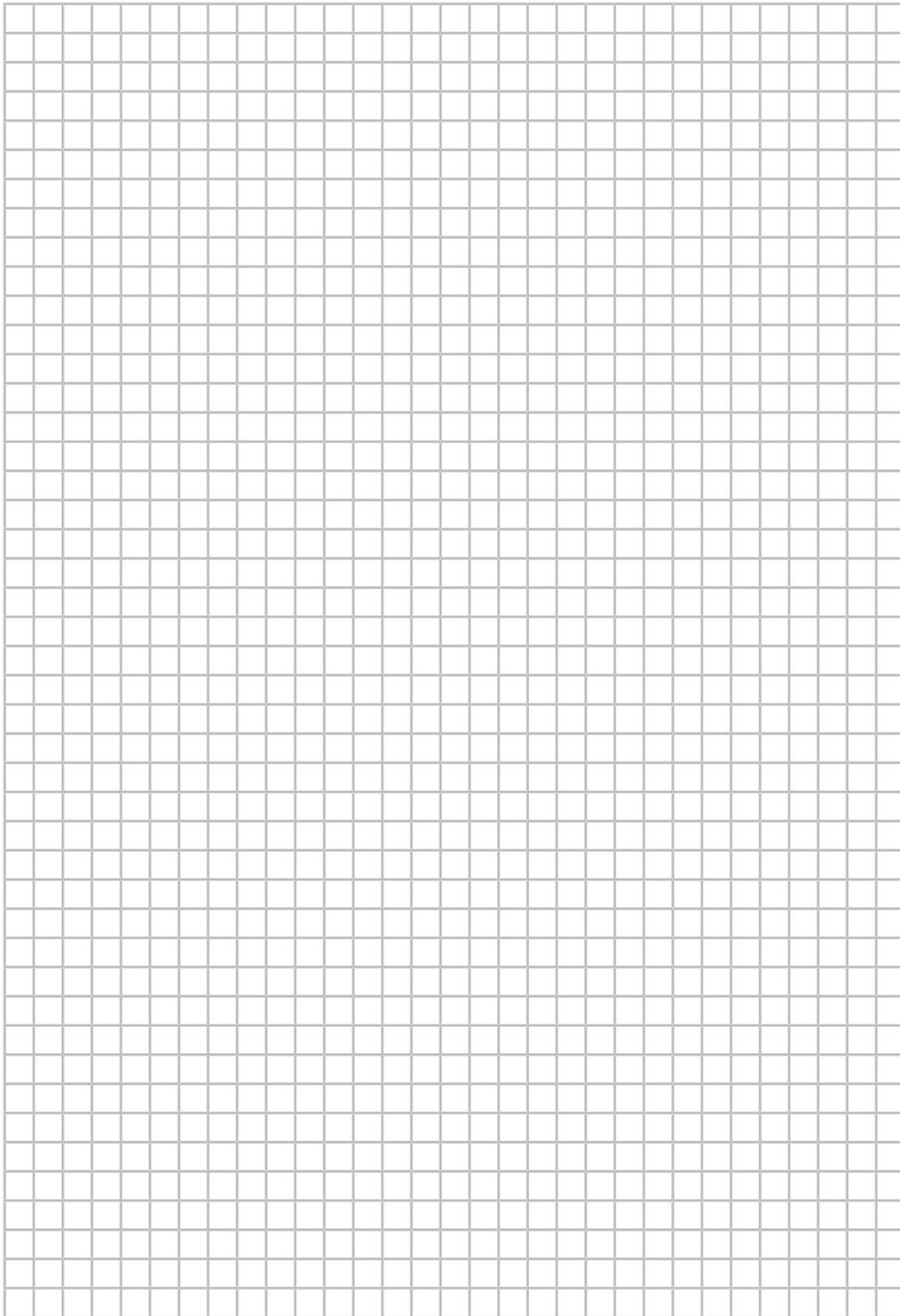
06 | DO

07 | FR

08 | SA

09 | SO





Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Jesidische Feiertage**





OKTOBER

KW 41

					01	02	
03	04	05	06	07	08	09	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

Sukkot Beginn

10 | MO

Sukkot | Internationaler Tag des Mädchens

11 | DI

12 | MI

Cimaiya Sixadi Ende

13 | DO

14 | FR

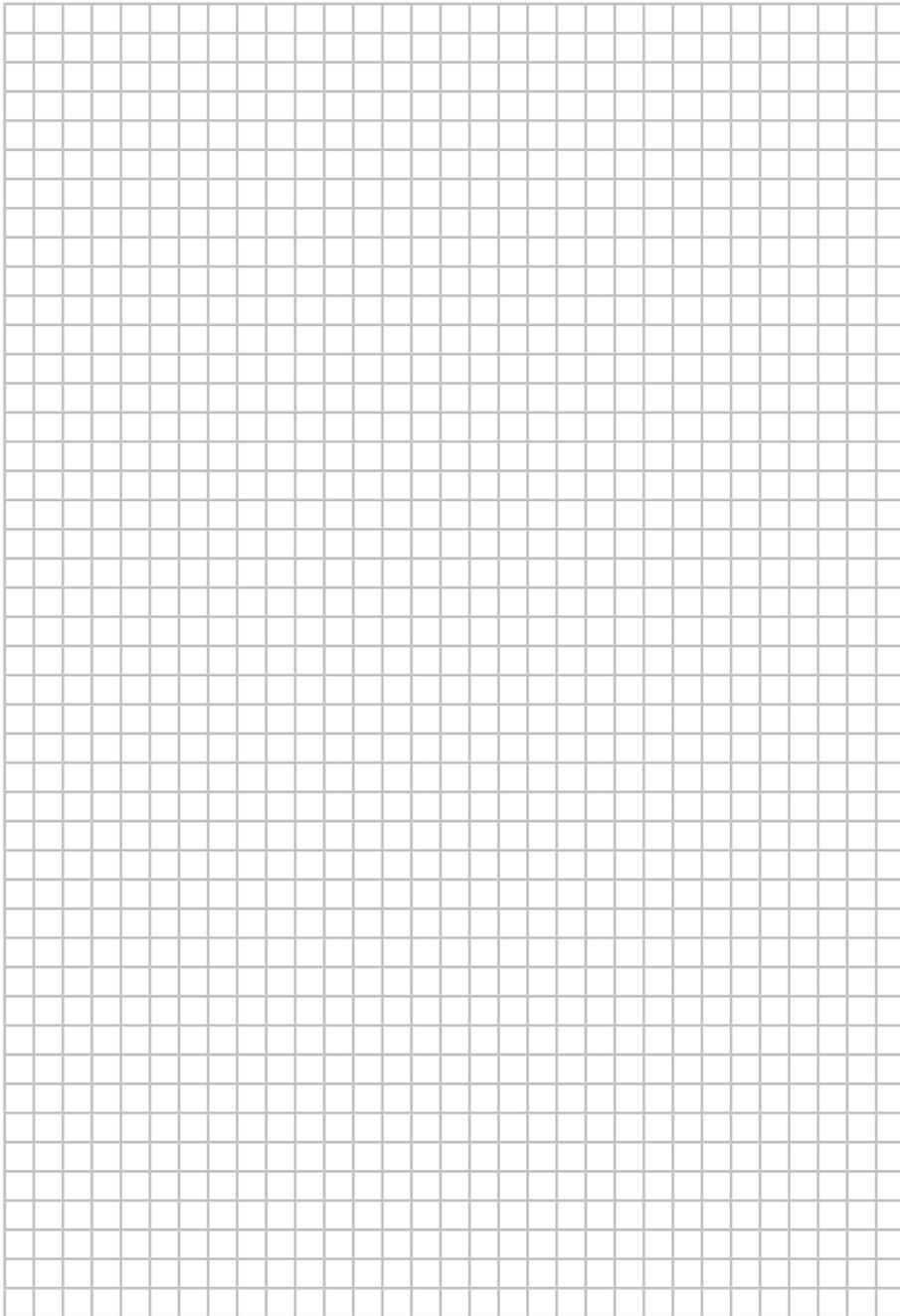
Internationaler Tag der Frauen in ländlichen Gebieten

15 | SA

Welternährungstag

16 | SO





Jüdische Feiertage | **Jesidische Feiertage**





OKTOBER

KW 42

					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Schmini Azeret | Internationaler Tag für die Beseitigung der Armut

17 | MO

Simchat Tora

18 | DI

19 | MI

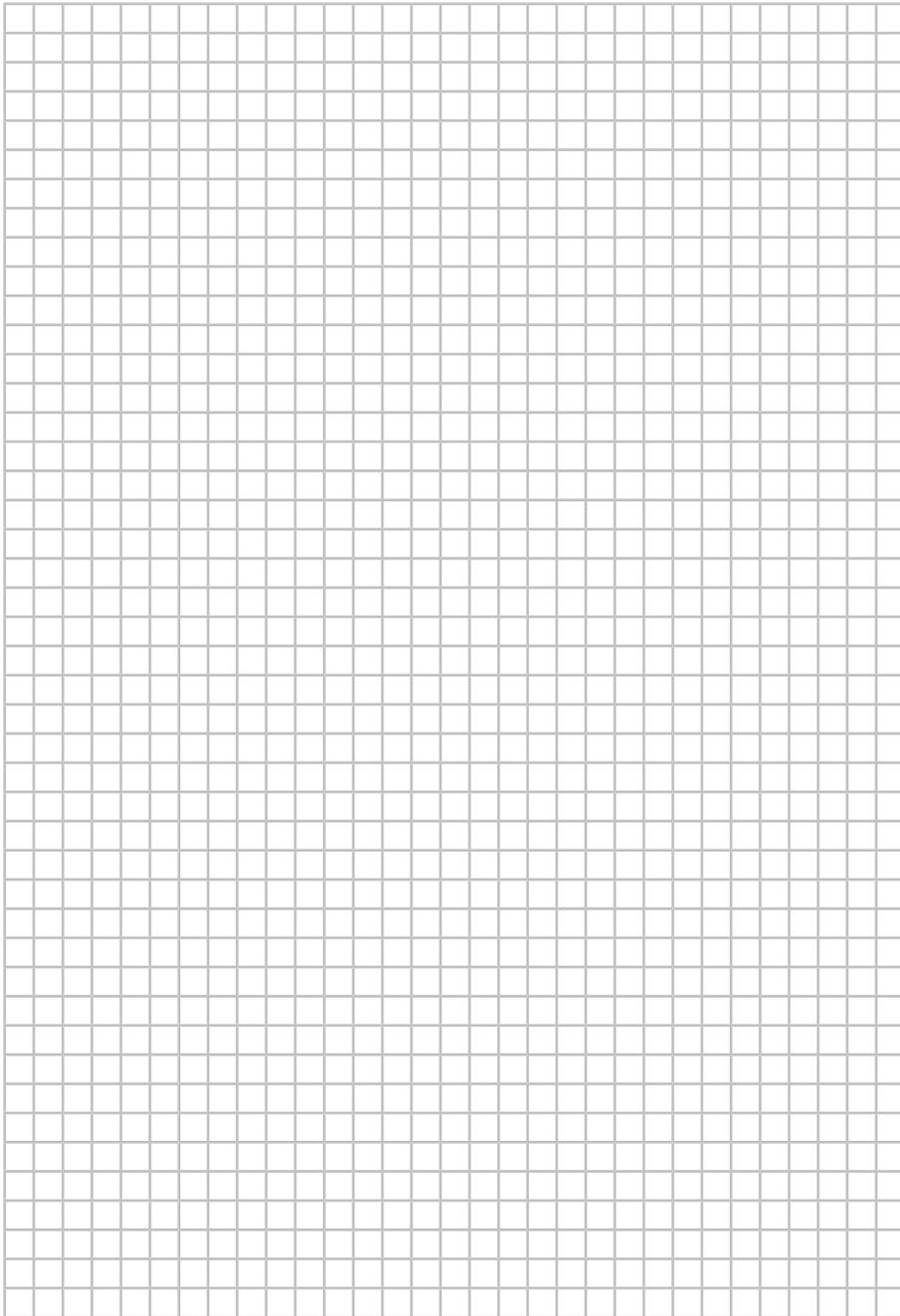
20 | DO

21 | FR

22 | SA

23 | SO





Jüdische Feiertage





OKTOBER

KW 43

					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Diwali | Bandi Chhor Divas

24 | MO

25 | DI

26 | MI

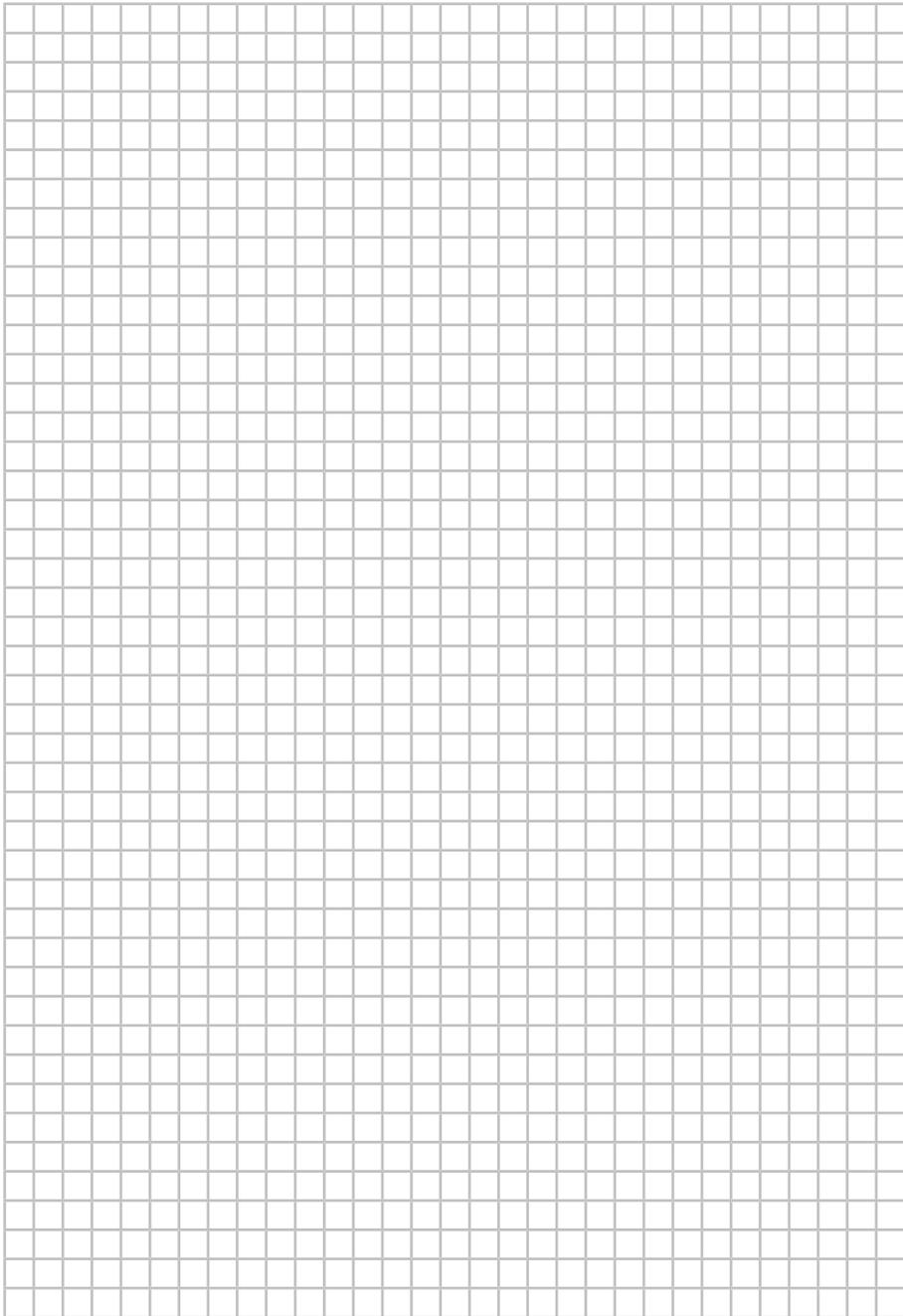
27 | DO

28 | FR

29 | SA

30 | SO





Sikh Feiertage | Hinduistische Feiertage





Lars Maurmaier - Broschek





Broschek

Die Weichselstraße hat sich in den letzten Jahren zur Gastromieile gemausert. Den Anfang machte 2008 das Broschek. Die Räume in der Nummer 6 hatten vorher acht Jahre lang leer gestanden, erzählt Inhaber Lars Maurmaier. Nach Abschluss seines Studiums musste ein Broterwerb her. Also warum nicht eine Kneipe eröffnen und sein eigener Chef sein? Weil es damals rundherum außer Eckkneipen nichts gab, deckte das Broschek in der Anfangszeit alles ab: Frühstück, Live-Musik, Haarschneideperformances, vegane Küche. „Ich hab immer geguckt, was es in der Umgebung nicht gab“, erklärt der gebürtige Baden-Württemberger. Inzwischen hat er nicht mal mehr eine Kaffeemaschine. Schließlich gibt es mittlerweile genug Cafés im Kiez.

Neuköllner Damenchor und Kreuzworträtsel-Fans

Das Broschek ist eine jener unaufgeregten Bars, wie sie selten geworden sind. Hier nimmt der Neuköllner Damenchor mit Mitgliedern zwischen 20 und 70 noch einen Absacker, hier treffen sich regelmäßig Leute aus der Schauspielschule und hier sitzt auch mal ein Nachbar bei einem oder zwei Bierchen und macht sein Kreuzworträtsel. Keine coole Hipster-Location, sondern ein gemütlicher Ort mit einer großen Stammgästeschaft. Es gibt eine Riesenauswahl an Rum, hausgemachte Limonade und Berliner Bergpils aus einer Neuköllner Brauerei. „Meine Tür ist für

alle offen“, betont Lars Maurmaier, der nicht selten bis 5 Uhr morgens am Zapfhahn steht. Inzwischen wohnt er direkt über der Kneipe, sozusagen als natürlicher Schallschutzpuffer, wie er augenzwinkernd sagt. Broschek ist übrigens der Mädchenname seiner Mutter. „Das ist eingängig und nicht so angestrengt originell“, findet der 53-Jährige.

Das Käsefondue ist geliebt

Der Leerstand in der Weichselstraße ist längst Geschichte, inzwischen sind die Gewerbemieten auf bis zu 30 Euro pro Quadratmeter geklettert. Trotz all der Veränderungen sei die Nachbarschaft gut, vor allem mit den Gastronomen der ersten Jahre wie dem Peppi Guggenheim oder der Nudelbude. Einige haben durch Maurmaiers Empfehlung ihre Räumlichkeiten gefunden. Da hilft man sich schon mal mit Eiswürfeln aus oder bringt dem anderen etwas vom Großhandel mit. Bis vor kurzem wurde im Broschek jedes Wochenende authentisch japanisch gekocht. Lars Maurmaier hofft, dass die Köchin, Machiko Akazawa, bald wieder Zeit dafür hat. Was sich über all die Jahre nicht verändert hat ist das Käsefondue, das ab Oktober wieder zweimal die Woche serviert wird, wie es sich gehört mit gutem Schweizer Käse und Gürkchen, Trauben und anderem Beilagen.





OKTOBER | NOVEMBER

KW 44

					01	02	
03	04	05	06	07	08	09	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31	01	02	03	04	05	06	

Reformationstag | Halloween

31 | MO

Allerheiligen | Welt-Aids-Tag

01 | DI

Allerseelen | Internationaler Tag für die Abschaffung der Sklaverei

02 | MI

Internationaler Tag der Menschen mit Behinderungen

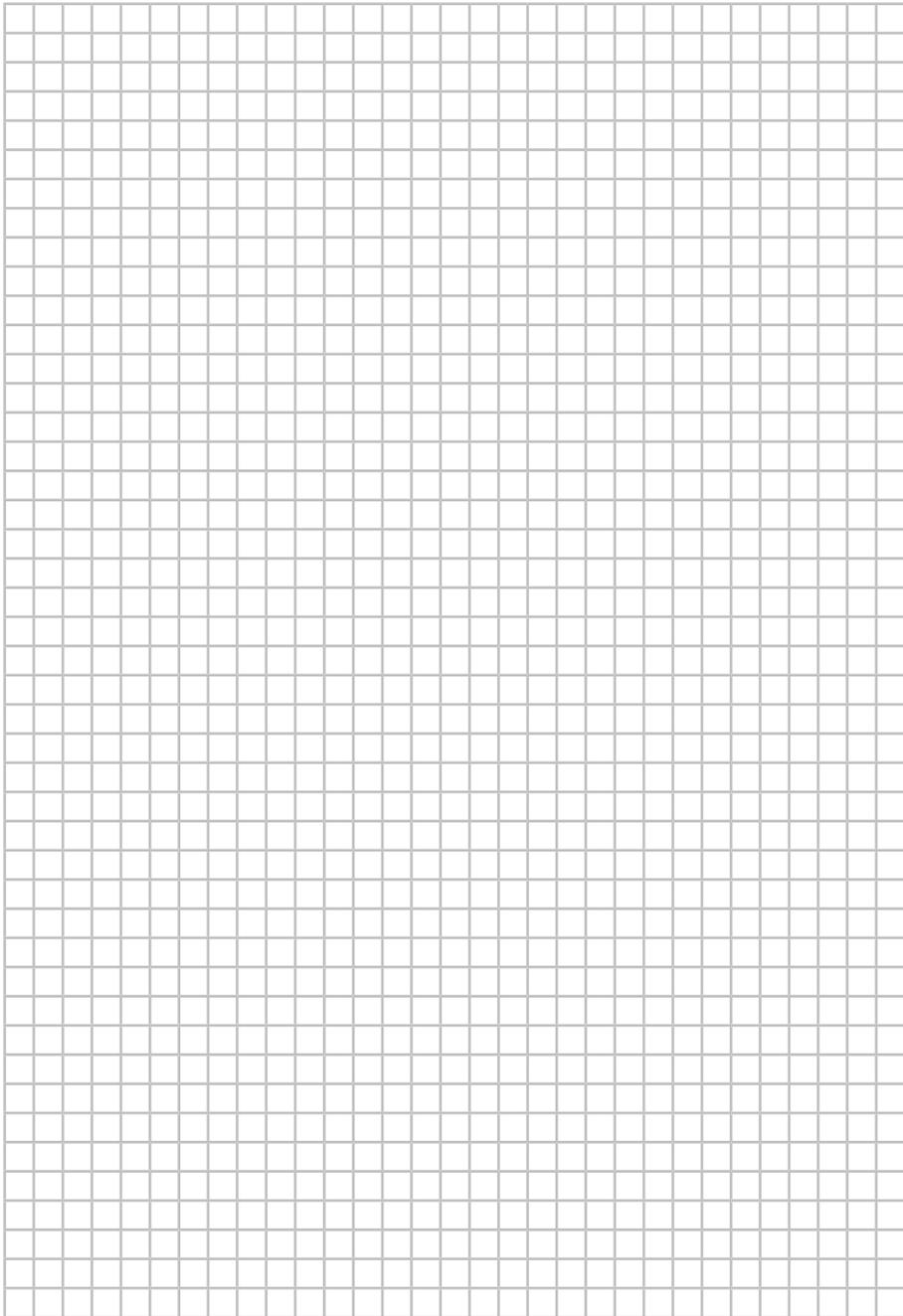
03 | DO

04 | FR

05 | SA

06 | SO





Christliche Feiertage





NOVEMBER

KW 45

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

07 | MO

Guru Nanak Dev Ji

08 | DI

09 | MI

Tag der Menschenrechte

10 | DO

St. Martin

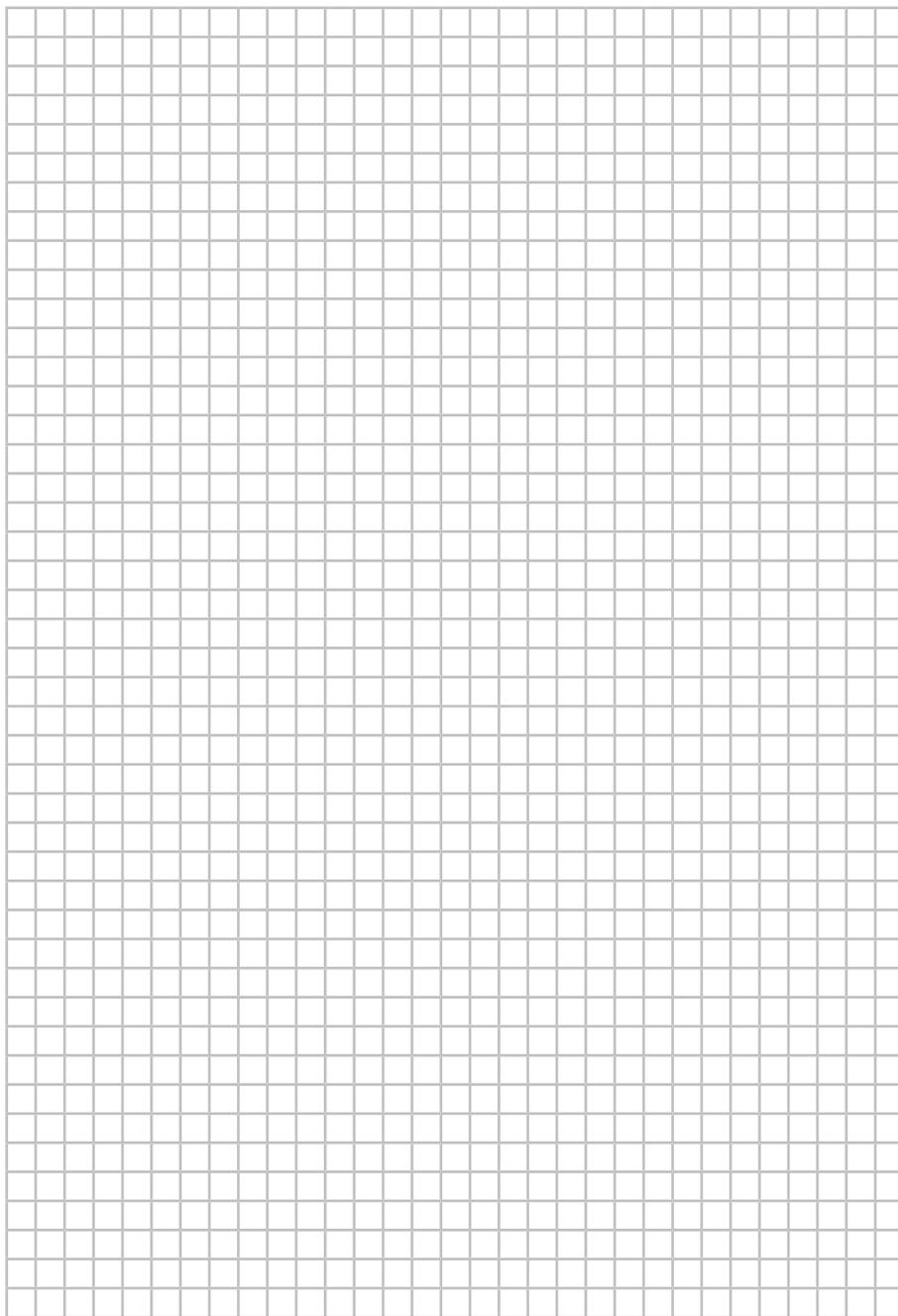
11 | FR

12 | SA

Volkstrauertag

13 | SO





Sikh Feiertage | Christliche Feiertage





NOVEMBER

KW 46

01	02	03	04	05	06	
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

14 | MO

15 | DI

Buß- und Betttag

16 | MI

17 | DO

Internationaler Tag der Migranten

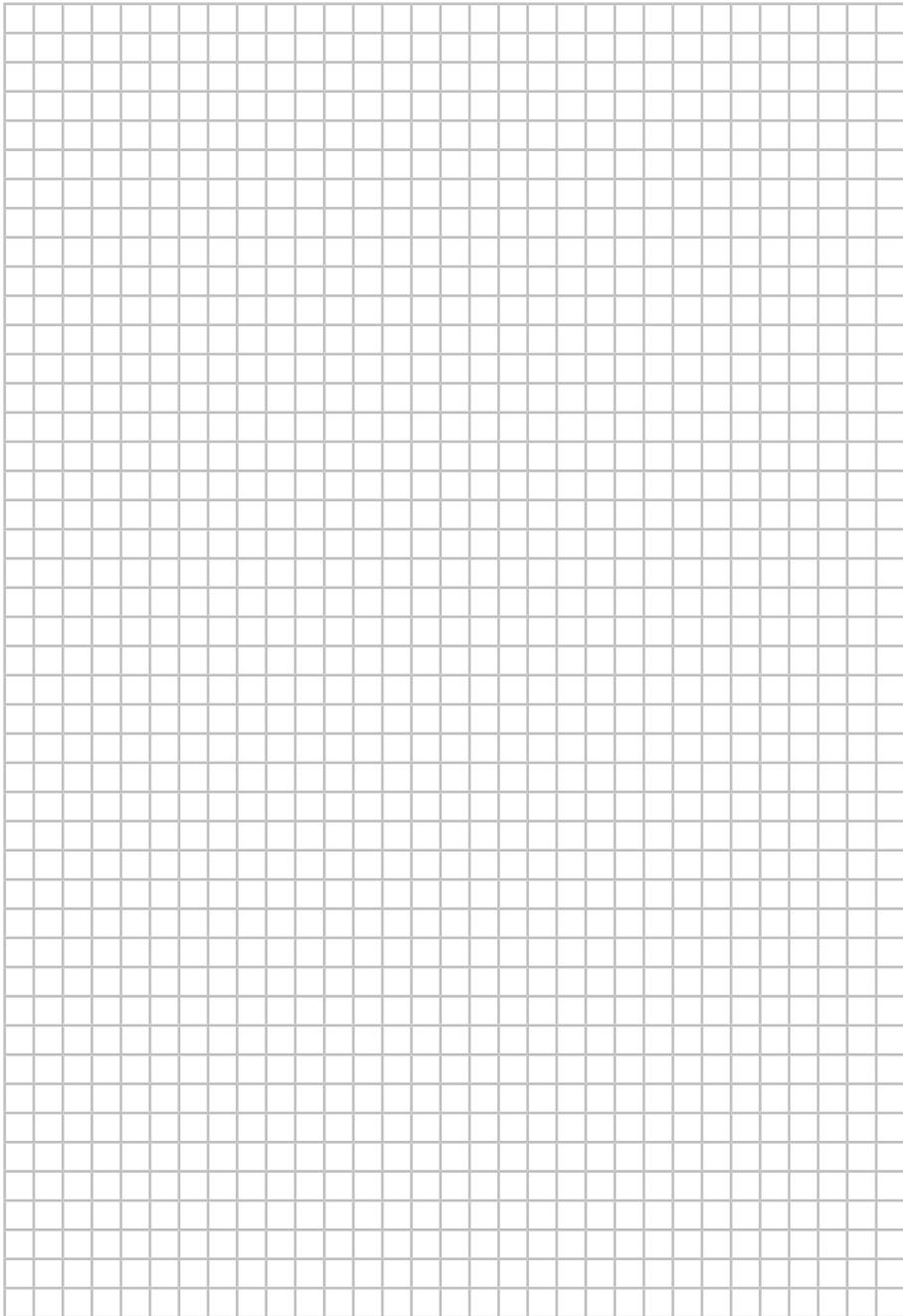
18 | FR

19 | SA

Totensonntag | Internationaler Tag der menschlichen Solidarität

20 | SO





Christliche Feiertage





NOVEMBER

KW 47

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

21 | MO

22 | DI

23 | MI

Guru Teghbahadur Ji | Thanksgiving

24 | DO

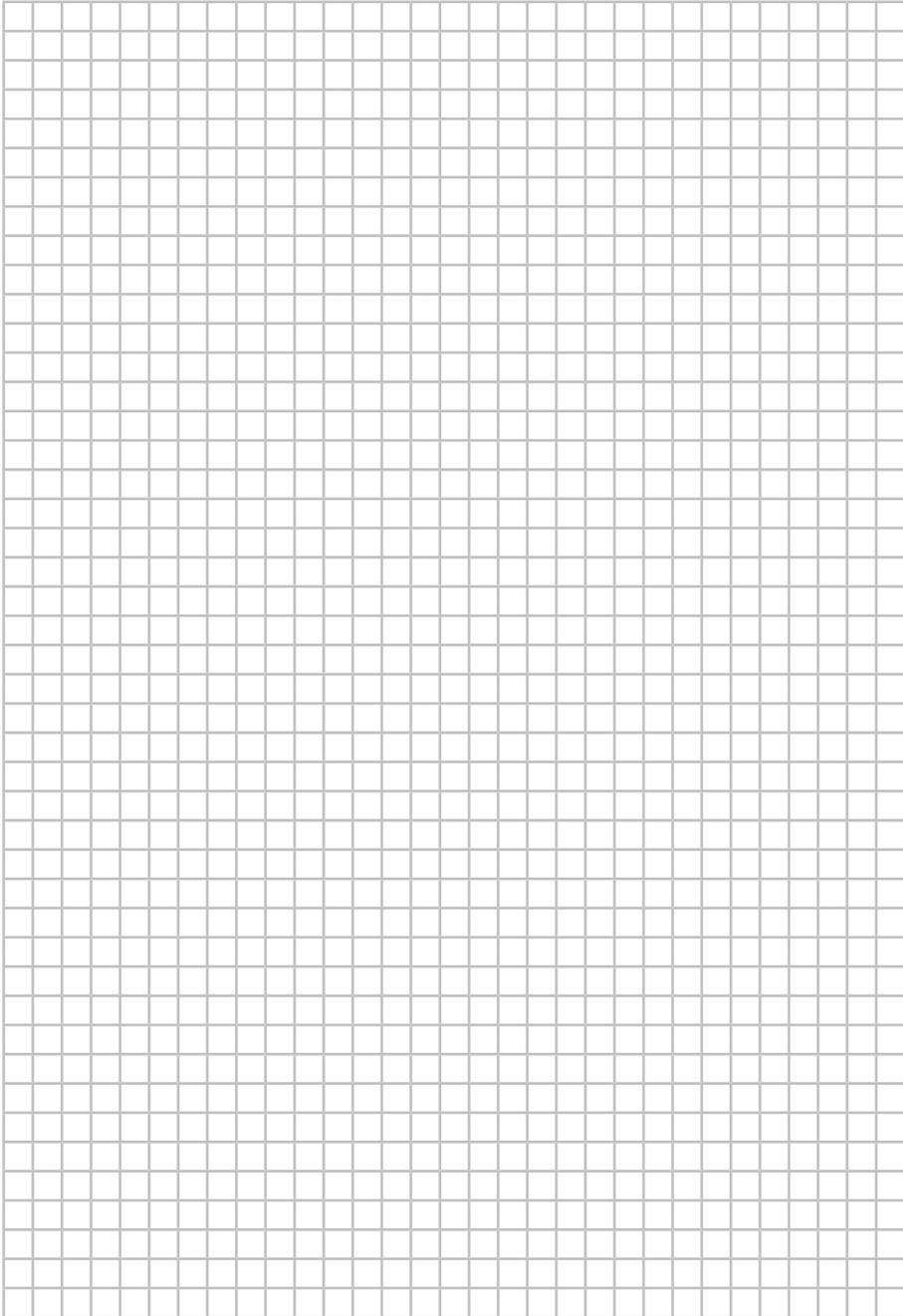
25 | FR

26 | SA

1. Advent

27 | SO





Sikh Feiertage | Christliche Feiertage





NOVEMBER | DEZEMBER

KW 48

	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	01	02	03	04

28 | MO

29 | DI

30 | MI

01 | DO

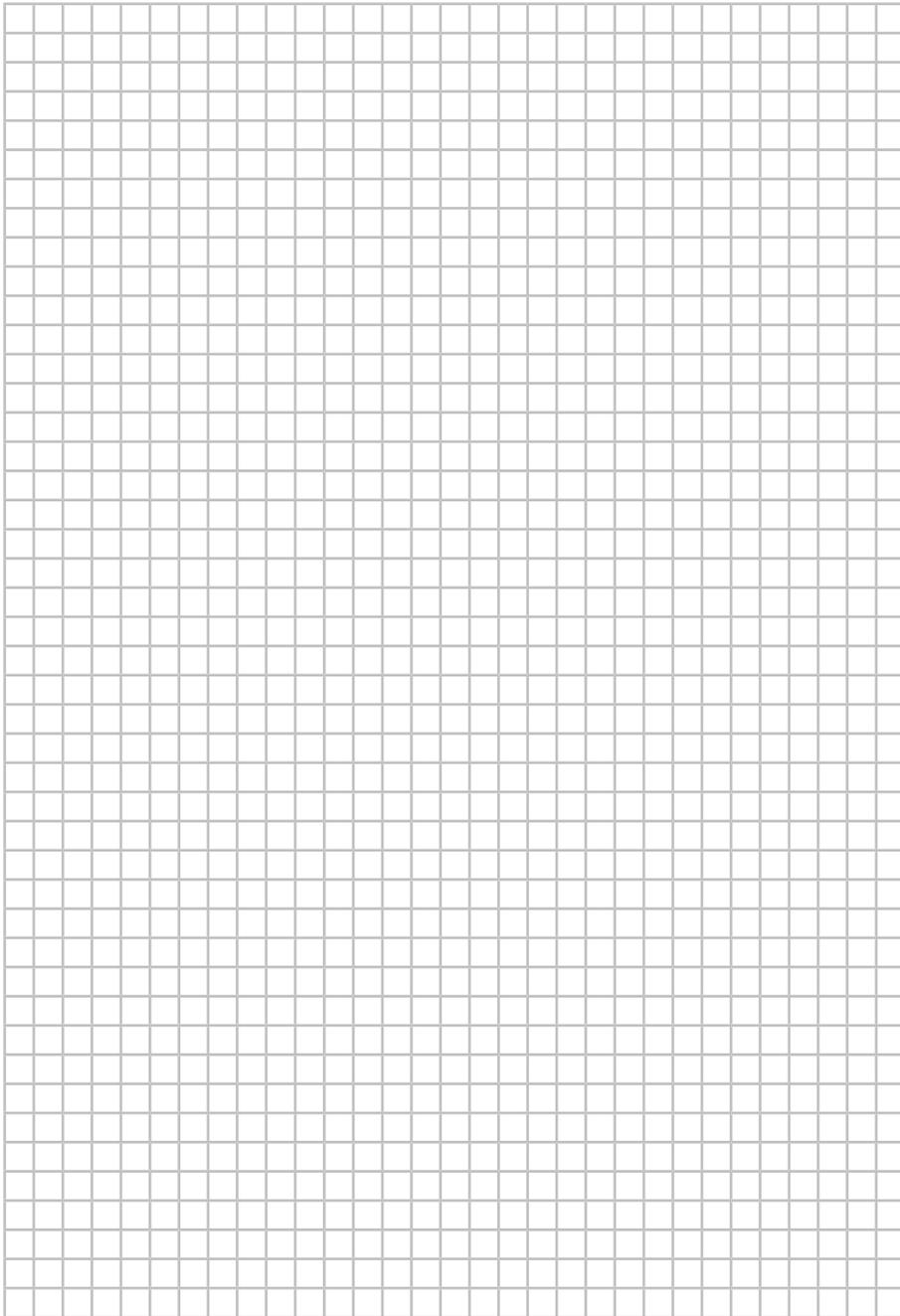
02 | FR

03 | SA

2. Advent

04 | SO





Christliche Feiertage





Didi Pa





Didi Pa

Alles begann vor 15 Jahren als Stephen Abebrese, Neuköllner mit ghanaischen Wurzeln, manchmal Lust überkam, in seiner Mittagspause etwas anderes zu essen, etwas „von Mama“. Und weil das hier in der Sonnenallee fehlte, kam ihm die Idee von einem eigenen Restaurant – das Didi Pa. Bis zur Eröffnung im Dezember 2019 dauerte es dann sage und schreibe 15 Jahre. „Das Gesamtkonzept sollte stimmen, ich habe mir da sehr viele Gedanken gemacht“, erklärt der 43-Jährige. Von der Inneneinrichtung, über das Geschirr bis hin zum angebotenen Essen sollte alles eine Linie sein. Und das sieht man dem kleinen Lokal an der Ecke Pannierstraße auch an. Afrikanische Elemente, etwa Bilder aus dem Alltagsleben oder eine afrikanische Frauenstatue setzen Akzente, wirken aber nicht vordergründig „exotisch.“ Die Bilder hat Stephen Abebrese in Accra, der Hauptstadt Ghanas gekauft, ebenso wie die schlichten schwarzen Schalen, in denen das Fufu mit Erdnussuppe serviert wird. „Essen muss auch gut aussehen“, findet der gelernte Elektroanlagentechniker.

Fufu, Red Red und Egusi gibt's auch vegan

Bei aller Liebe zum Design: im Vordergrund steht das Essen. Schließlich bedeutet Didi Pa „gutes Essen.“ Hier gibt es authentische westafrikanische Küche, lediglich die Schärfe ist mit Rücksicht auf den westeuropäischen Gaumen leicht reduziert. Viele Gerichte, die im Didi Pa auf der Karte stehen, kennt man in allen Ländern Westafrikas, allen voran Fufu, eine Art Kloß aus Maniok oder Yams

und Kochbananen. Einsteigern empfiehlt der Chef Jollof-Reis, ein in Tomatensoße gekochter Reis, den es mit gegrilltem Chicken oder vegan gibt. Beliebt ist auch Red Red, das sind frittierte Kochbananen – bekanntlich von rötlicher Farbe – mit einer Schwarzaugenbohnen-Tomatensoße.

Die Geschäftsleute halten zusammen

Knapp die Hälfte der Gäste kommt aus der Afro-Community. Aber es gibt auch immer mehr Menschen, die neugierig sind auf die westafrikanische Küche oder die sie über Bekannte oder auf Reisen kennengelernt haben. In dem kleinen Restaurant, in dem man am Wochenende schon mal länger auf einen freien Tisch warten muss, geht es bei aller Hektik familiär und herzlich zu. „Uns ist sehr wichtig, dass sich alle wohl und willkommen fühlen“, betont Stephen Abebrese. Er ist ein großer Fan der Sonnenallee. „Die vielen Kulturen hier und der Zusammenhalt unter den Geschäftsleuten – das ist einfach toll und wir sind sehr dankbar, dass wir so gut aufgenommen wurden“, schwärmt er.





DEZEMBER

KW 49

	01	02	03	04
05	06	07	08	09
12	13	14	15	16
19	20	21	22	23
26	27	28	29	30

05 | MO

Nikolaus

06 | DI

07 | MI

Bodhi

08 | DO

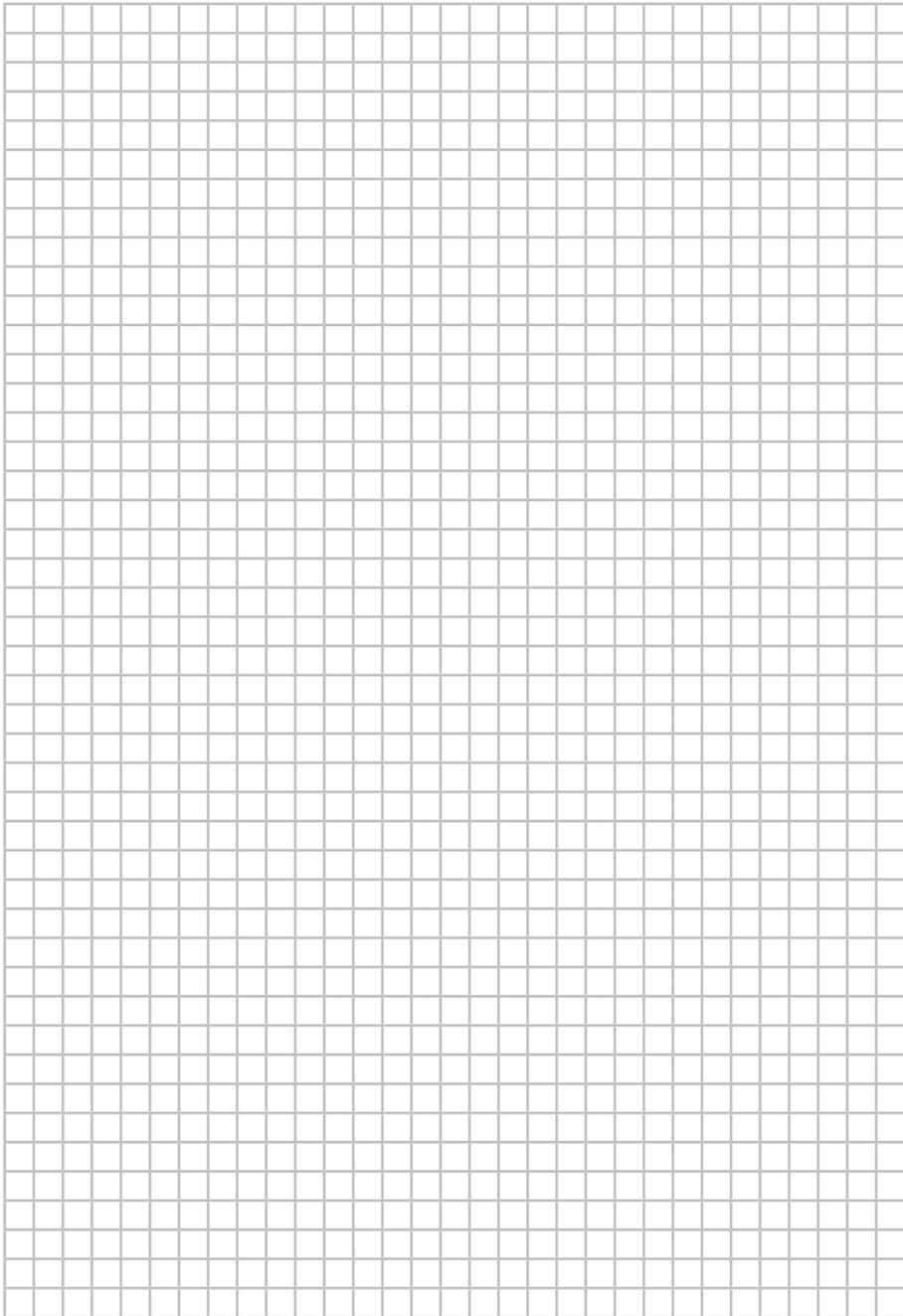
09 | FR

10 | SA

3. Advent

11 | SO





Christliche Feiertage | Buddhistische Feiertage





DEZEMBER

KW 50

			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

12 | MO

13 | DI

14 | MI

15 | DO

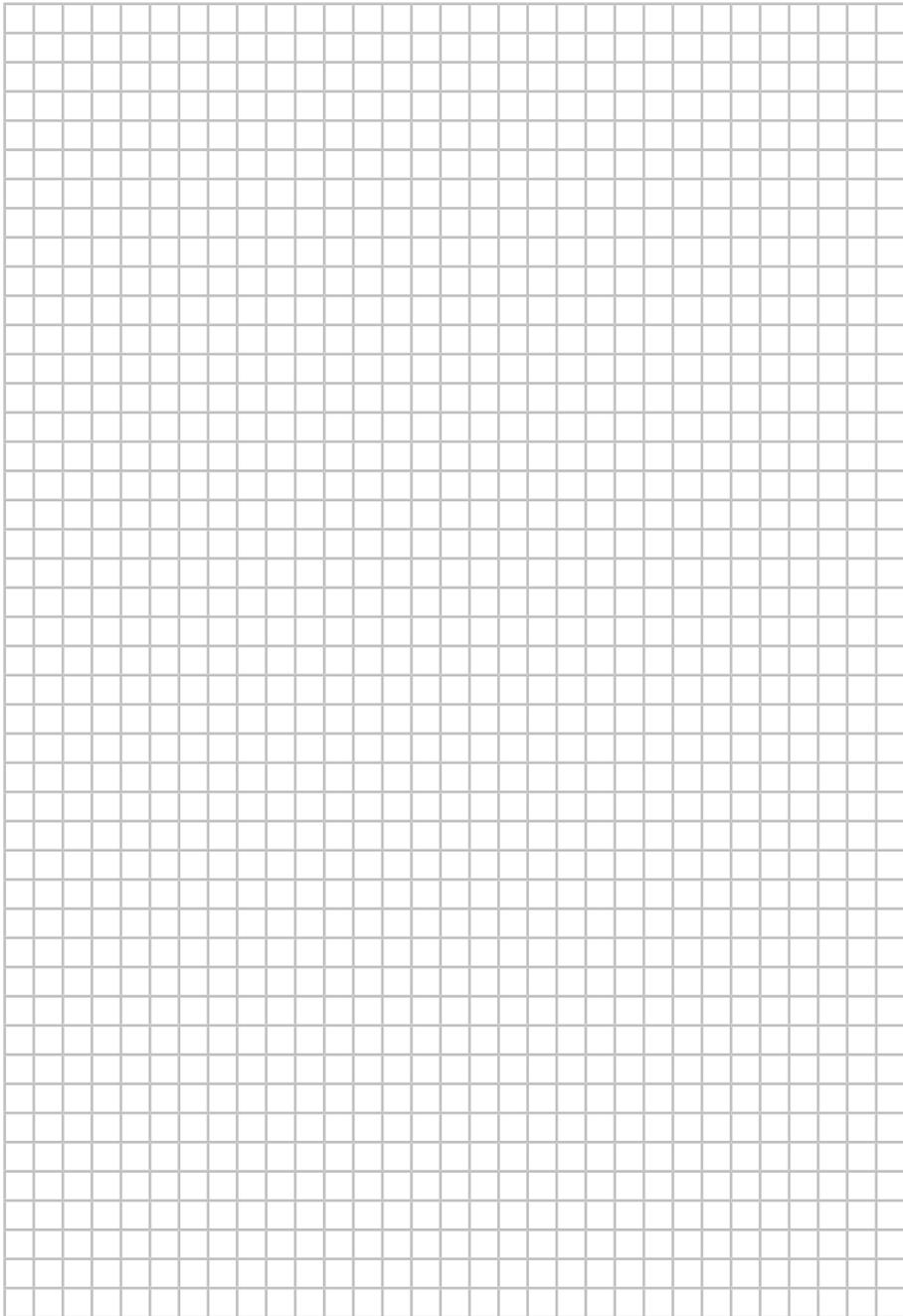
16 | FR

17 | SA

4. Advent

18 | SO





Christliche Feiertage





DEZEMBER

KW 51

			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Chanukka Beginn

19 | MO

20 | DI

21 | MI

22 | DO

Îda Êzid

23 | FR

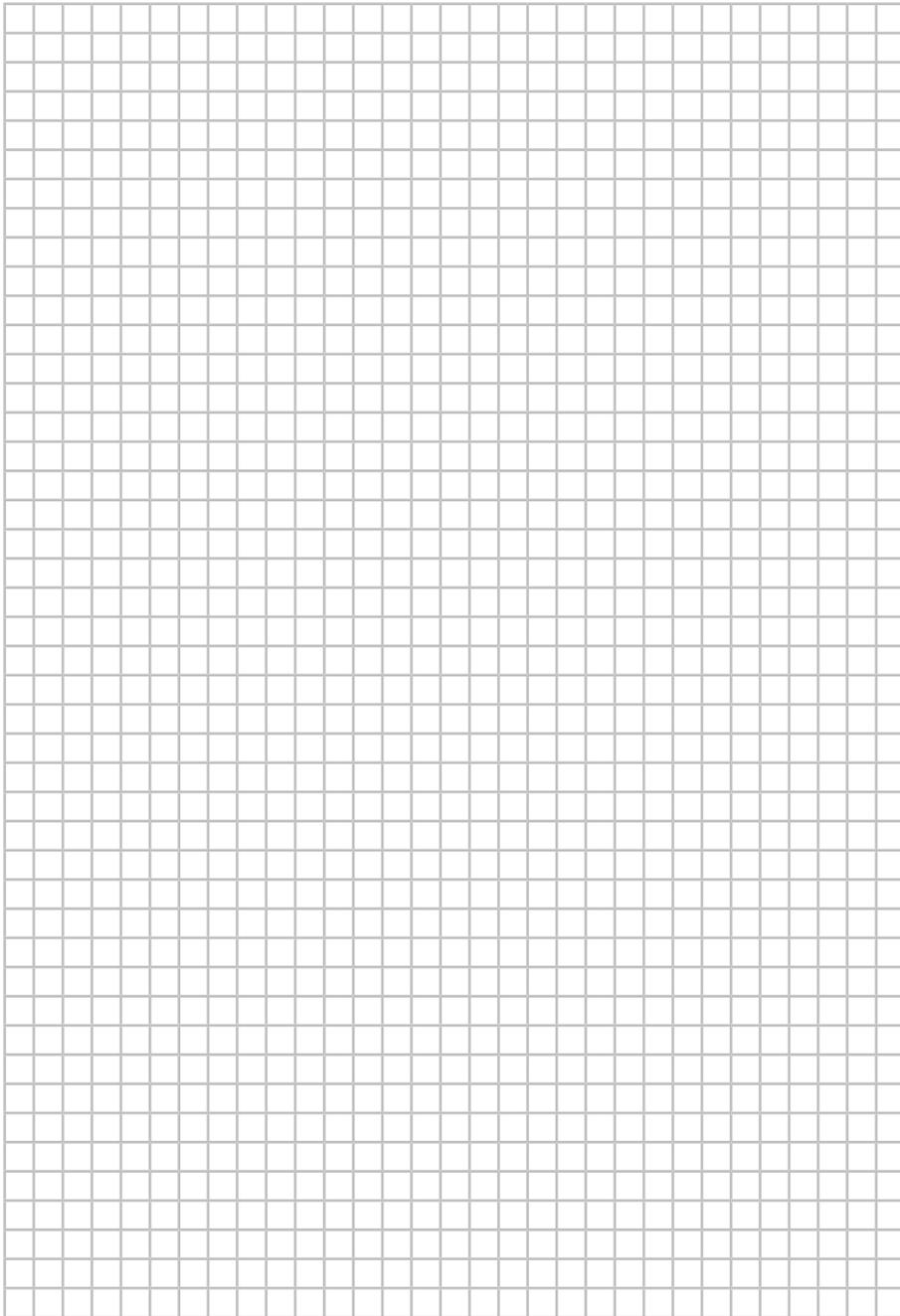
Heiligabend

24 | SA

1. Weihnachtstag

25 | SO





Gesetzliche/Sonstige Feiertage | Jüdische Feiertage | **Christliche Feiertage** | Jesidische Feiertage





DEZEMBER

KW 52

			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01

2. Weihnachtstag | Chanukka Ende

26 | MO

27 | DI

28 | MI

Guru Gobind Singh Ji

29 | DO

30 | FR

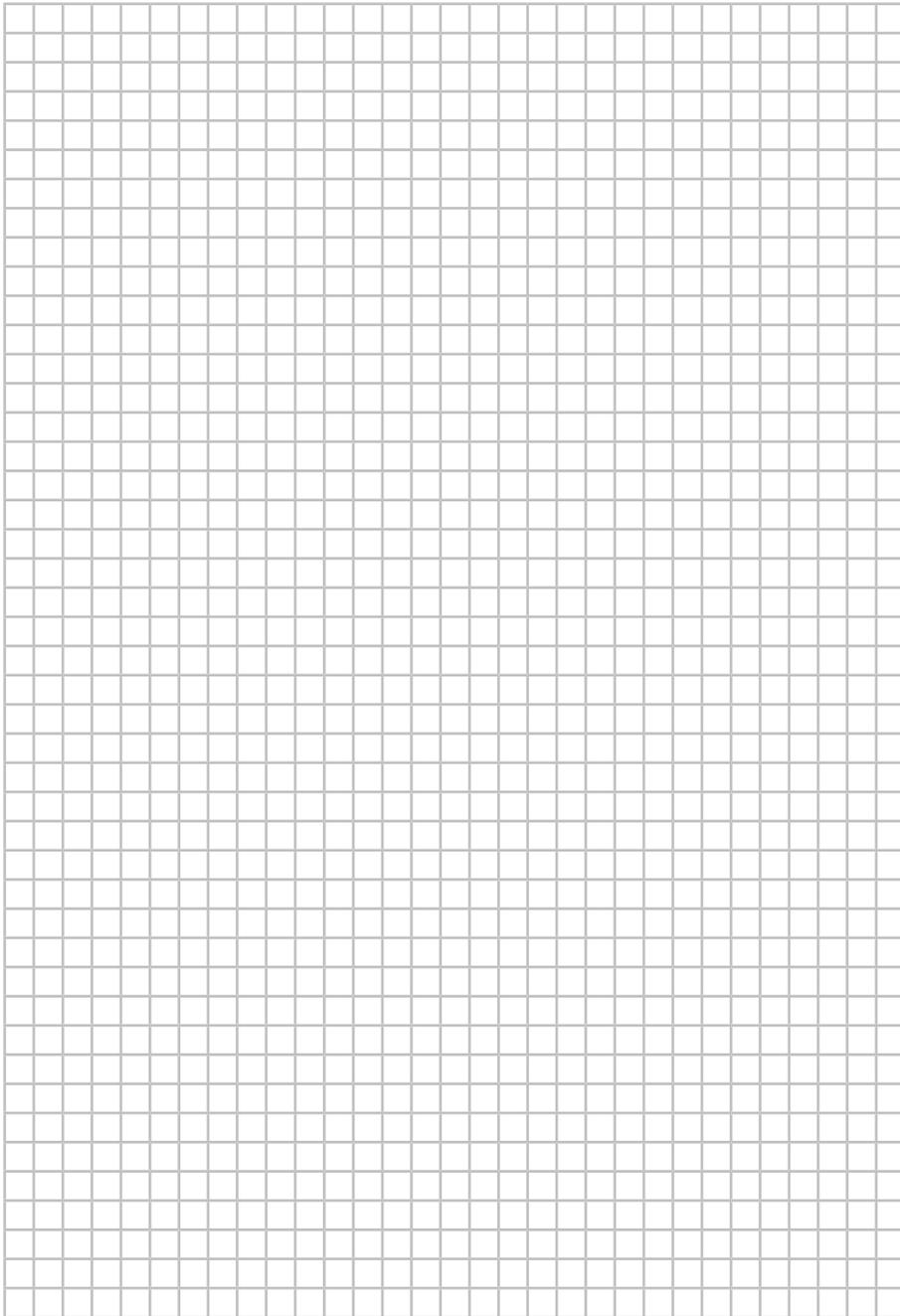
Silvester

31 | SA

Neujahr

01 | SO





Gesetzliche/Sonstige Feiertage | **Christliche Feiertage** | Sikh Feiertage | Jüdische Feiertage





Luca Spinogatti - La Bolognina





La Bolognina

Das kleine Bistro war ursprünglich als Laden geplant. Luca Spinogatti, der aus den Abruzzen stammt, hat es 2014 zusammen mit einem Freund eröffnet. Hausgemachte Pasta zum Mitnehmen, außerdem gutes Olivenöl und Wein – das war die Idee. Doch weil immer mehr Leute auch hier essen wollten, bot man zunächst einen Mittagstisch an und mit der Zeit entwickelte es sich zu einem Restaurant. Ganz wie in einer einfachen Trattoria kann man hier in unkomplizierter Atmosphäre einen Teller Pasta essen und anschließend noch ein Glas Wein im Stehen trinken. Geöffnet ist nur abends. Vorher verwandelt sich der kleine Gastraum nämlich in eine Pasta-Manufaktur. Der Nudelteig wird im La Bolognina täglich frisch gemacht. In schwindelerregendem Tempo und mit viel Geschick rollt und schneidet Luca Spinogatti Tagliatelle, Tortelloni, Ravioli und all die anderen Nudelsorten. „Ach“, winkt er ab, „das das ist doch nichts Besonderes, das habe ich als Kind immer bei meiner Oma gesehen.“ Seit 2010 wohnt er in der Sonnenallee. Auf die zu vermietenden Ladenräume, in denen vorher ein Büro war, ist er zufällig beim Spaziergehen gestoßen.

Priesterwürger und Piadine

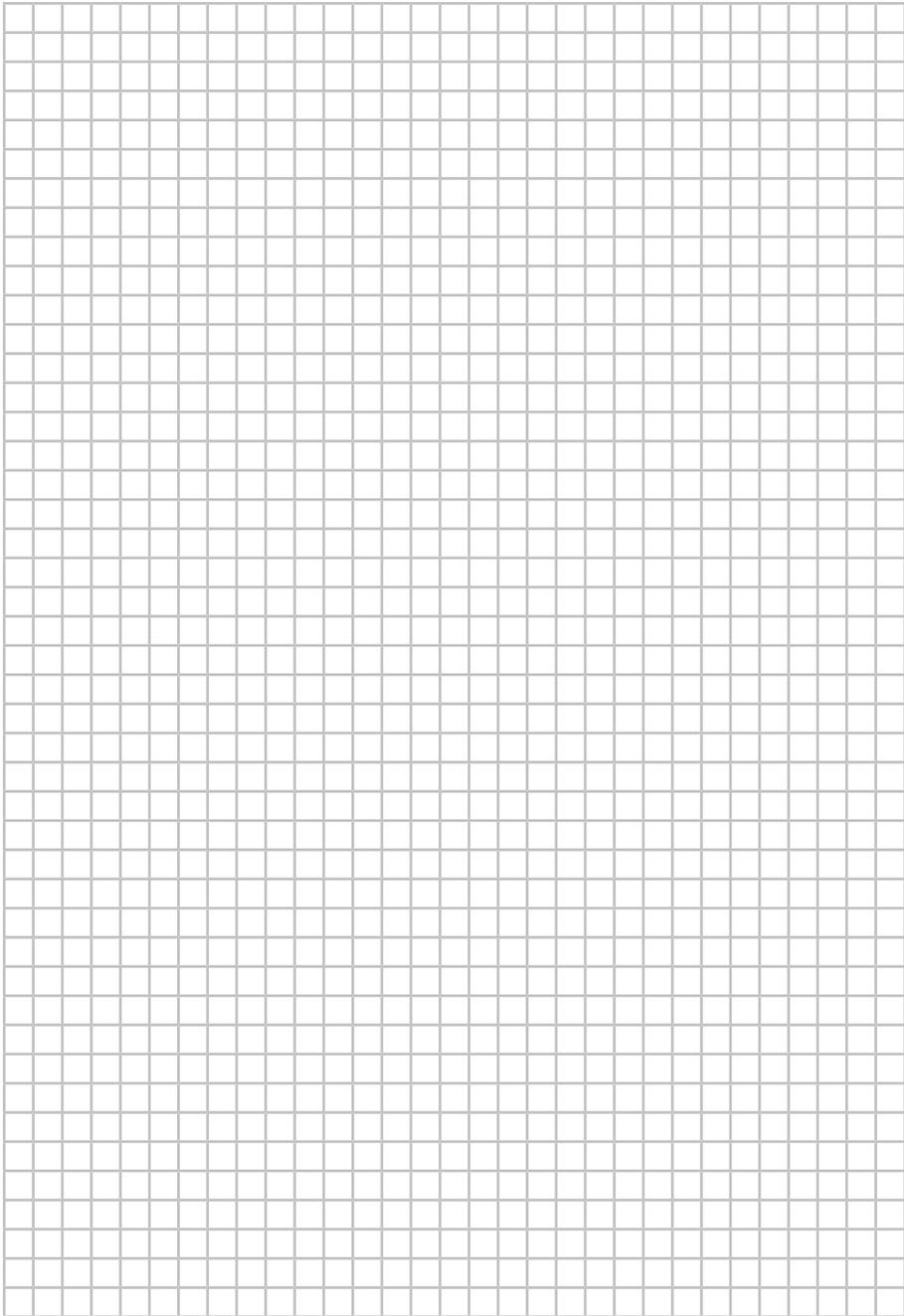
Auf der Karte stehen Pasta-Klassiker wie Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung oder Strozzapreti (das ist eine gedrehte Pasta, auch „Priesterwürger“ genannt) mit Basilikum-Walnuss-Pesto. Aber das Team lässt sich auch, je nach Jahreszeit und Angebot, immer mal etwas Neues einfallen,

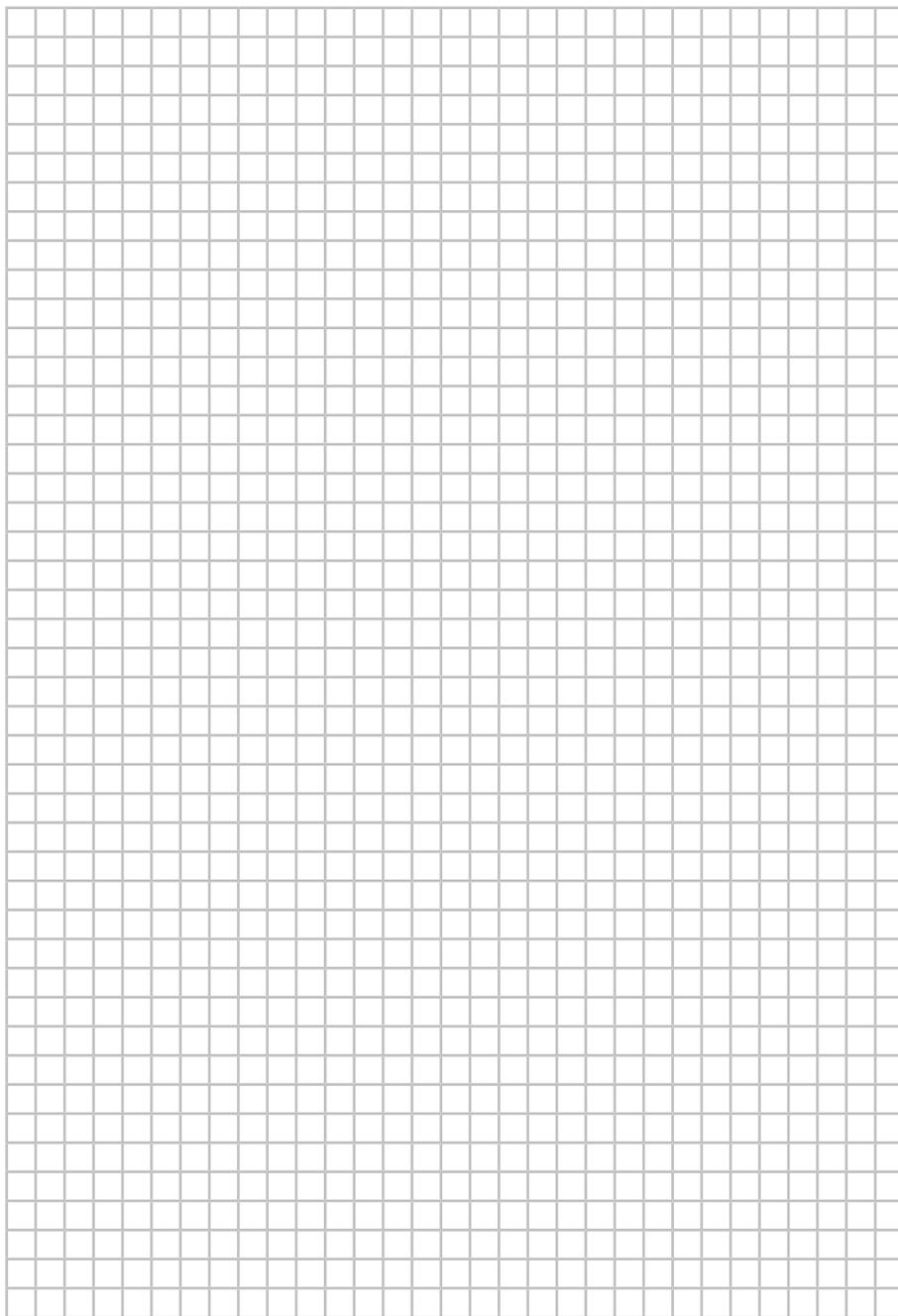
beispielsweise Triangoli, das sind dreieckige Nudeltäschchen, gefüllt mit Kartoffeln, Zitrone und Petersilie oder grüne Ravioli mit Pilzen. Eine Spezialität, die nicht jeder kennt, sind Piadine, dünne Fladenbrote aus einem einfachen Mehl-Olivenöl-Wasser-Teig, die auf einer Platte gebacken werden. Belegt werden sie mit Käse, Salami oder Schinken. Die Pasta gibt es natürlich auch zum Mitnehmen, außerdem Wein und Bio-Olivenöl, das man sich aus riesigen Kanistern selber abfüllen kann. Wein und Olivenöl bezieht Luca von einem Hof in den Abruzzen.

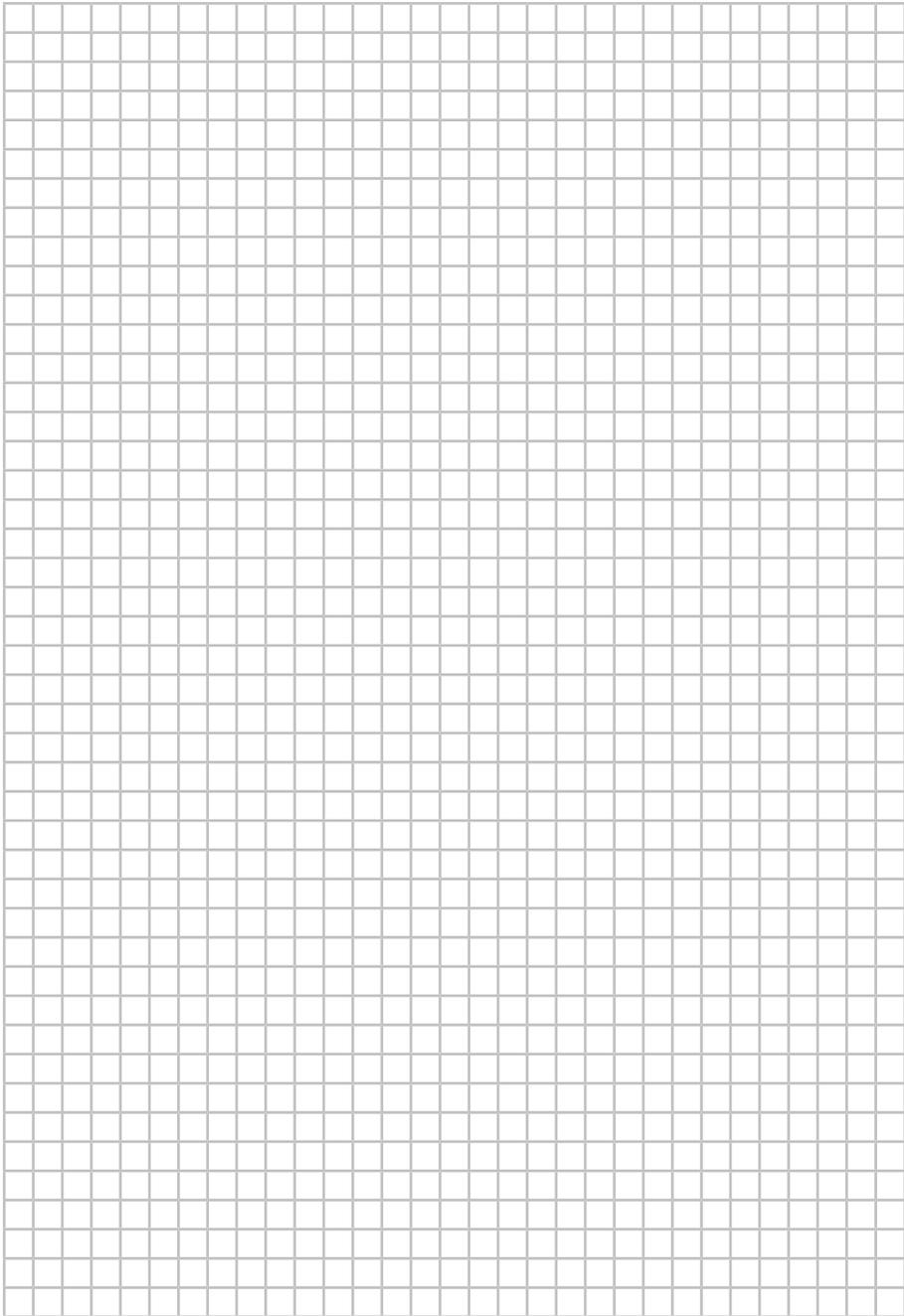
Pasta-Paradies Donaukiez

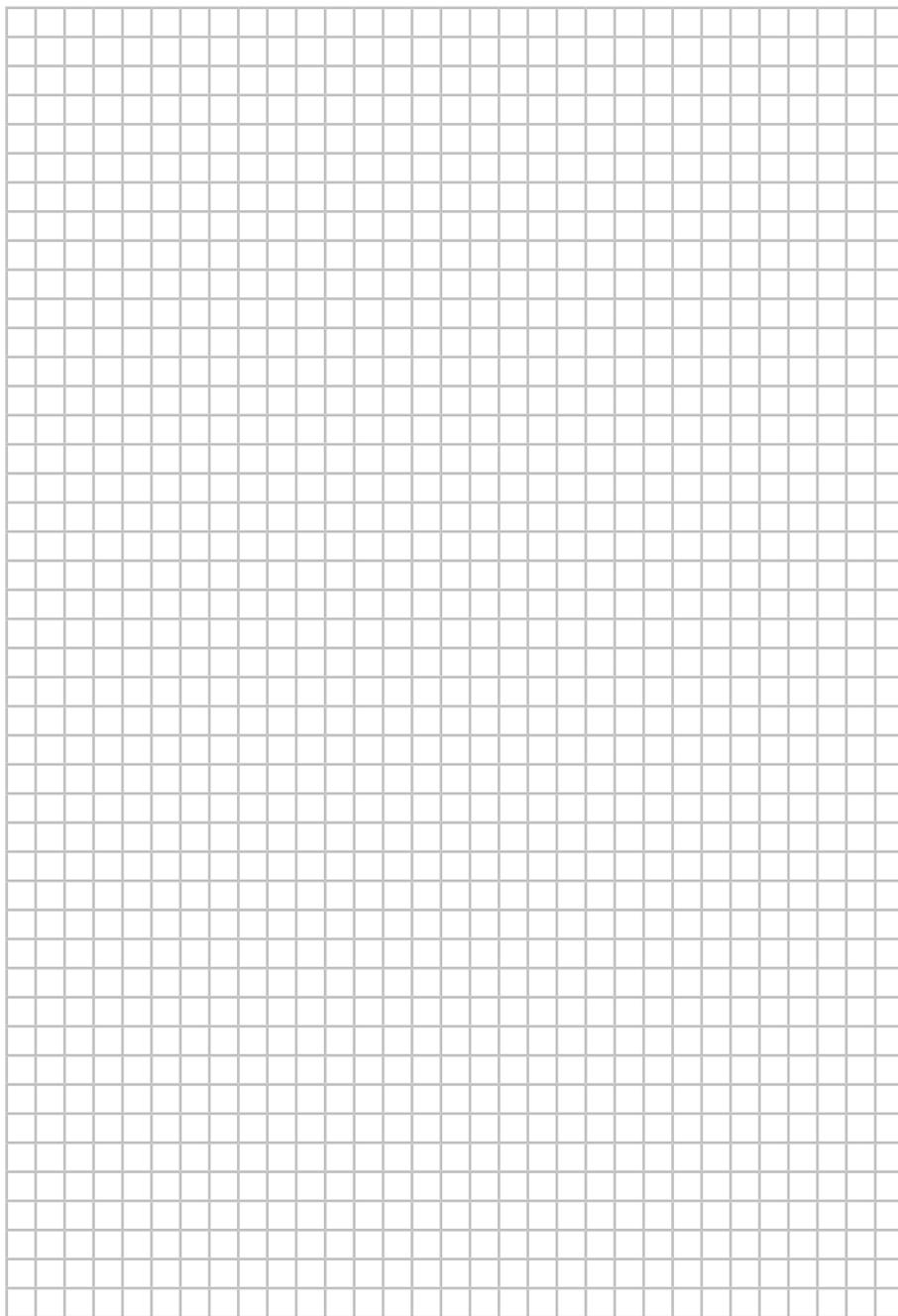
„Für uns läuft's gut“, sagt Luca Spinogatti, der lange in Bologna gelebt hat – daher der Name seines Restaurants. Zu den Gästen gehören viele Familien aus dem Kiez. Auch die italienische Diaspora trifft sich gern in dem gemütlichen Bistro. Den Lockdown hat man mit Außer-Haus-Verkauf, Ausliefern per Lastenrad und staatlichen Corona-Hilfen überstanden. Dass es in unmittelbarer Nähe mit der Nudelbude und der Babbo Bar gleich zwei weitere gute italienische Restaurants gibt, sei kein Problem. „Neukölln ist ja kein Dorf, da passen schon mehr als ein Restaurant hin.“ Außerdem belebt Konkurrenz das Geschäft.

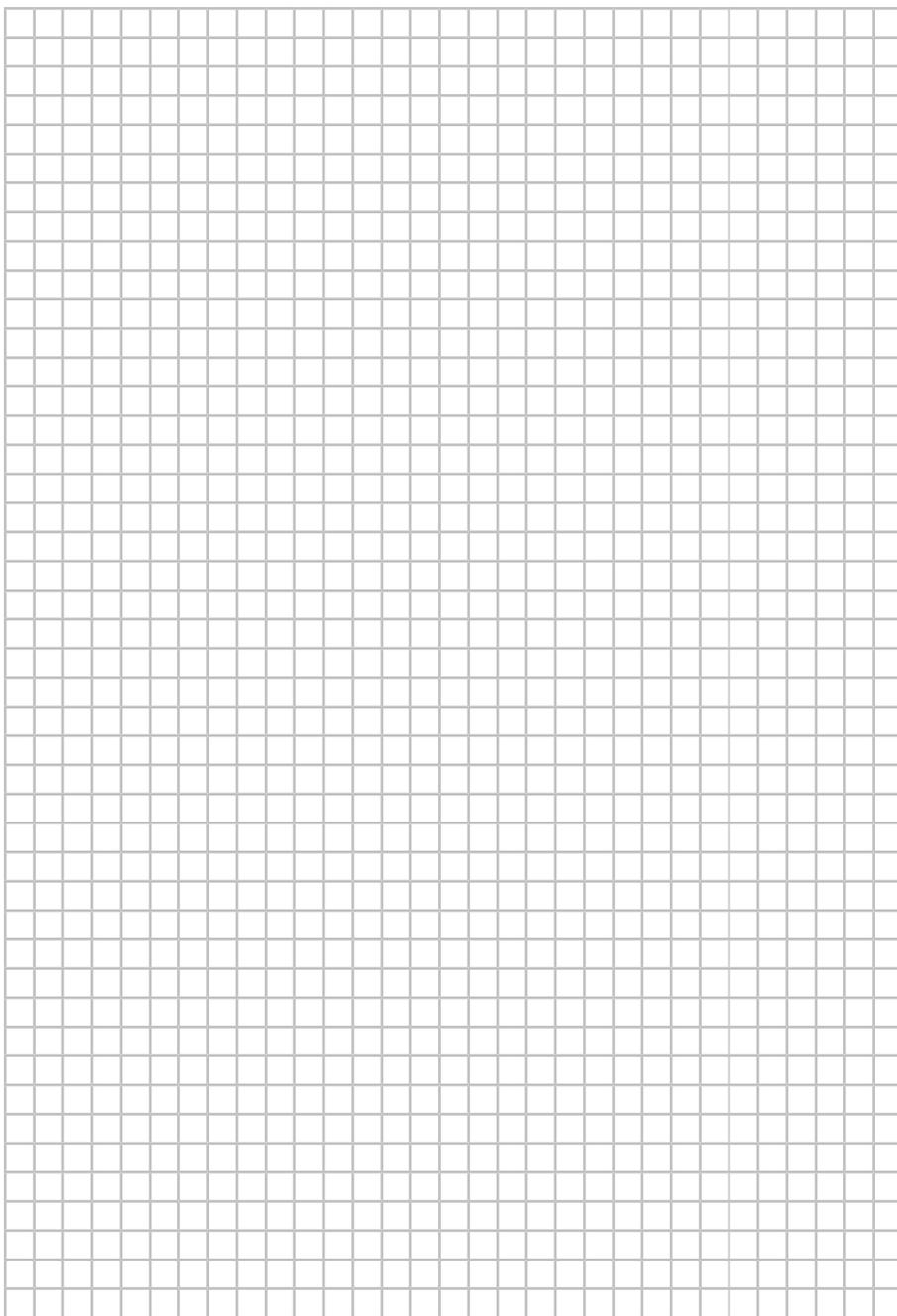


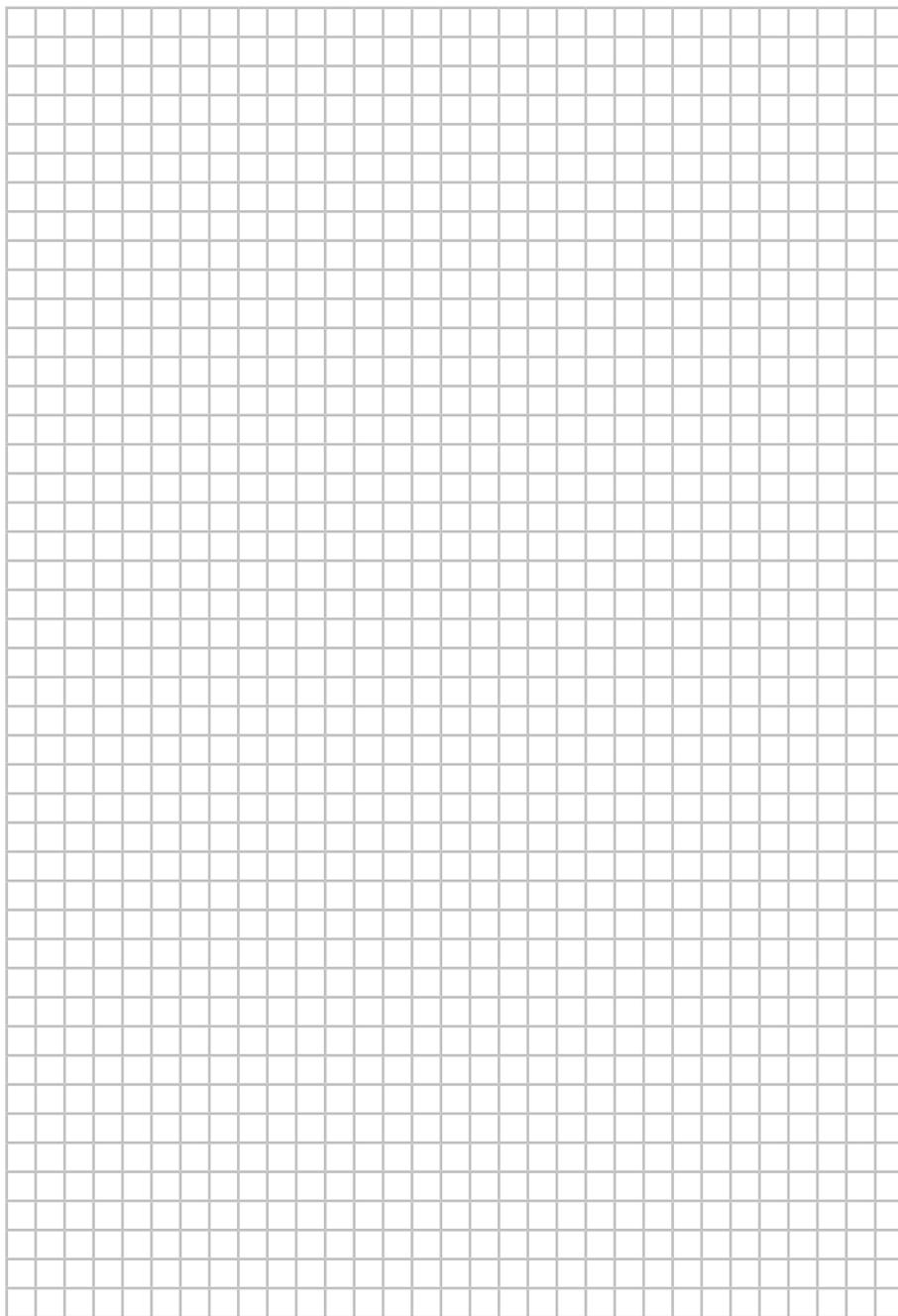


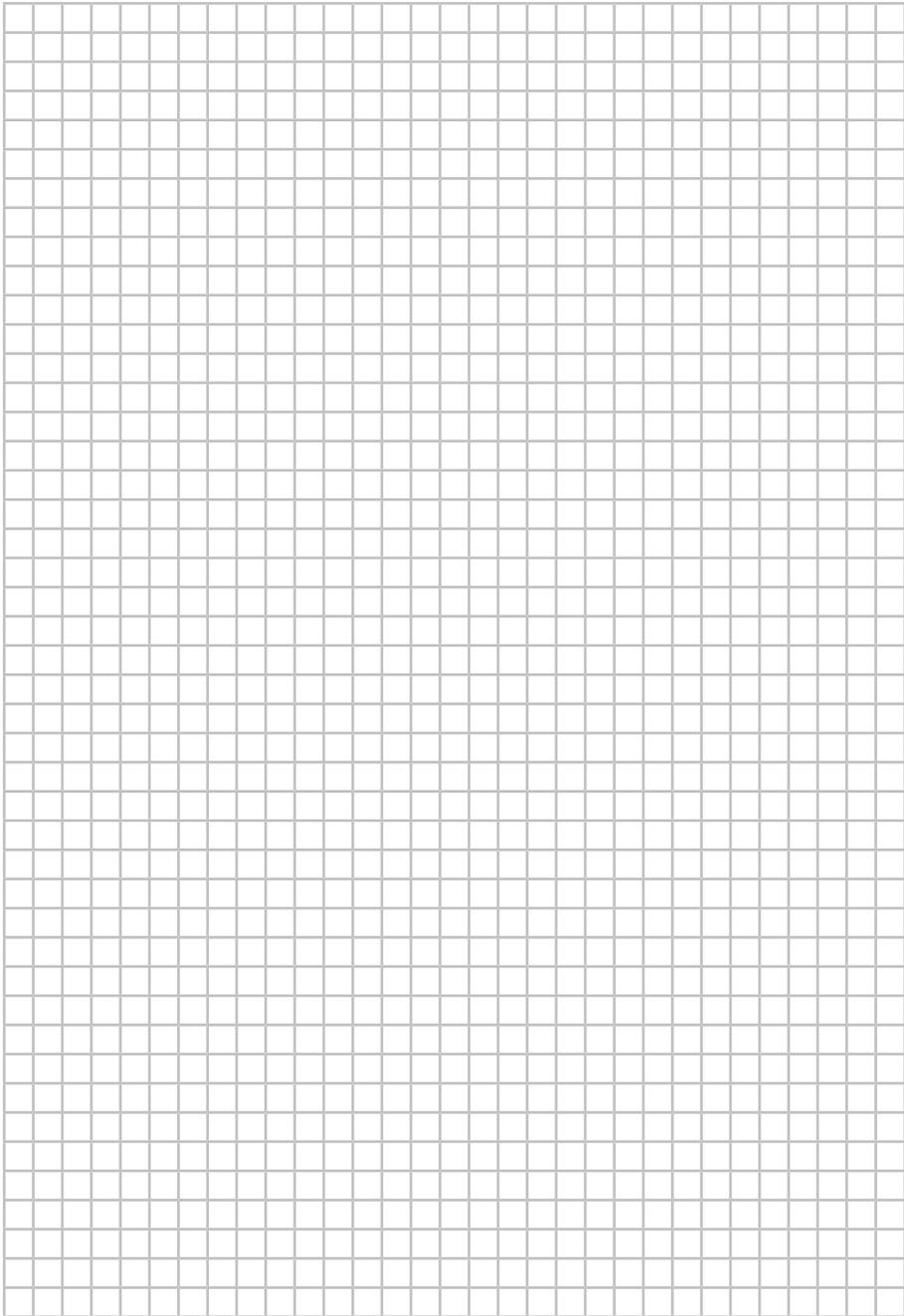


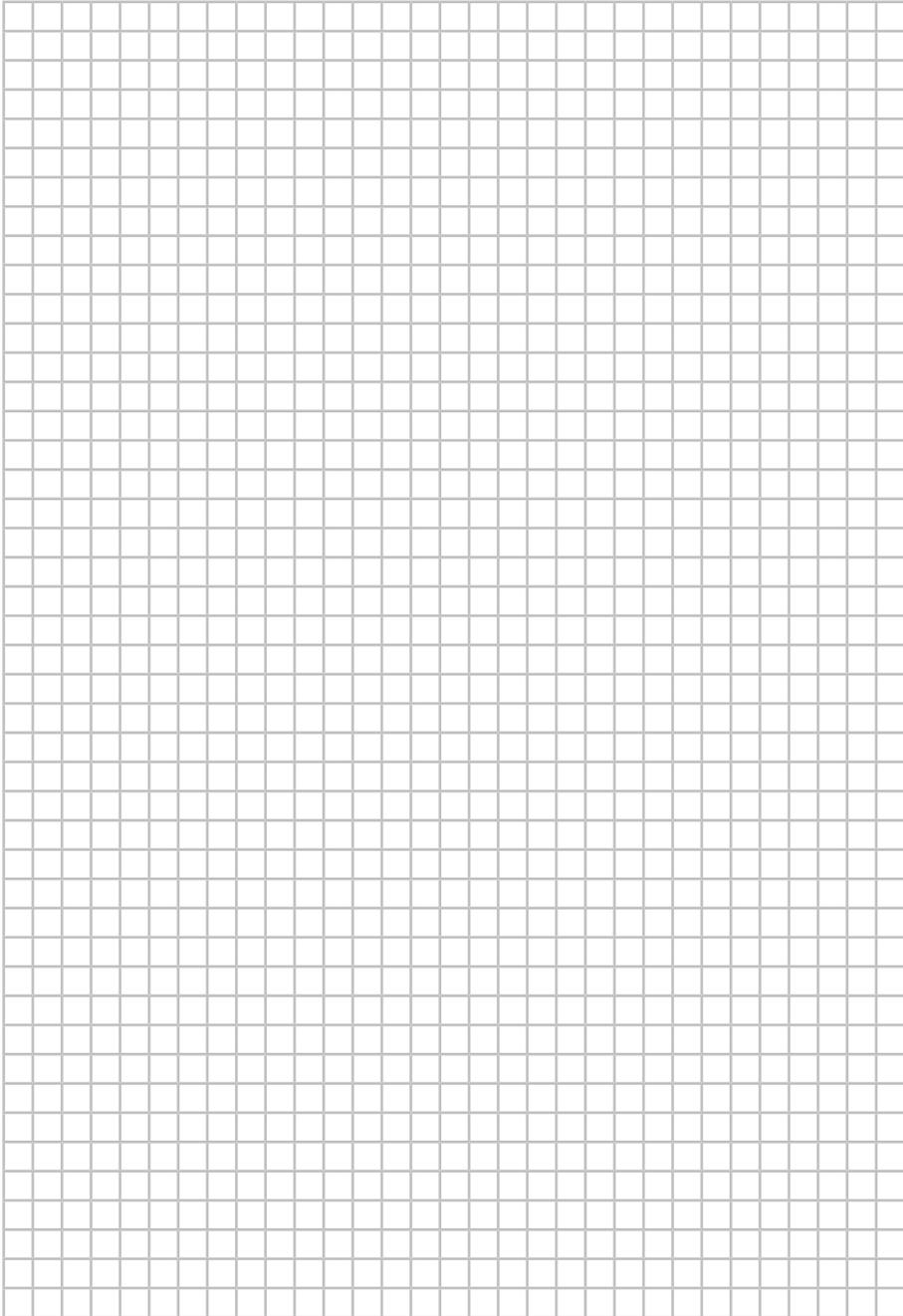


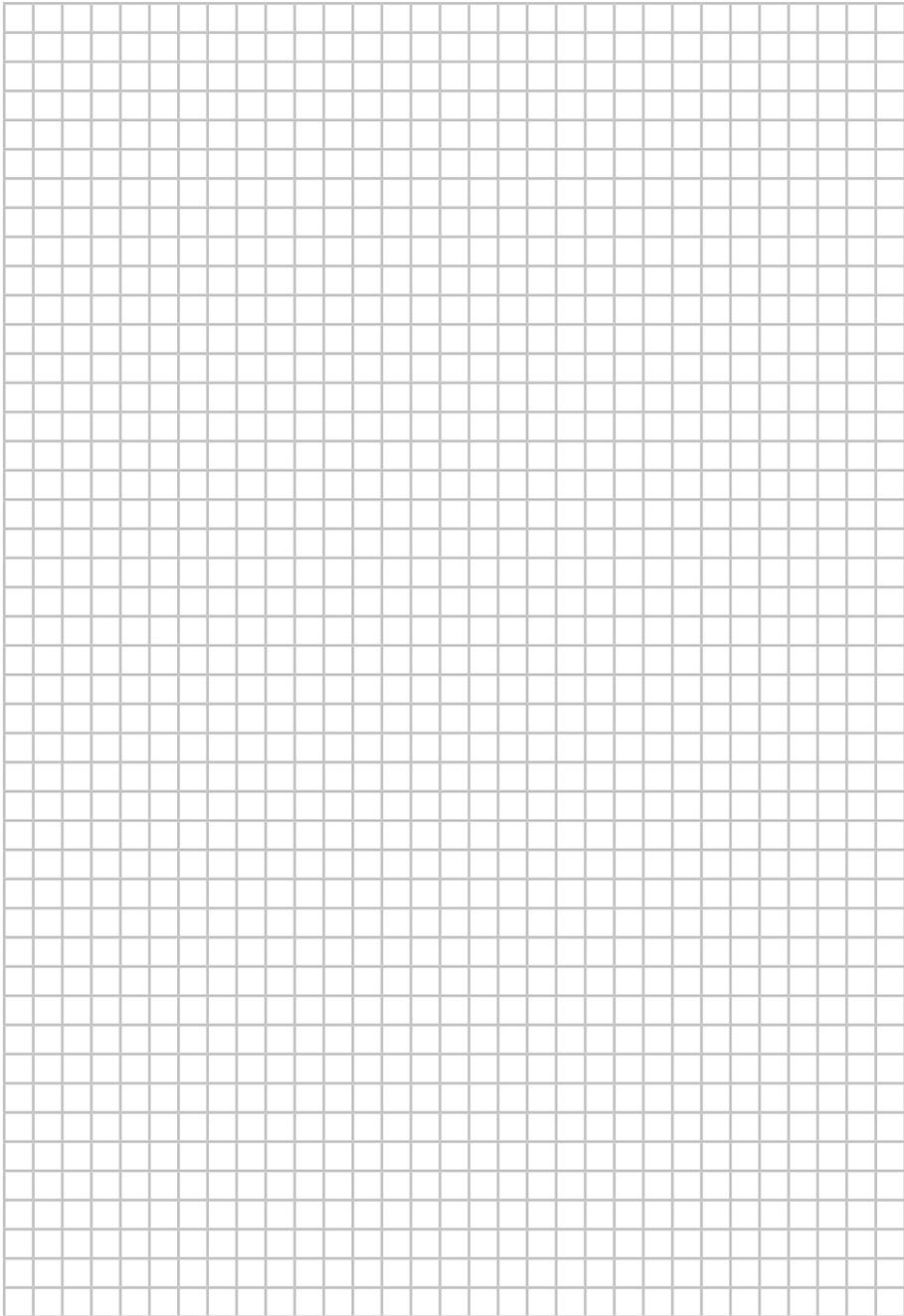


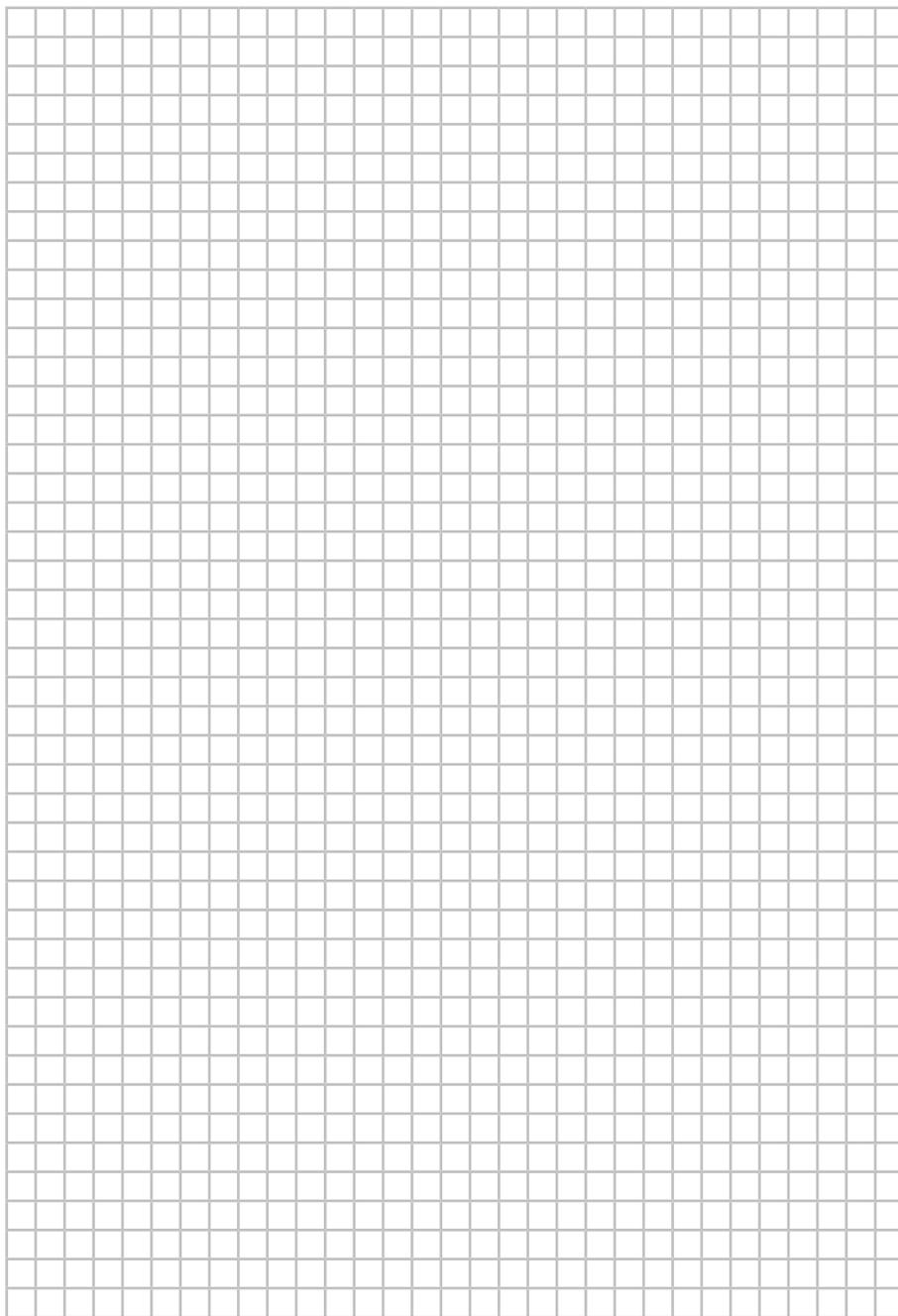


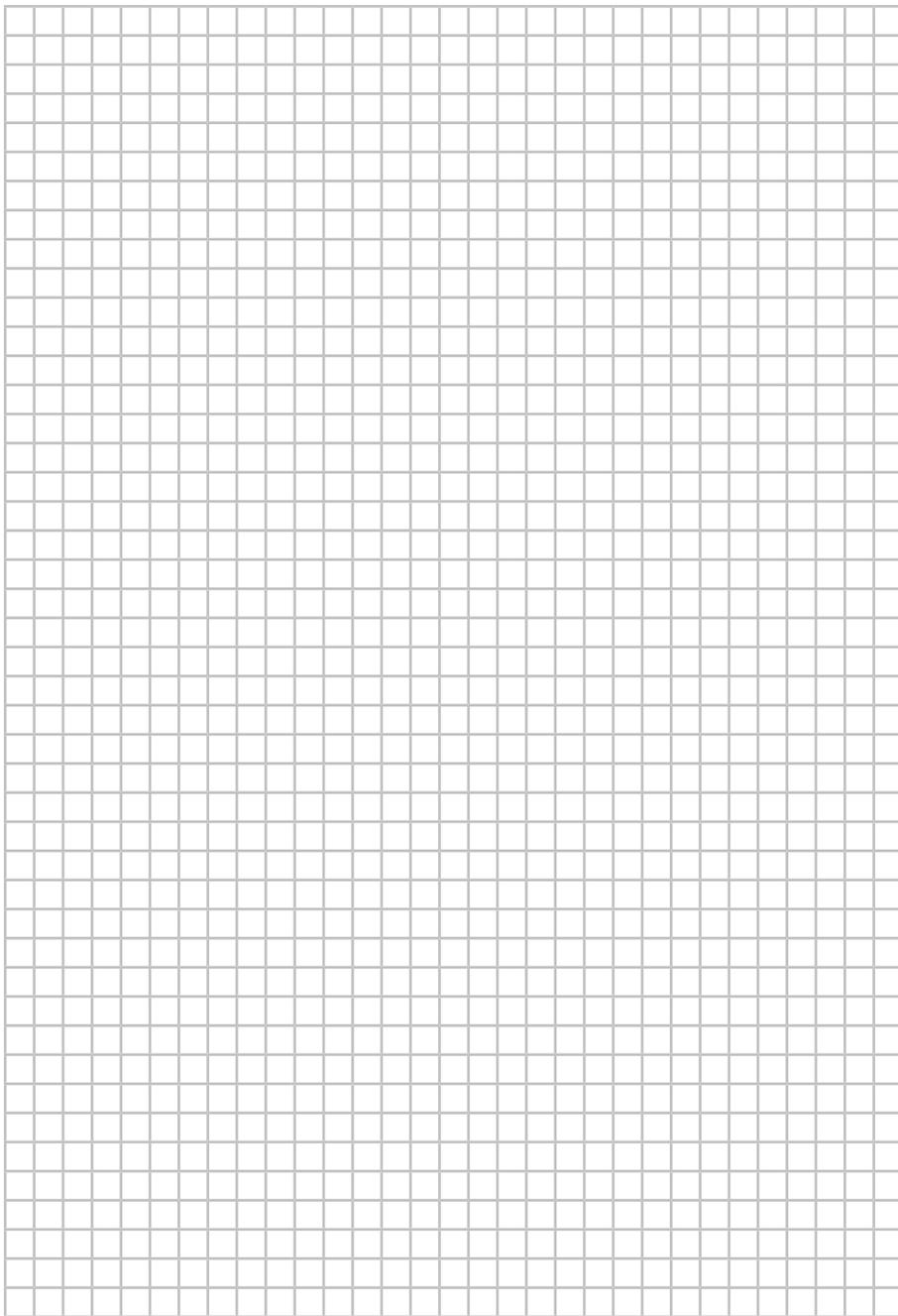


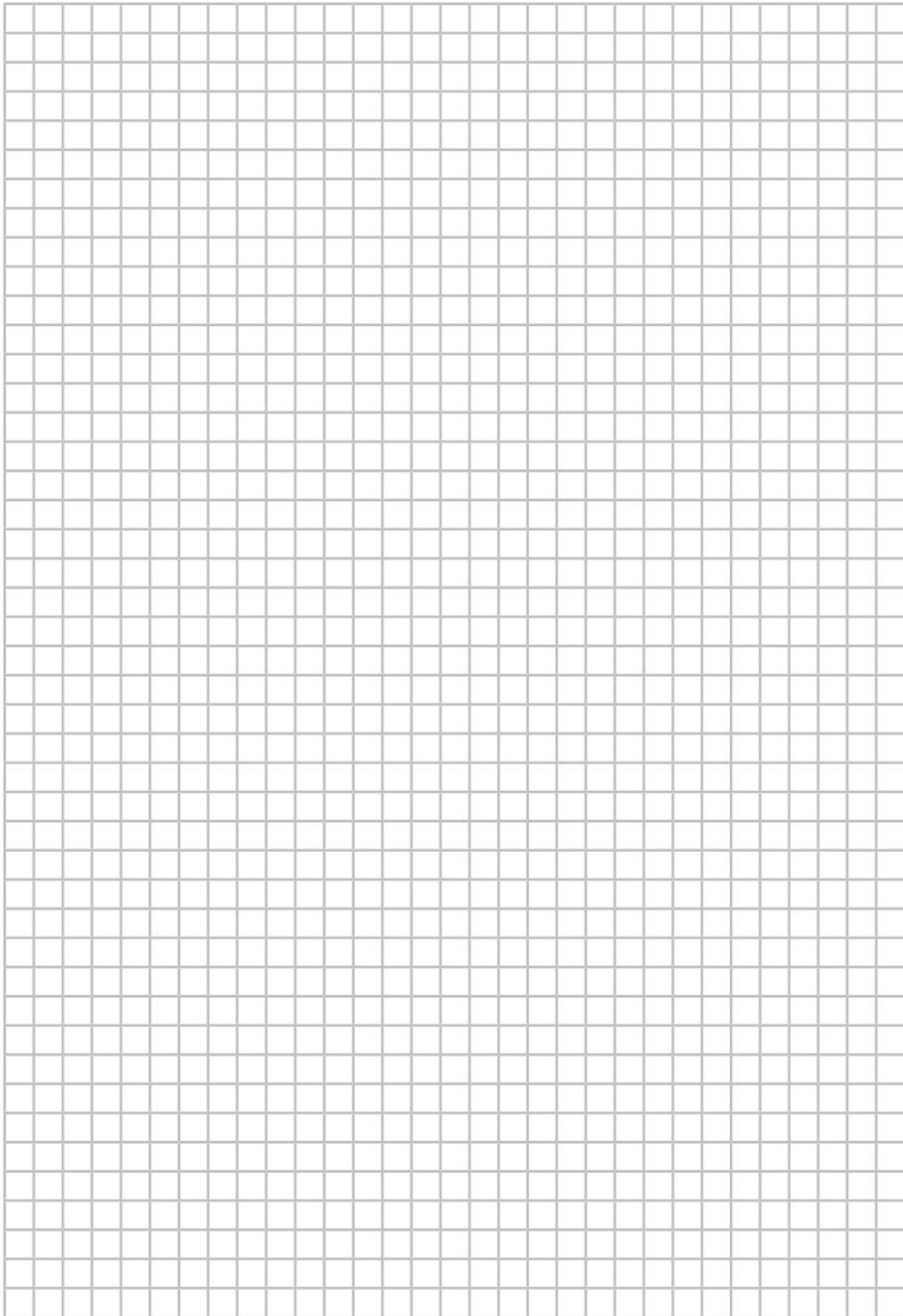


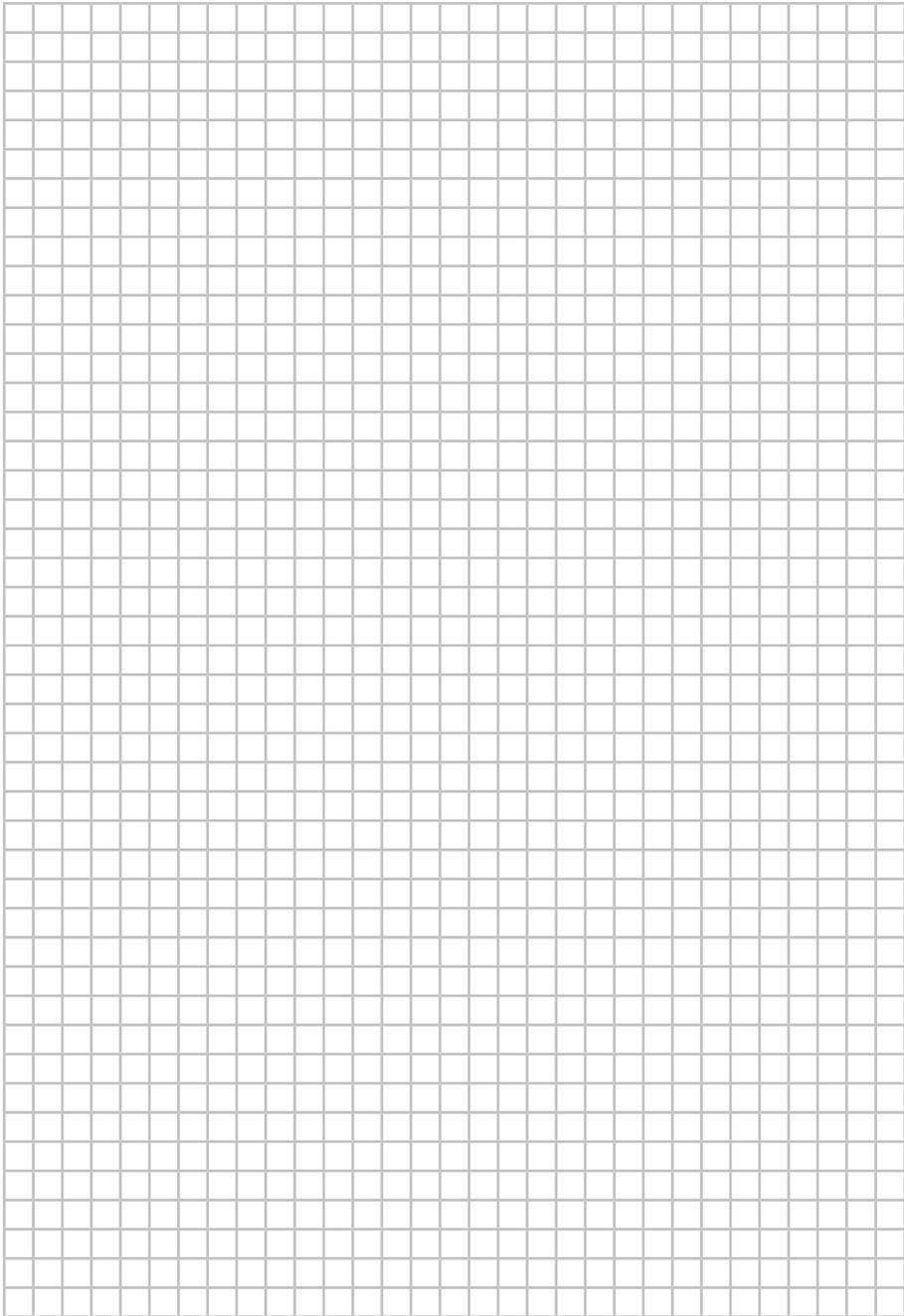


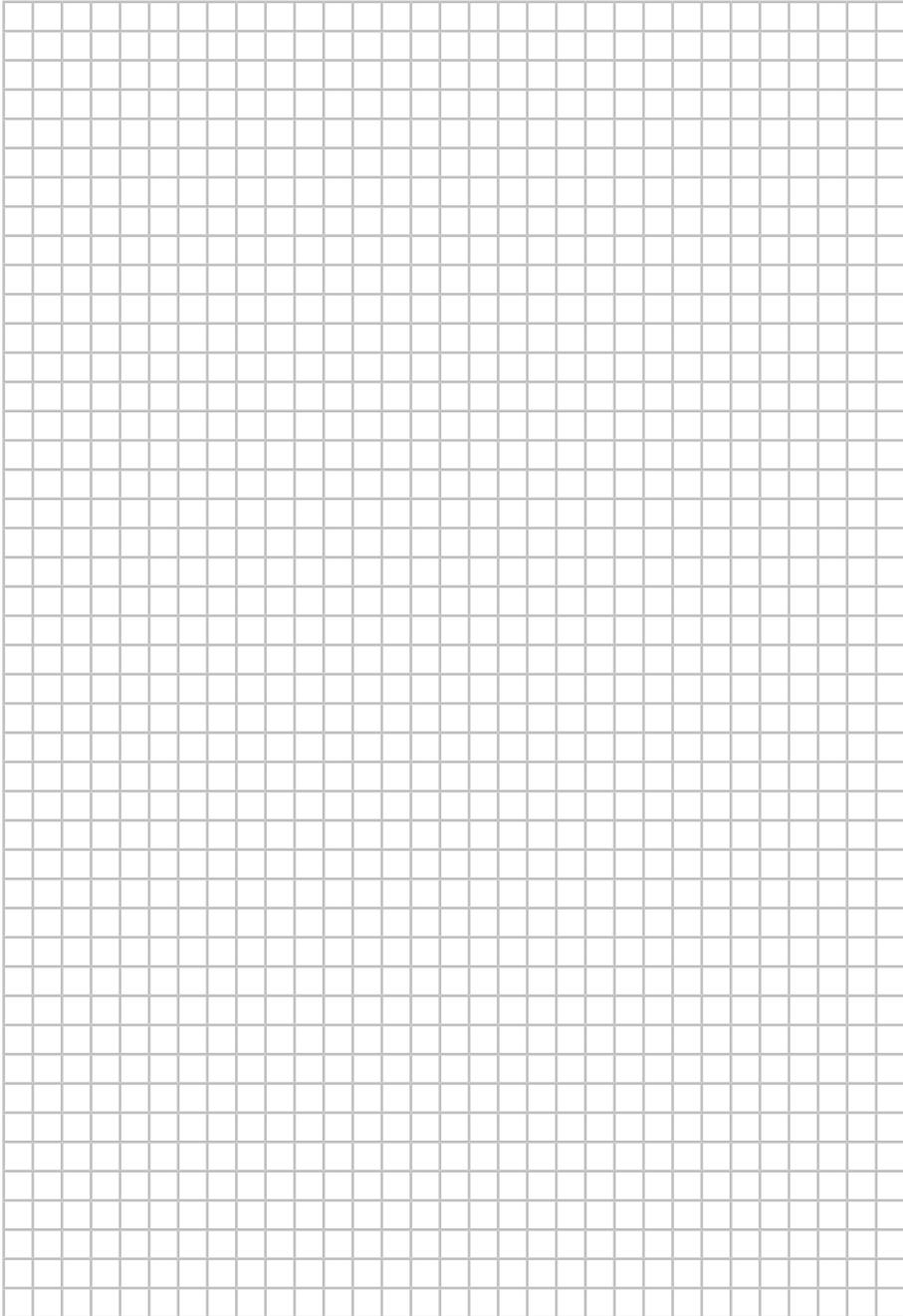


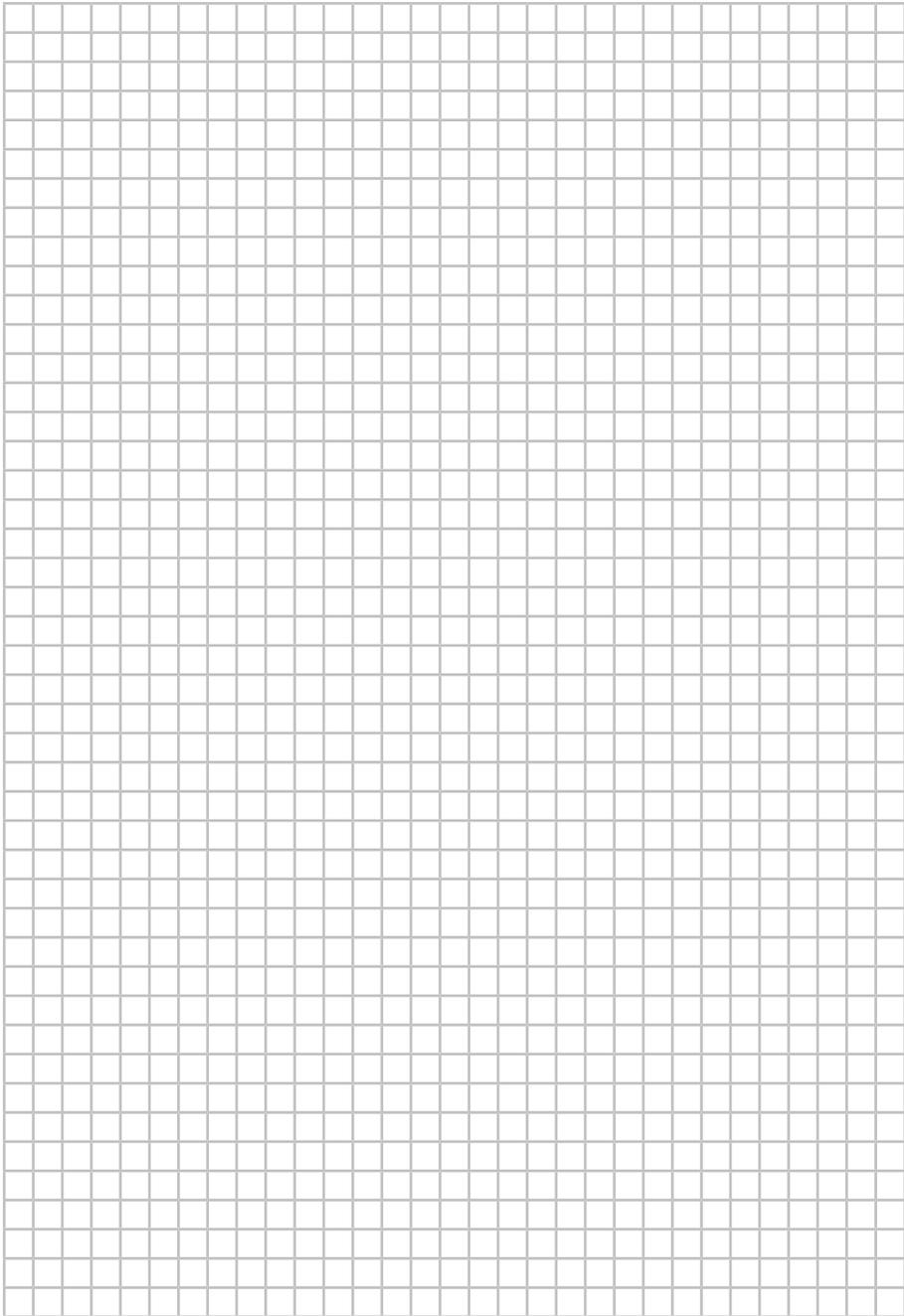


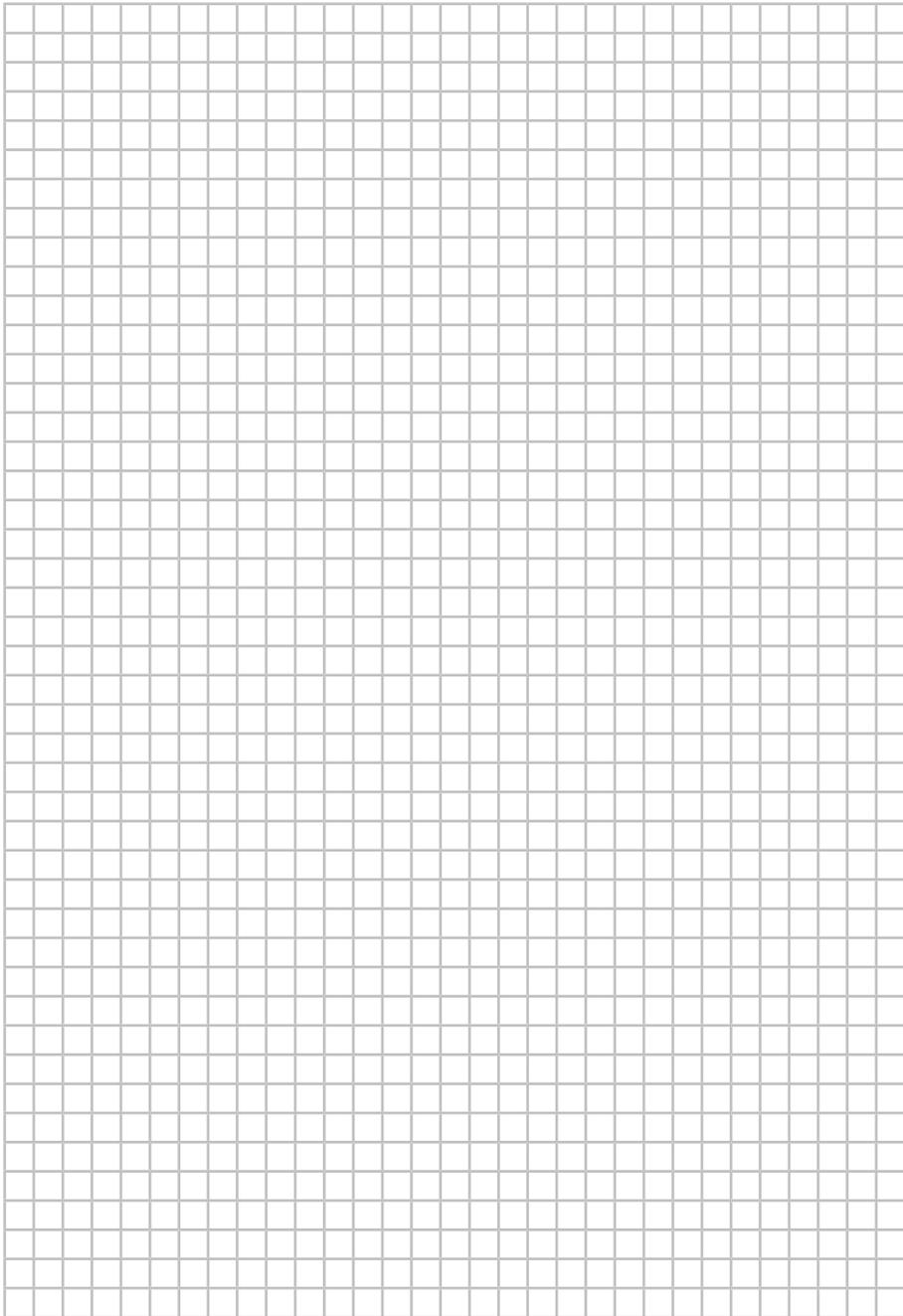


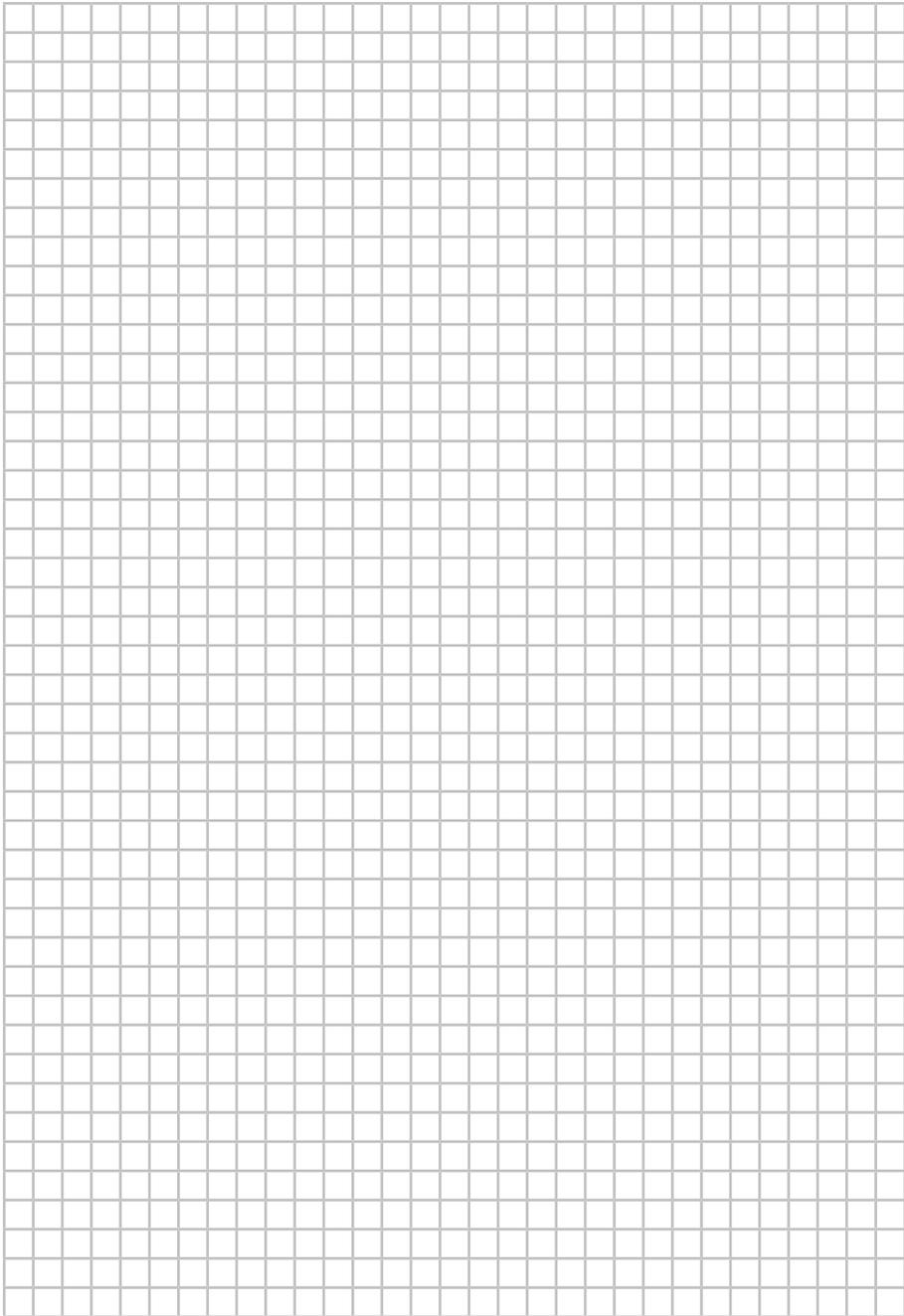


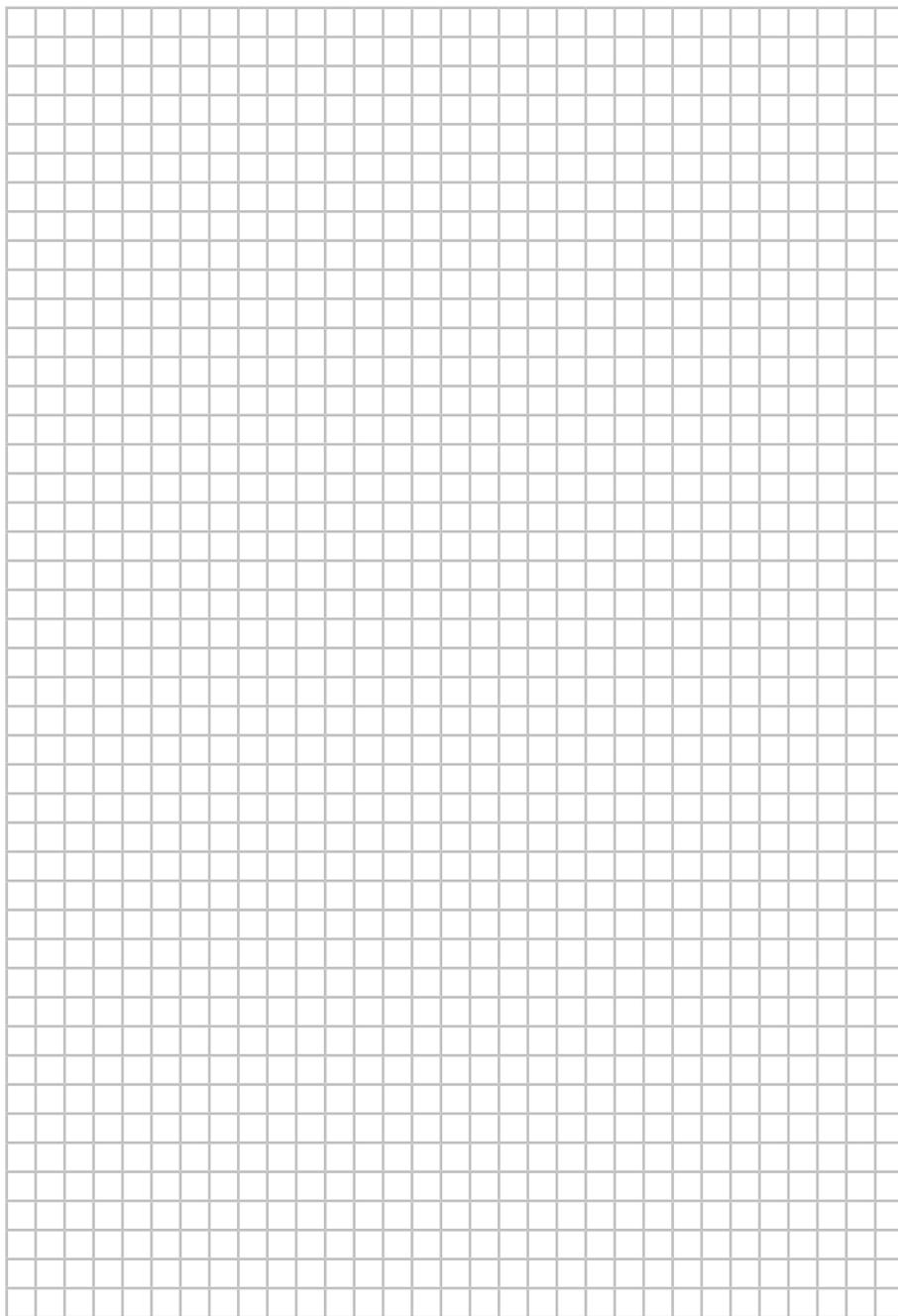


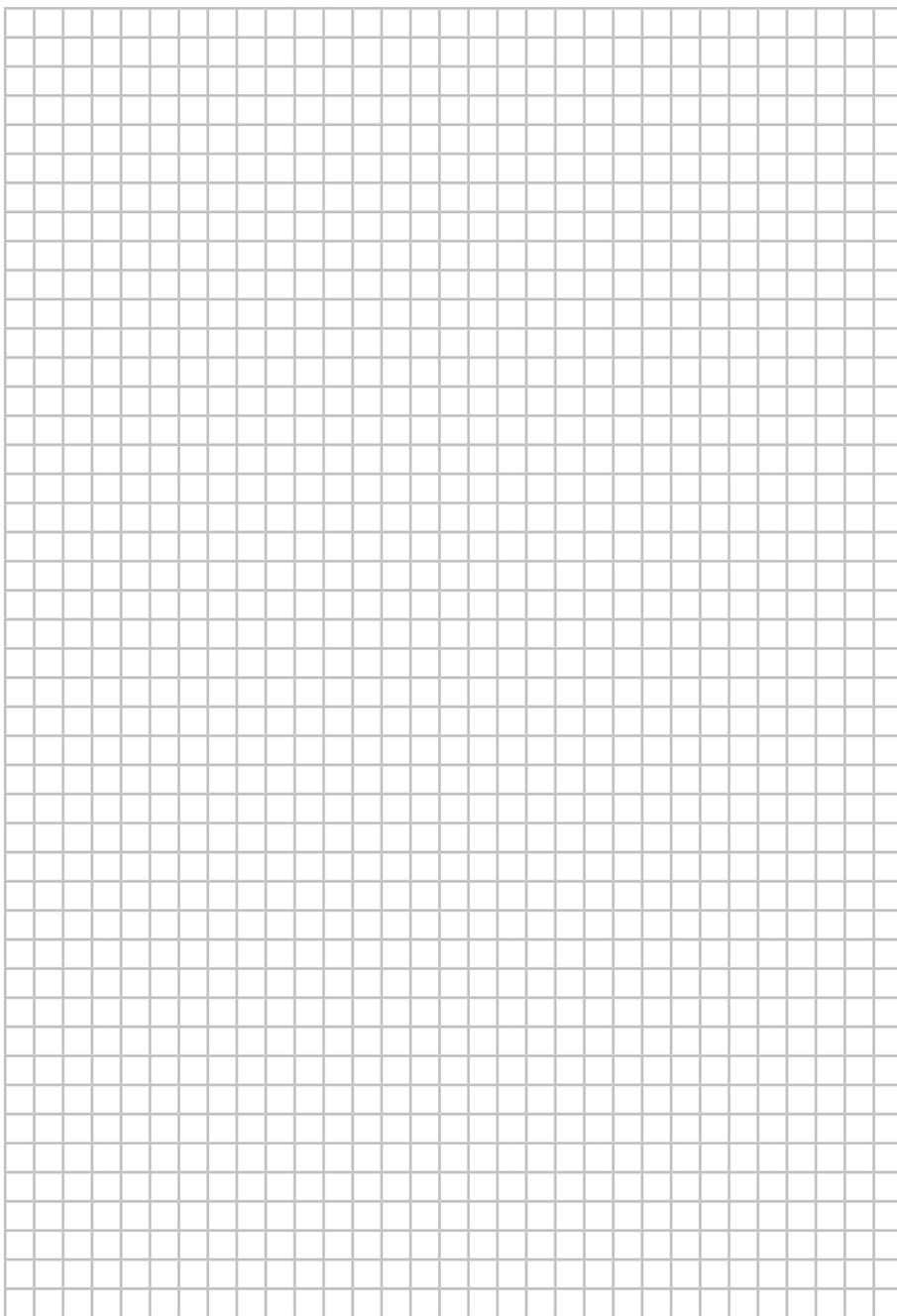


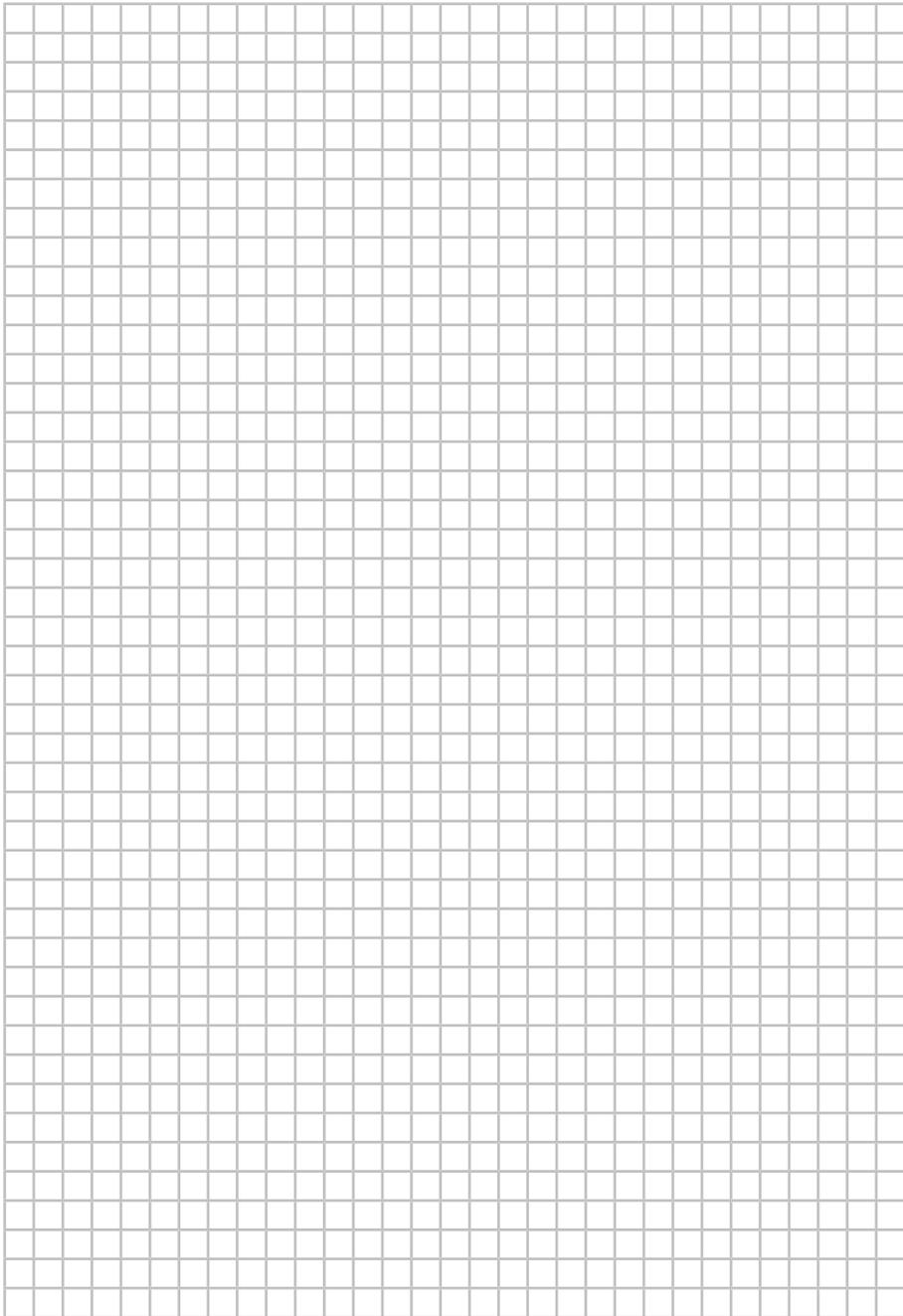


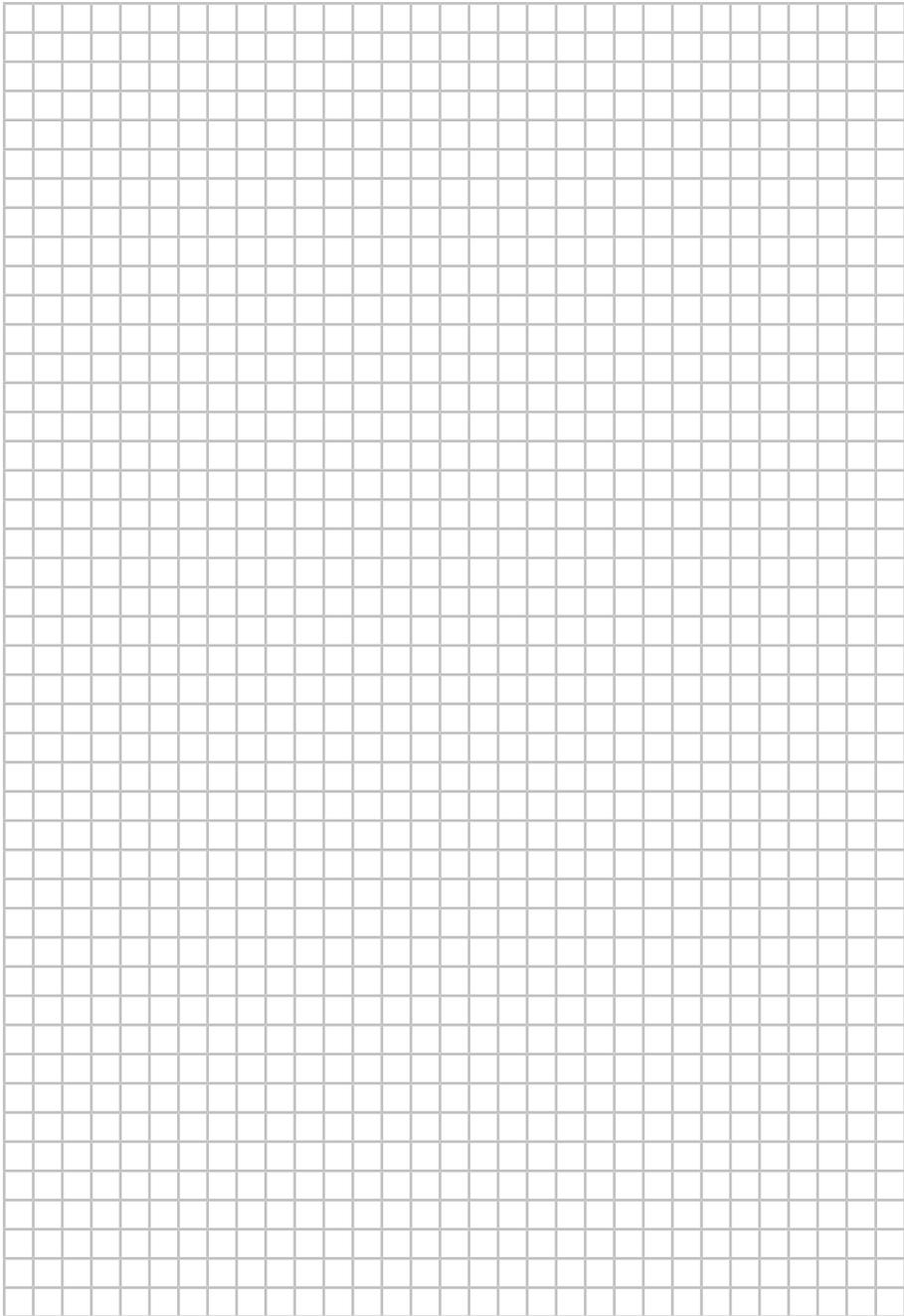


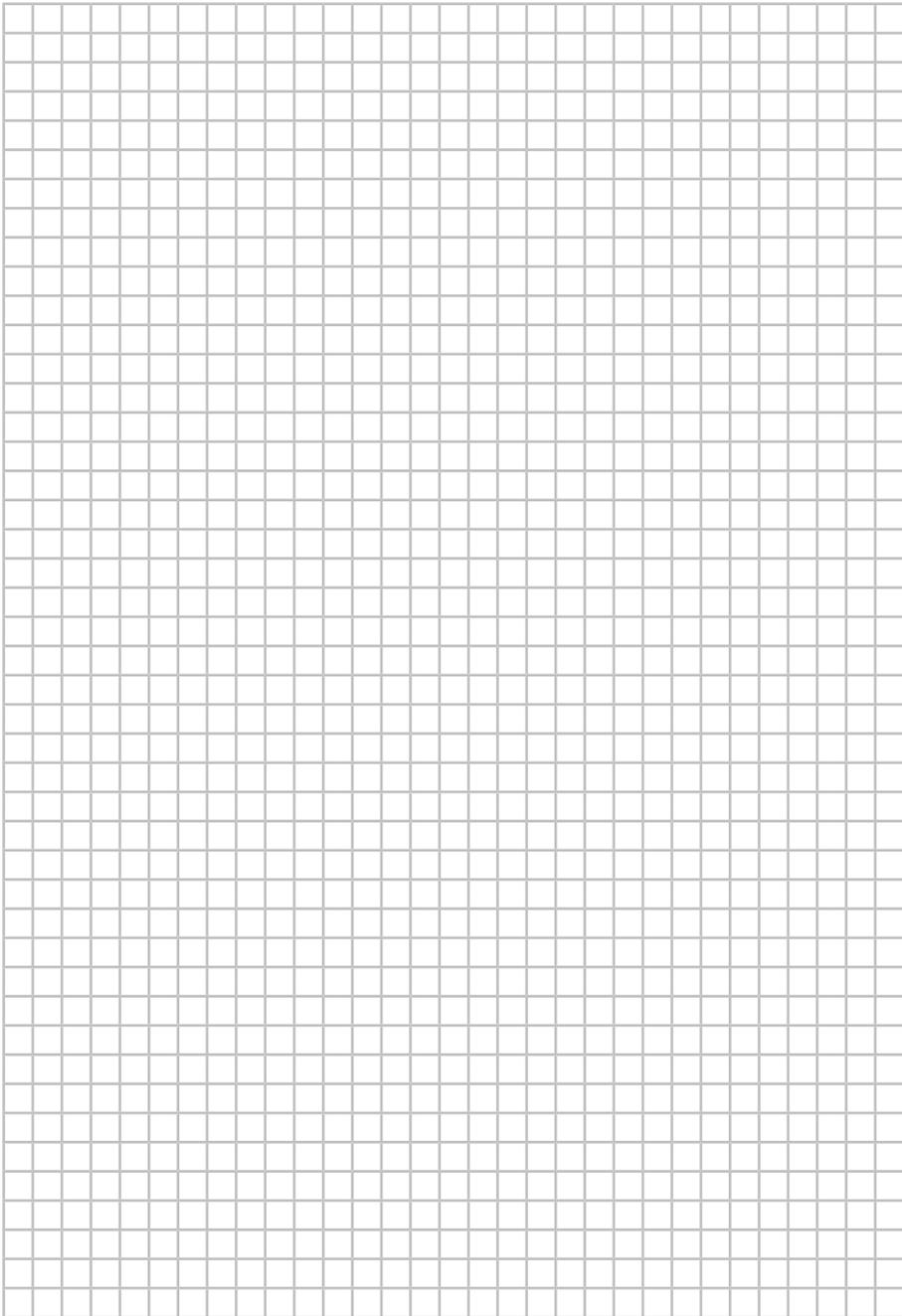


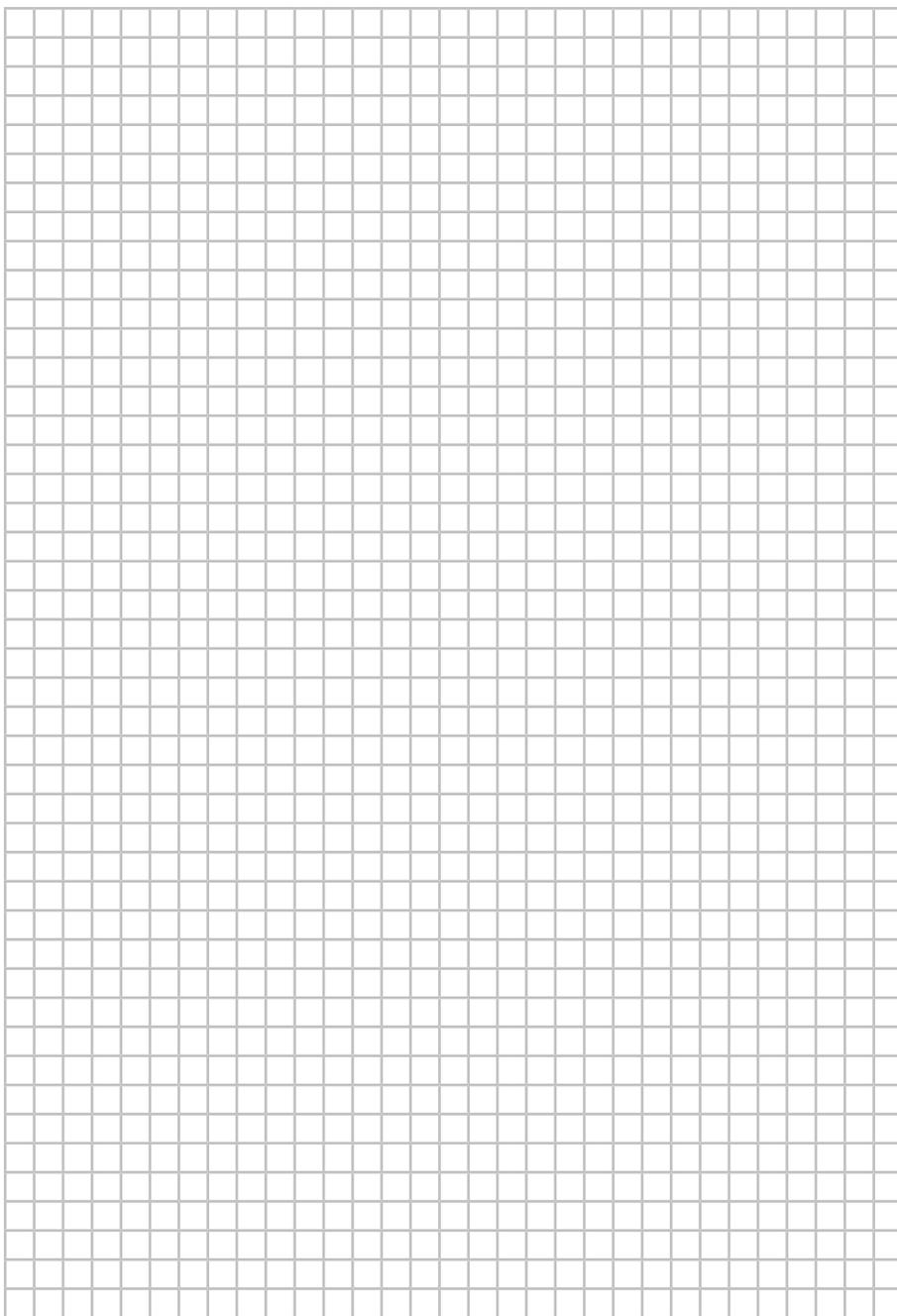


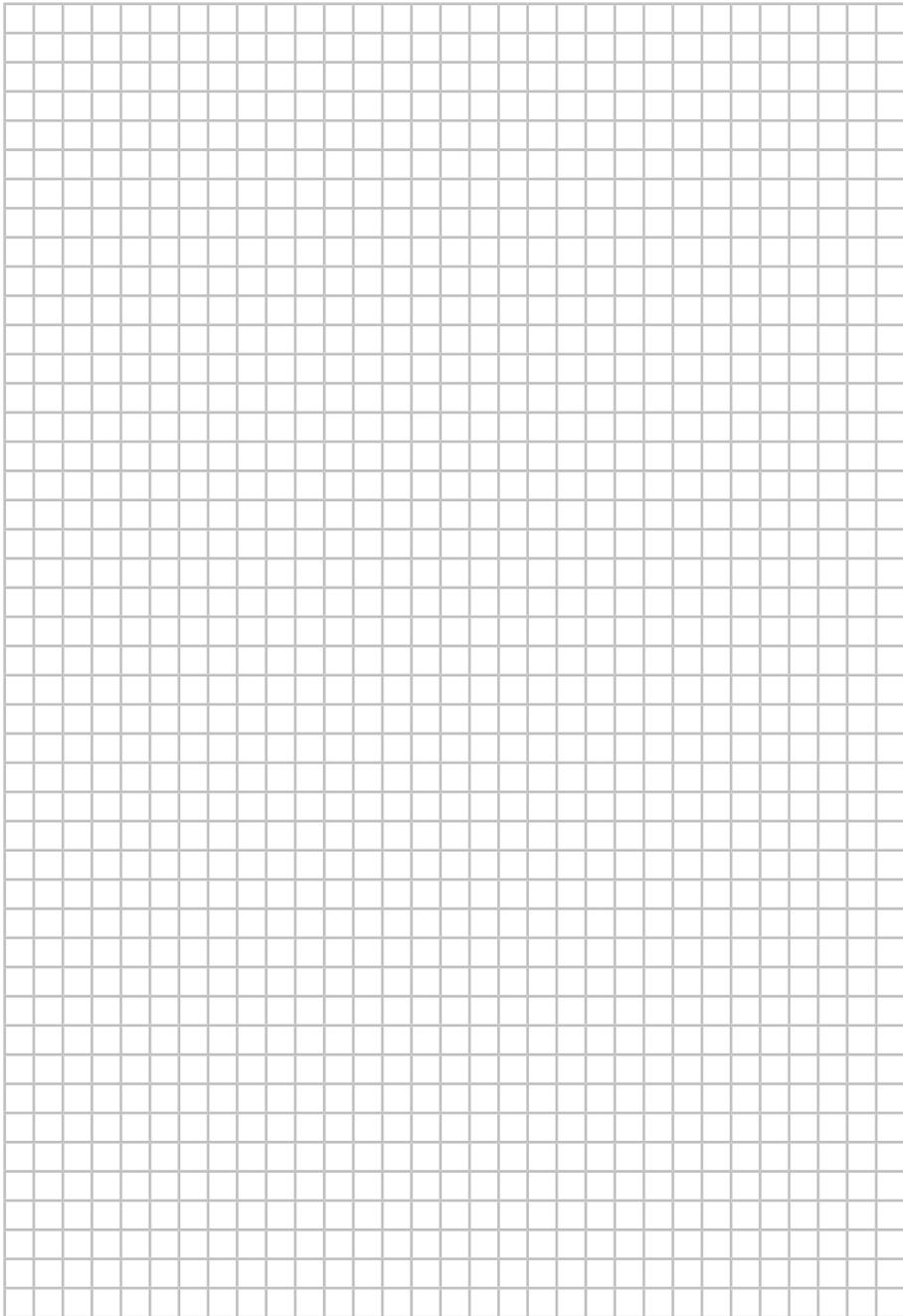


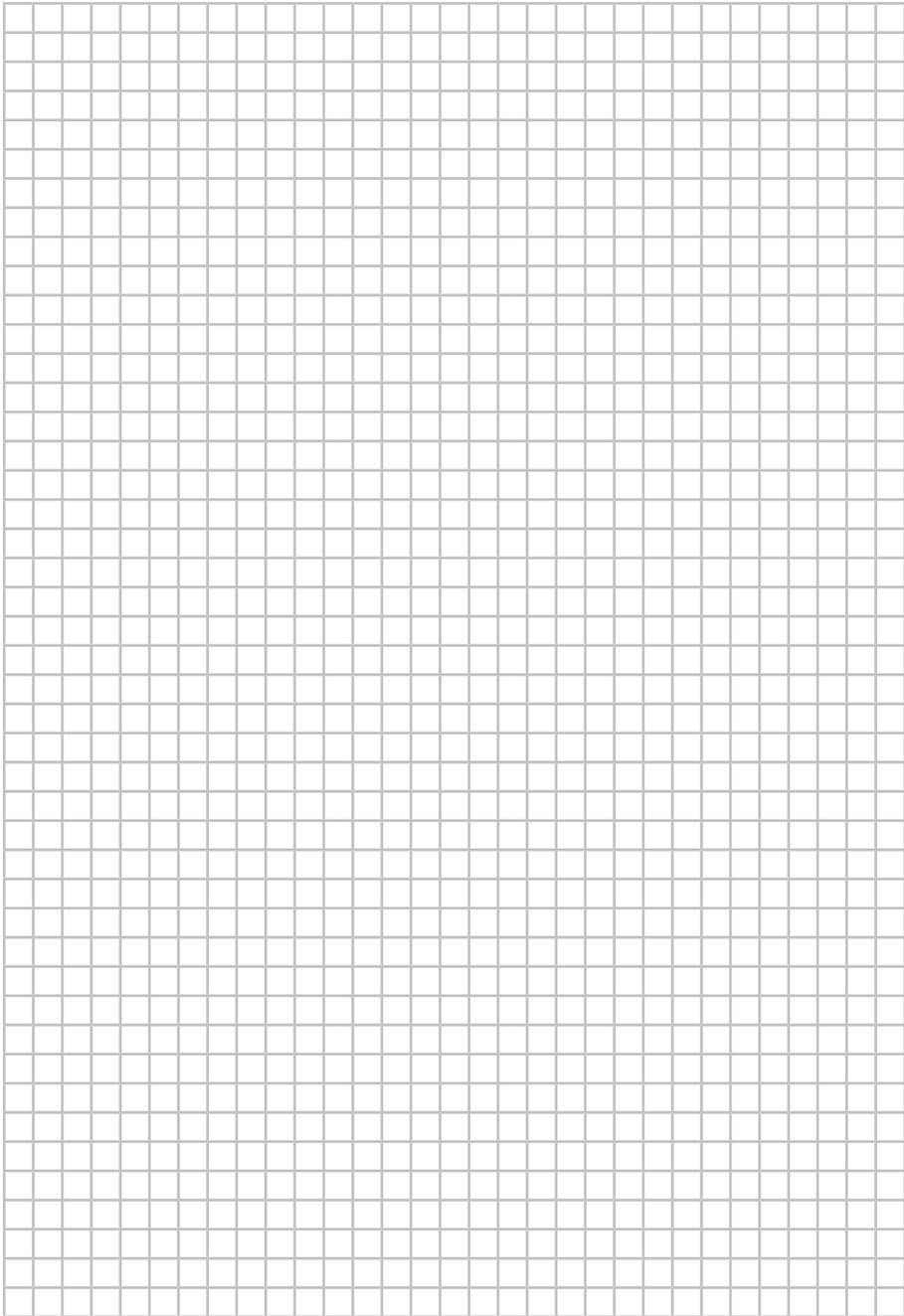


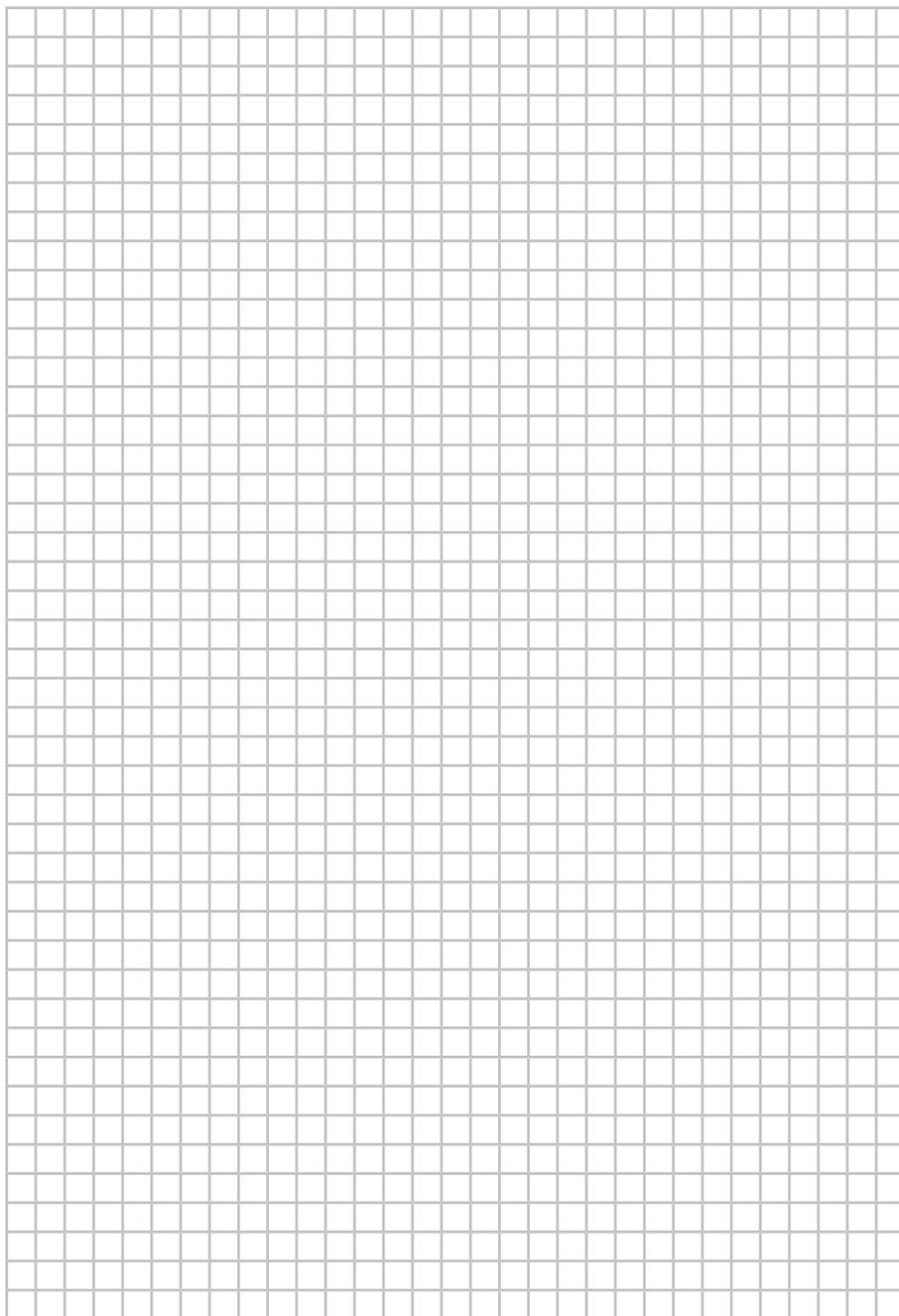


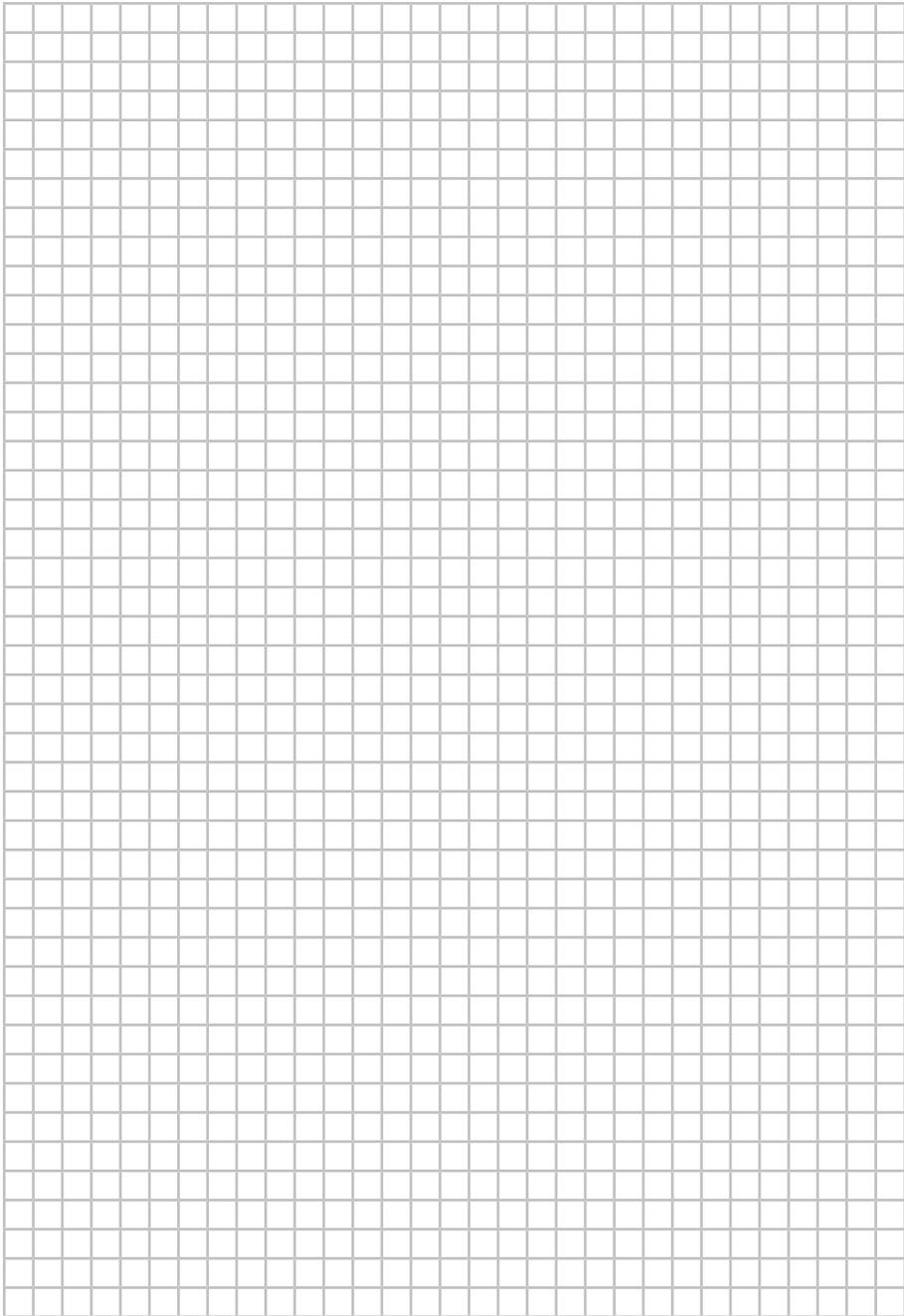


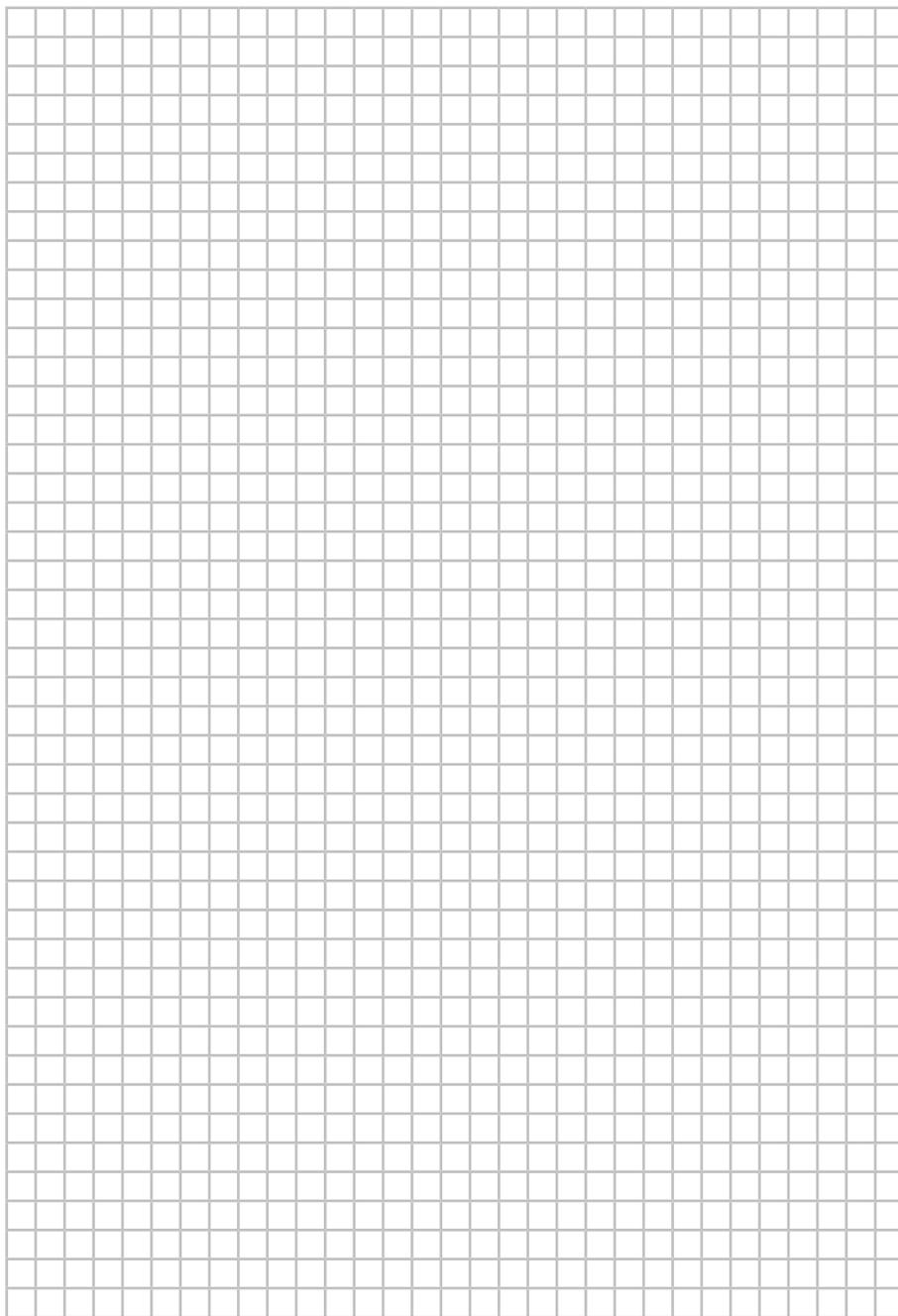


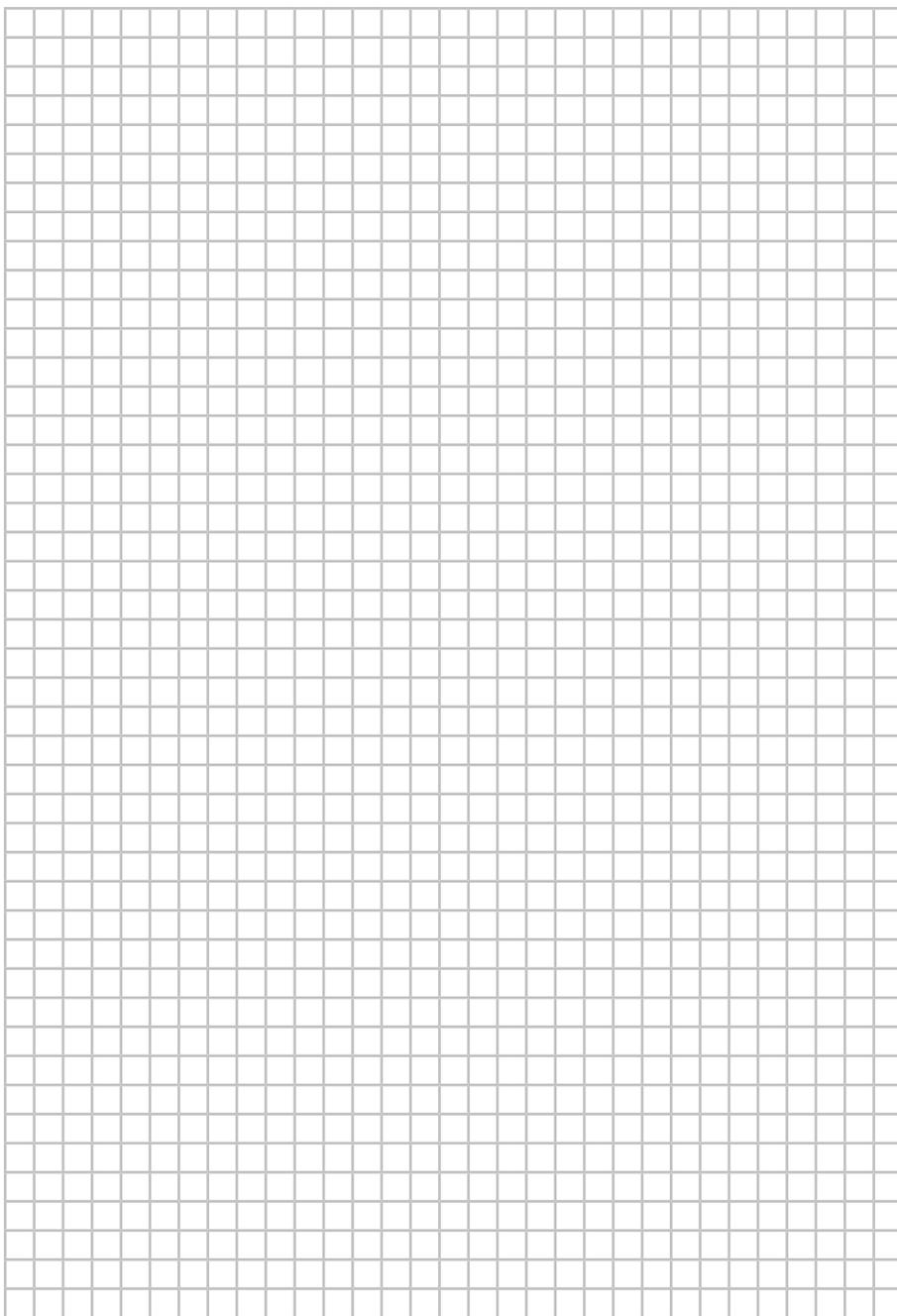


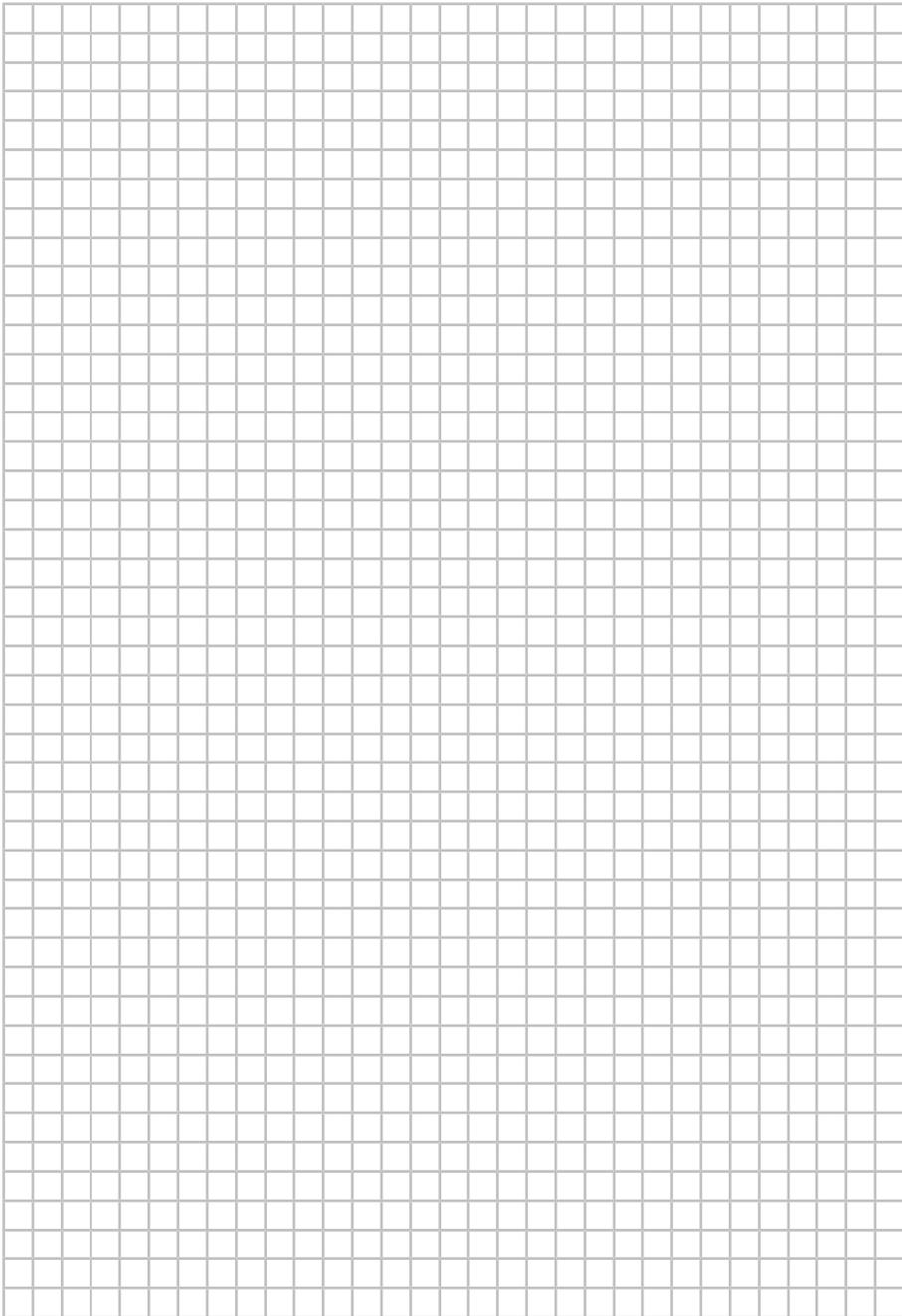


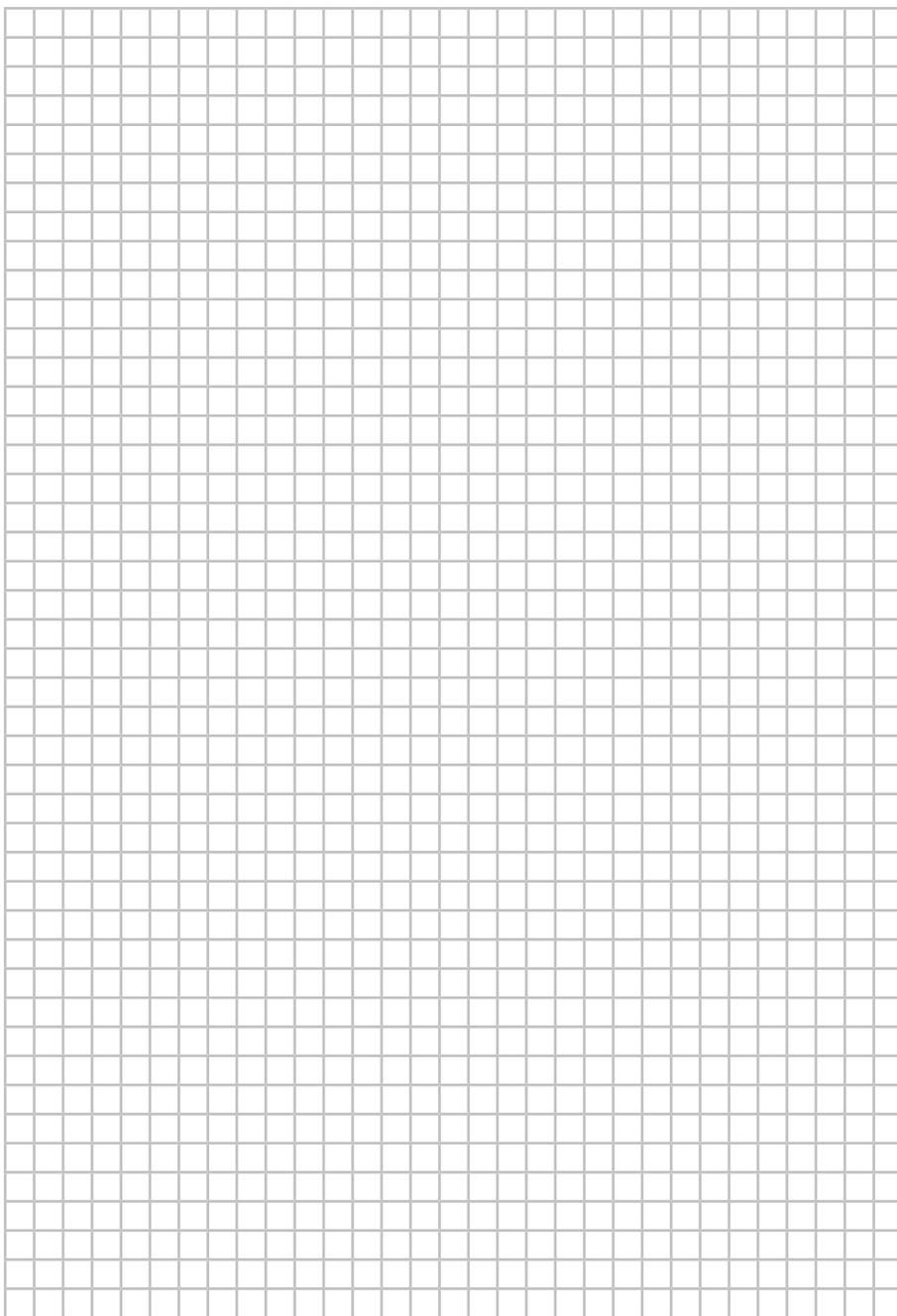


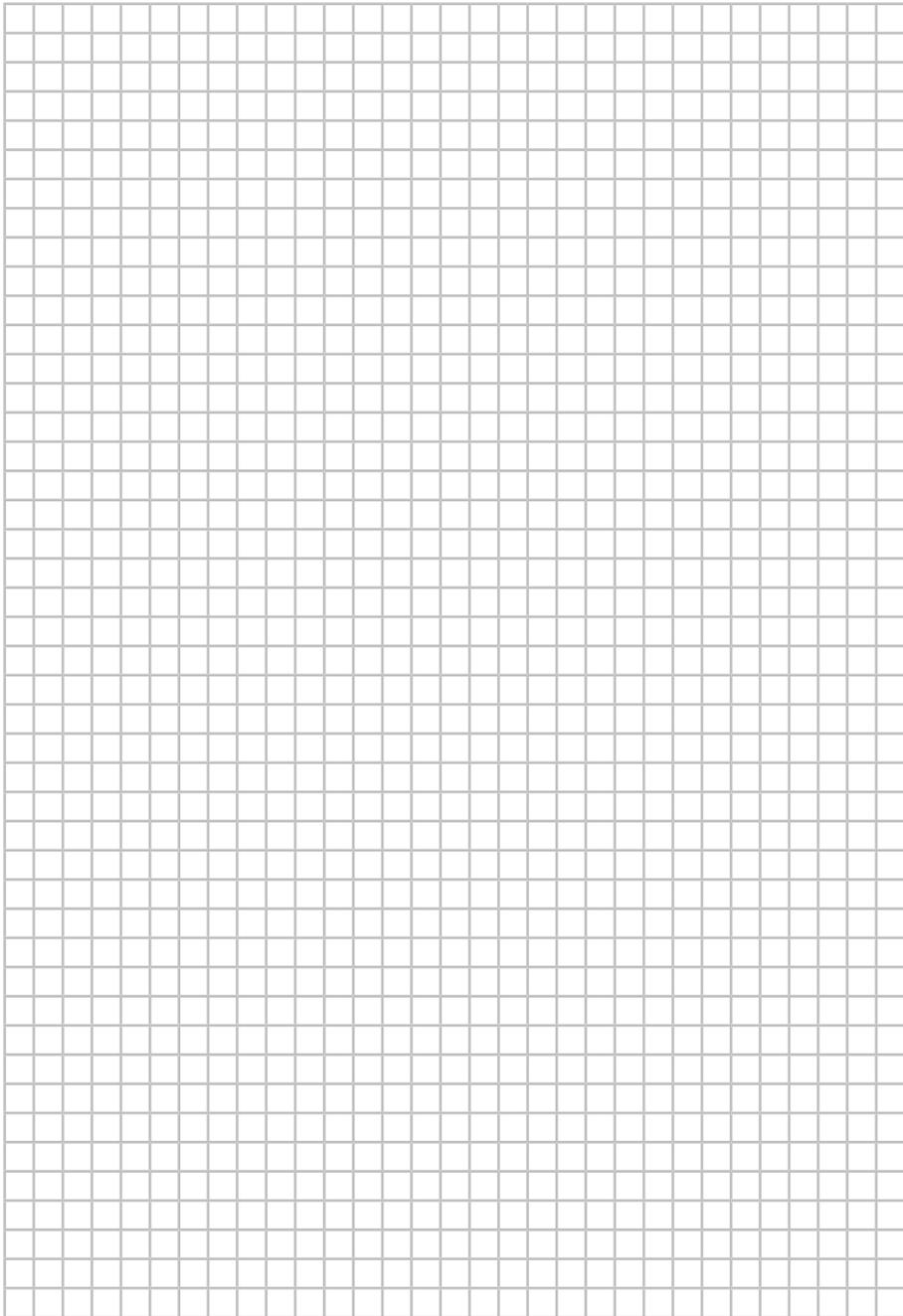


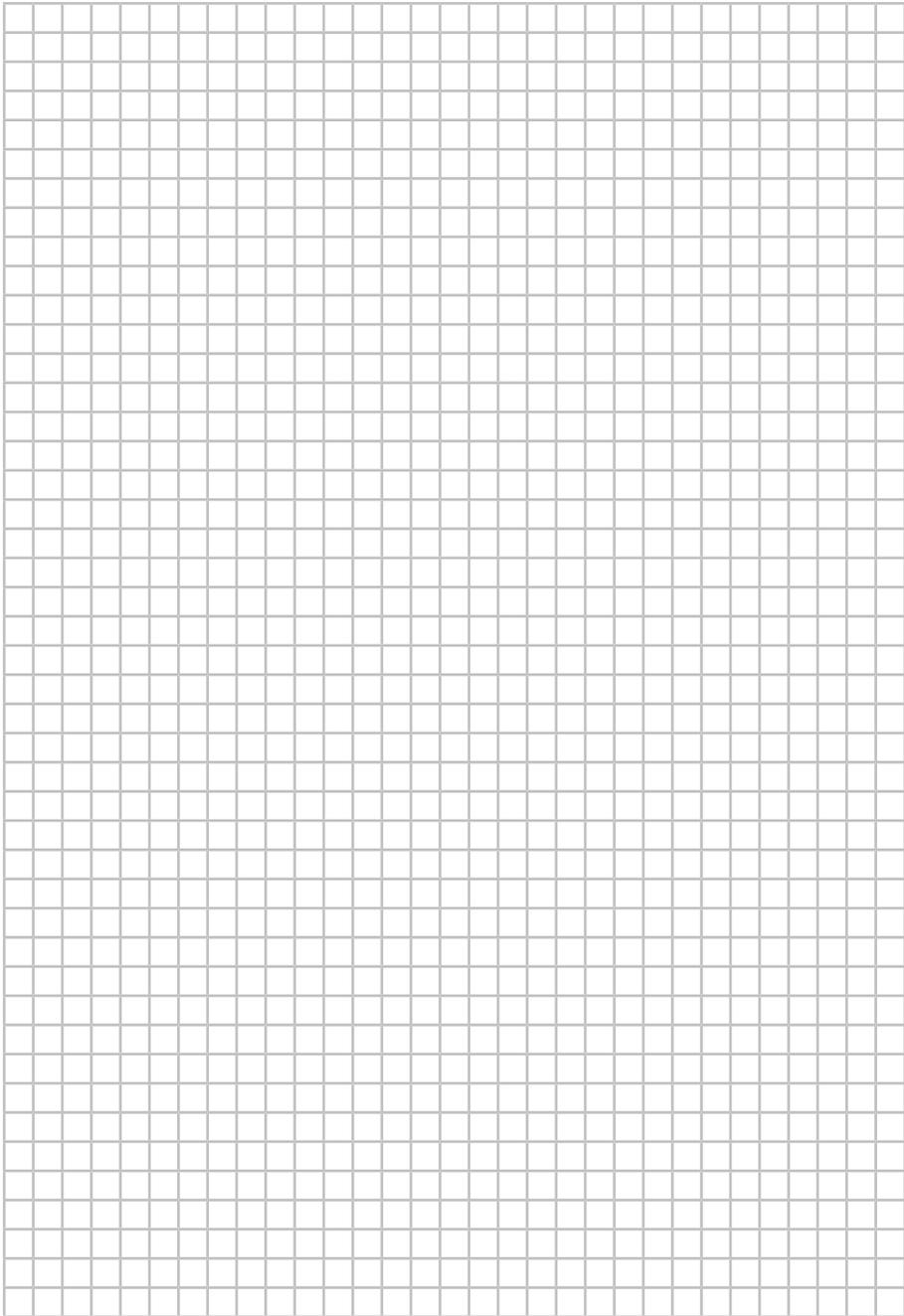


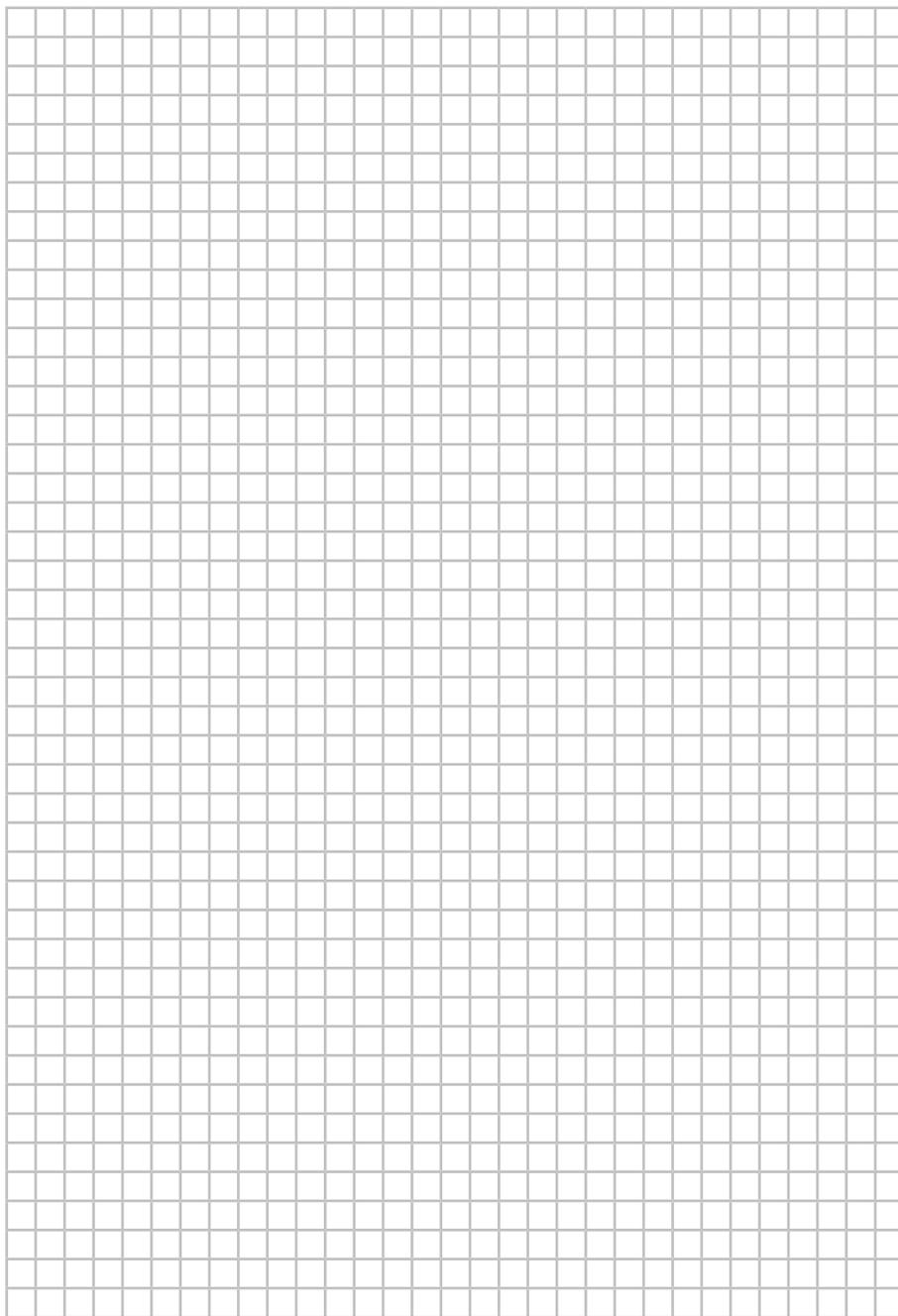


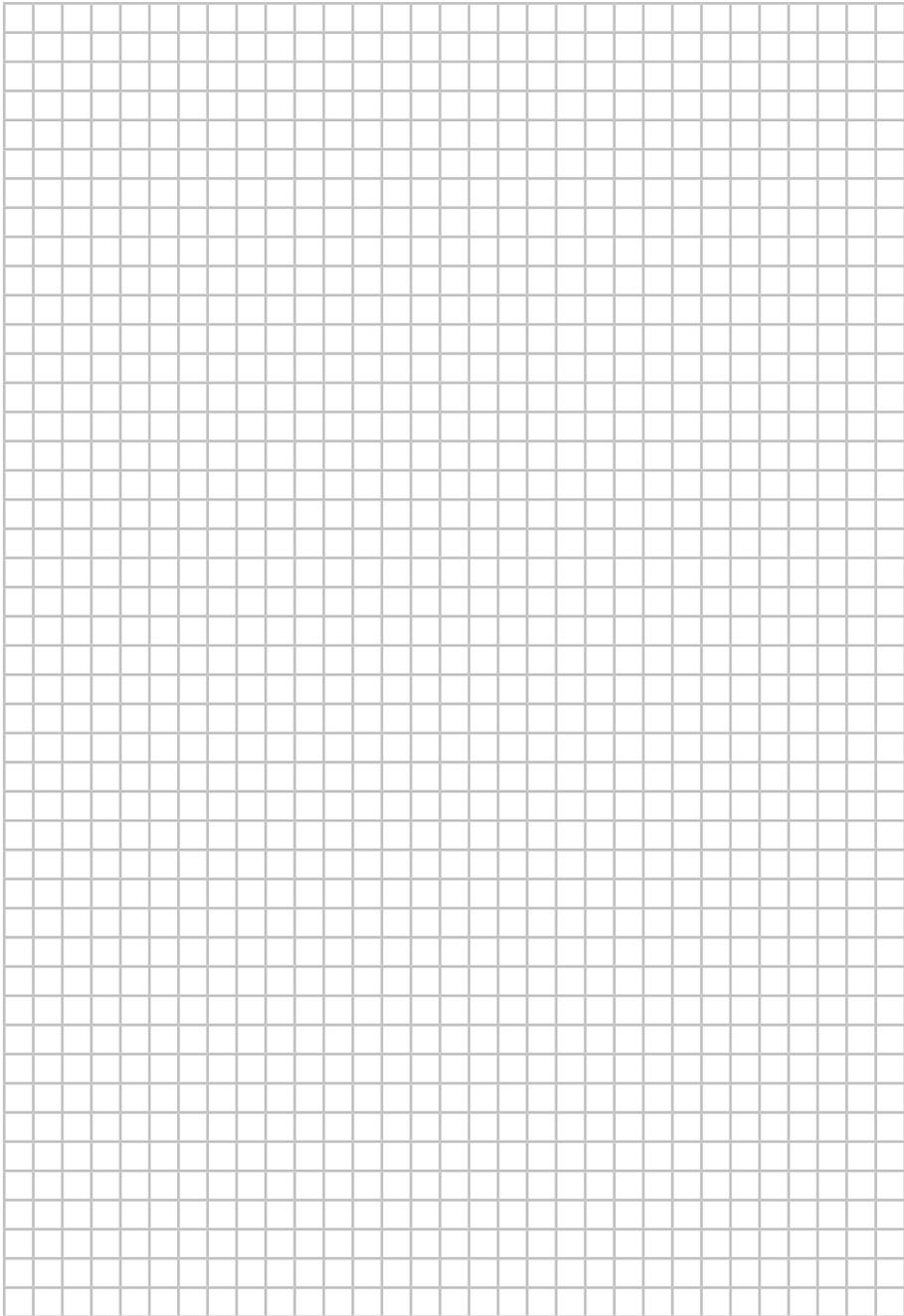


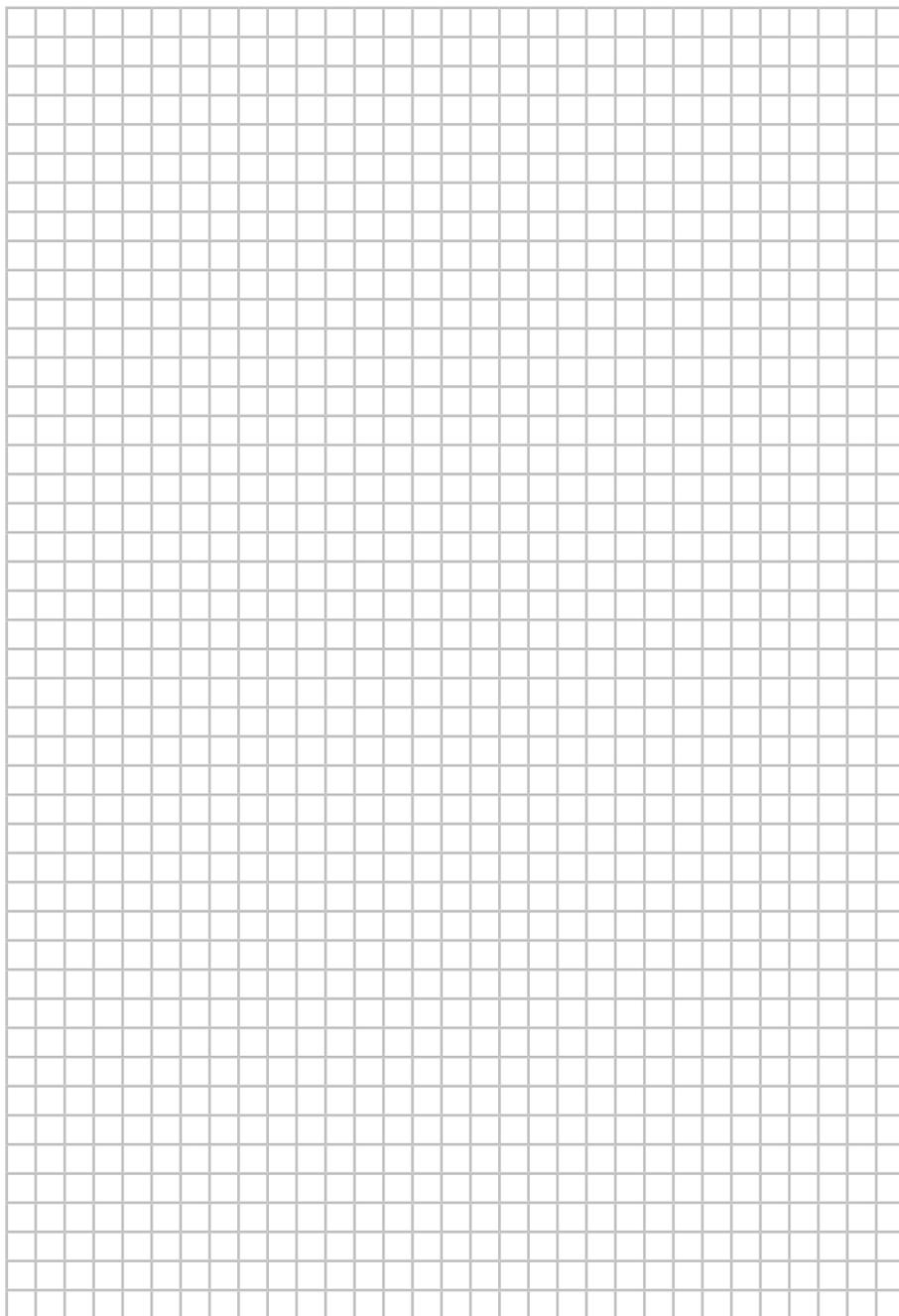


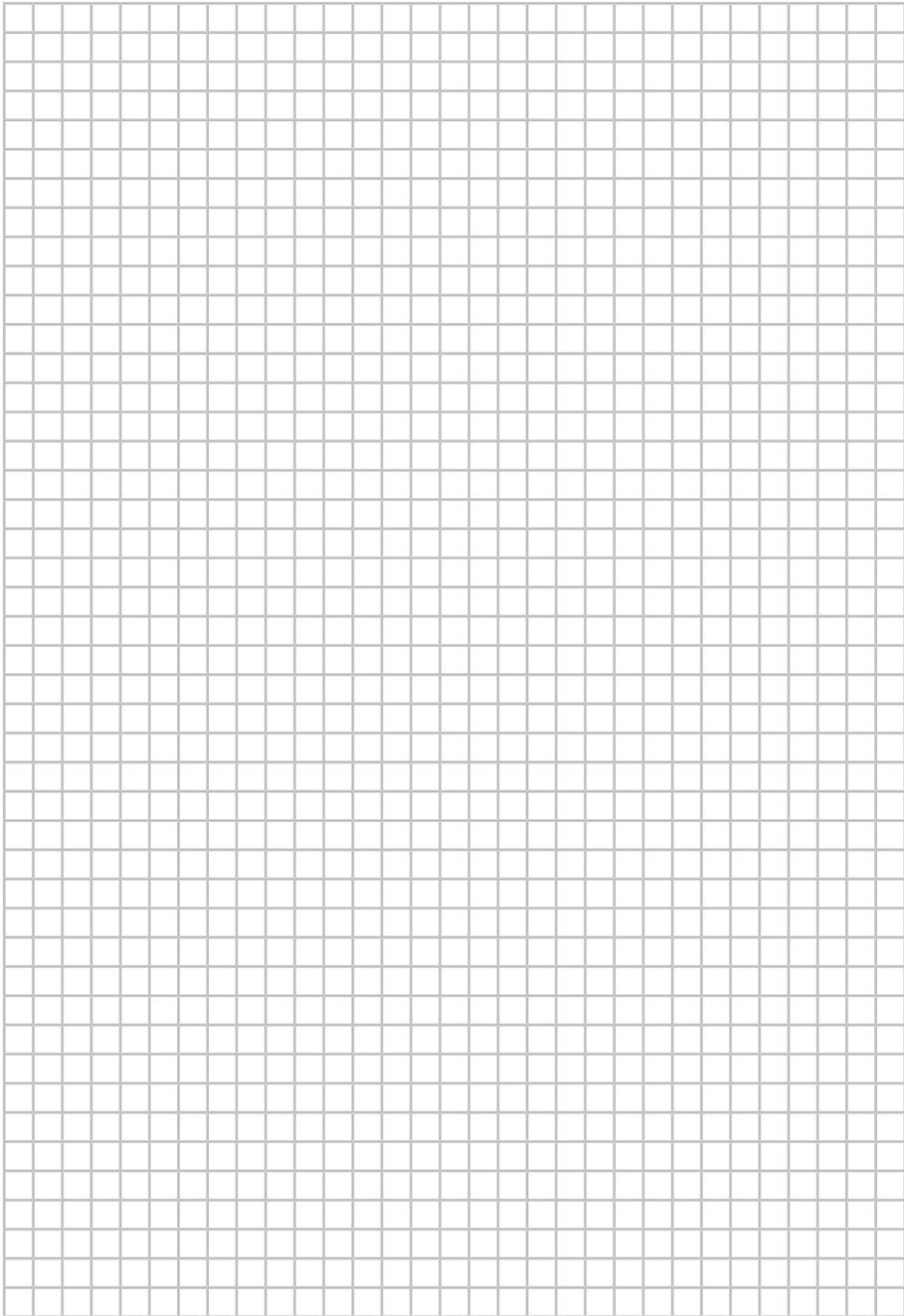


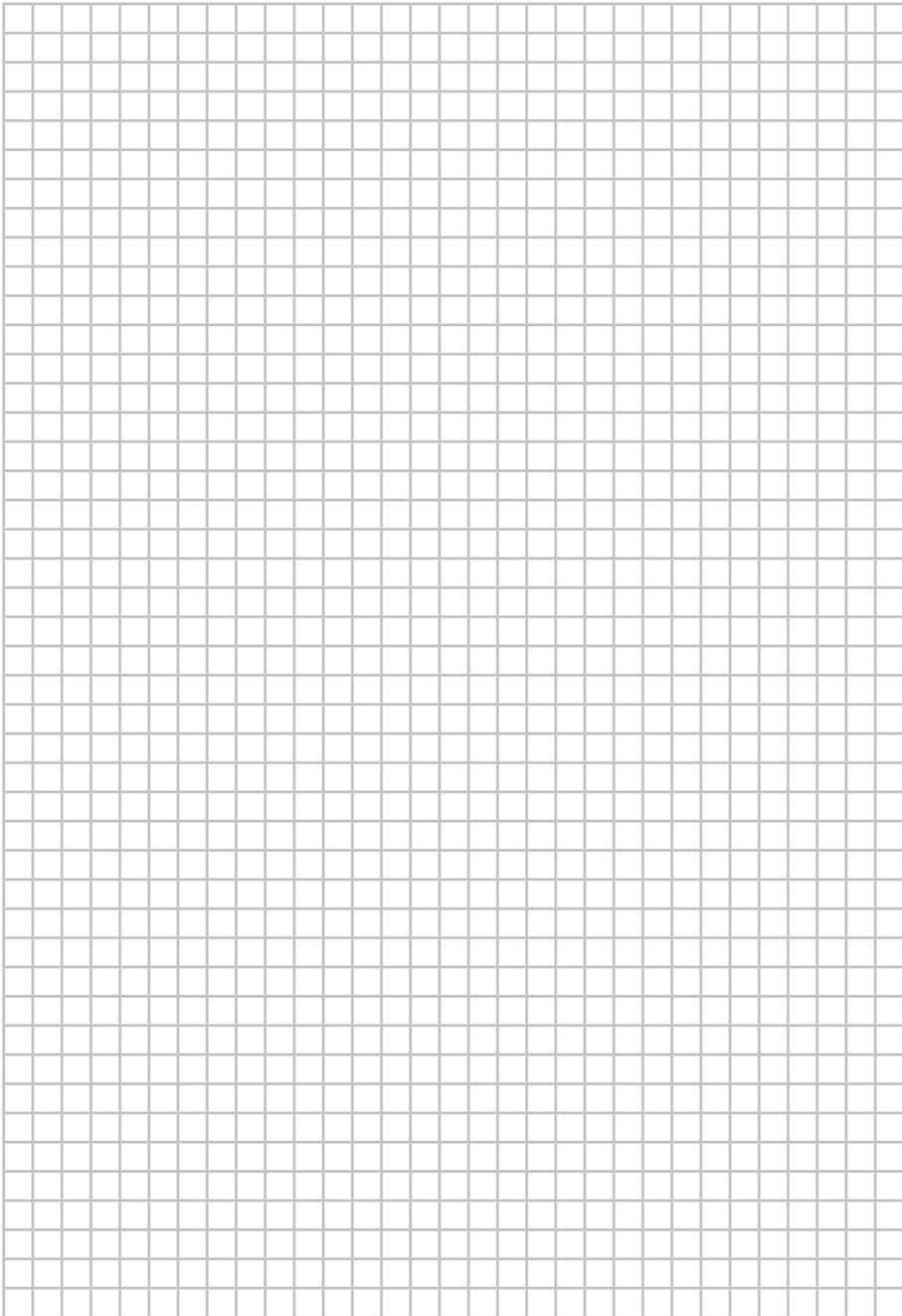


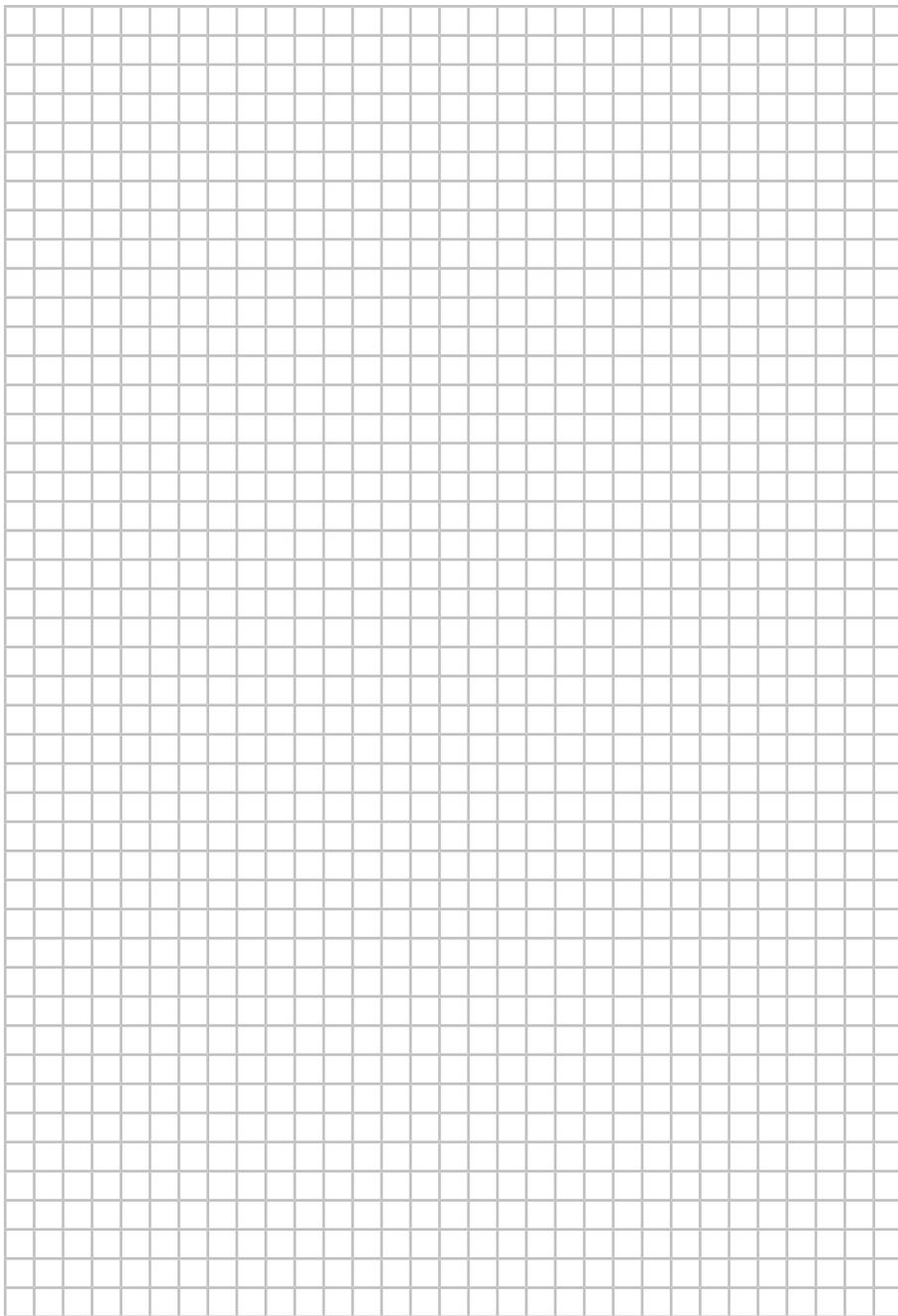


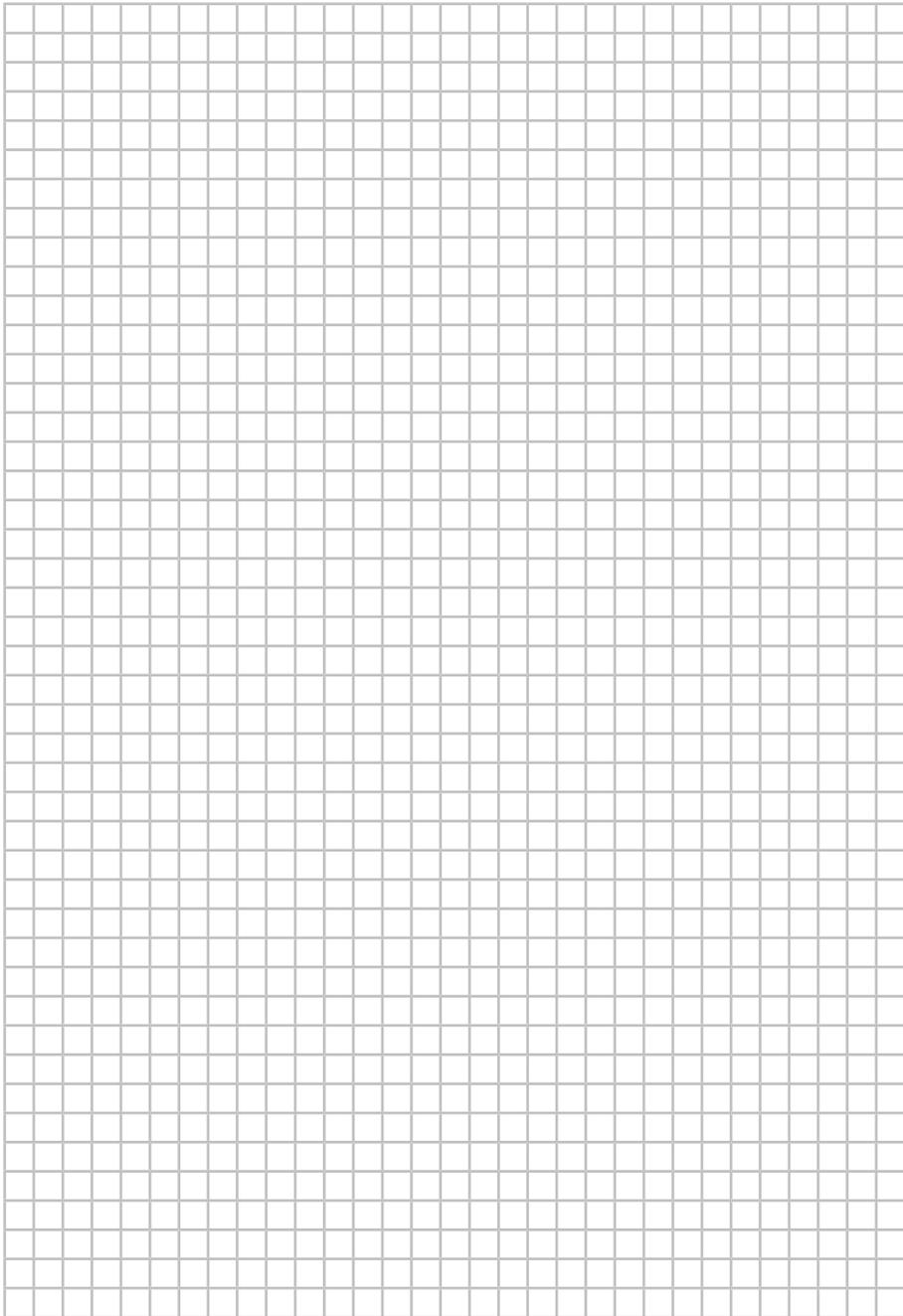


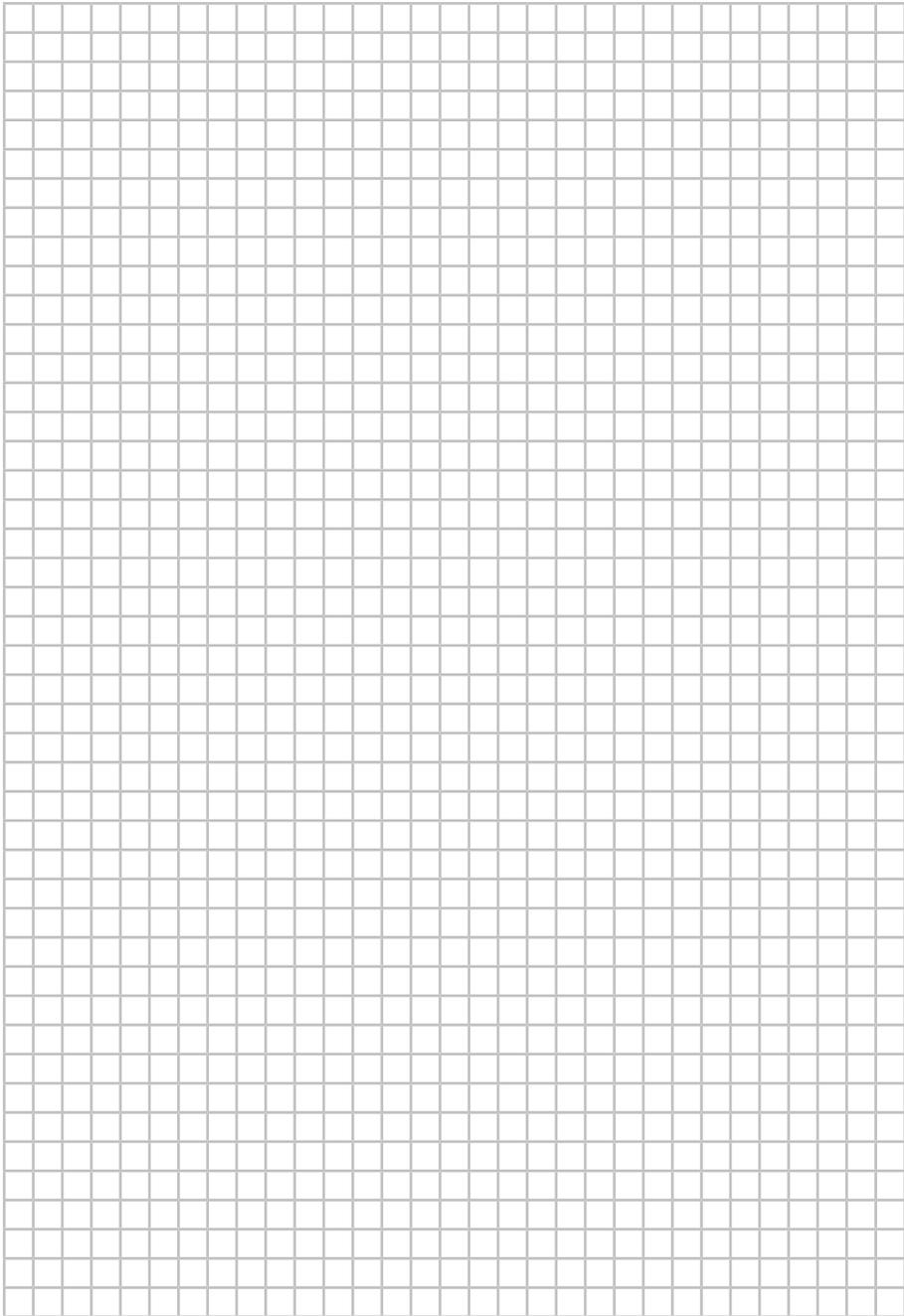


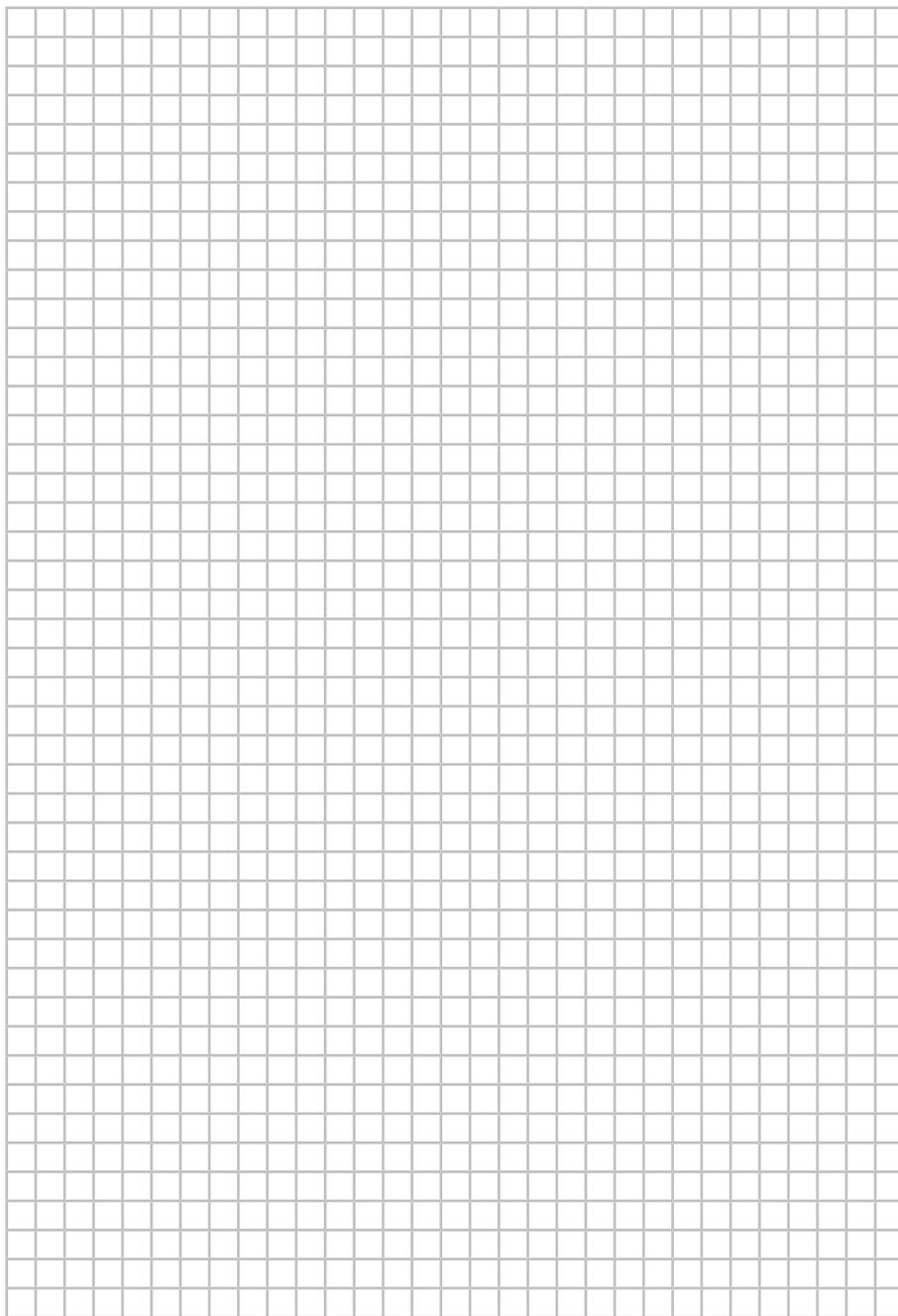


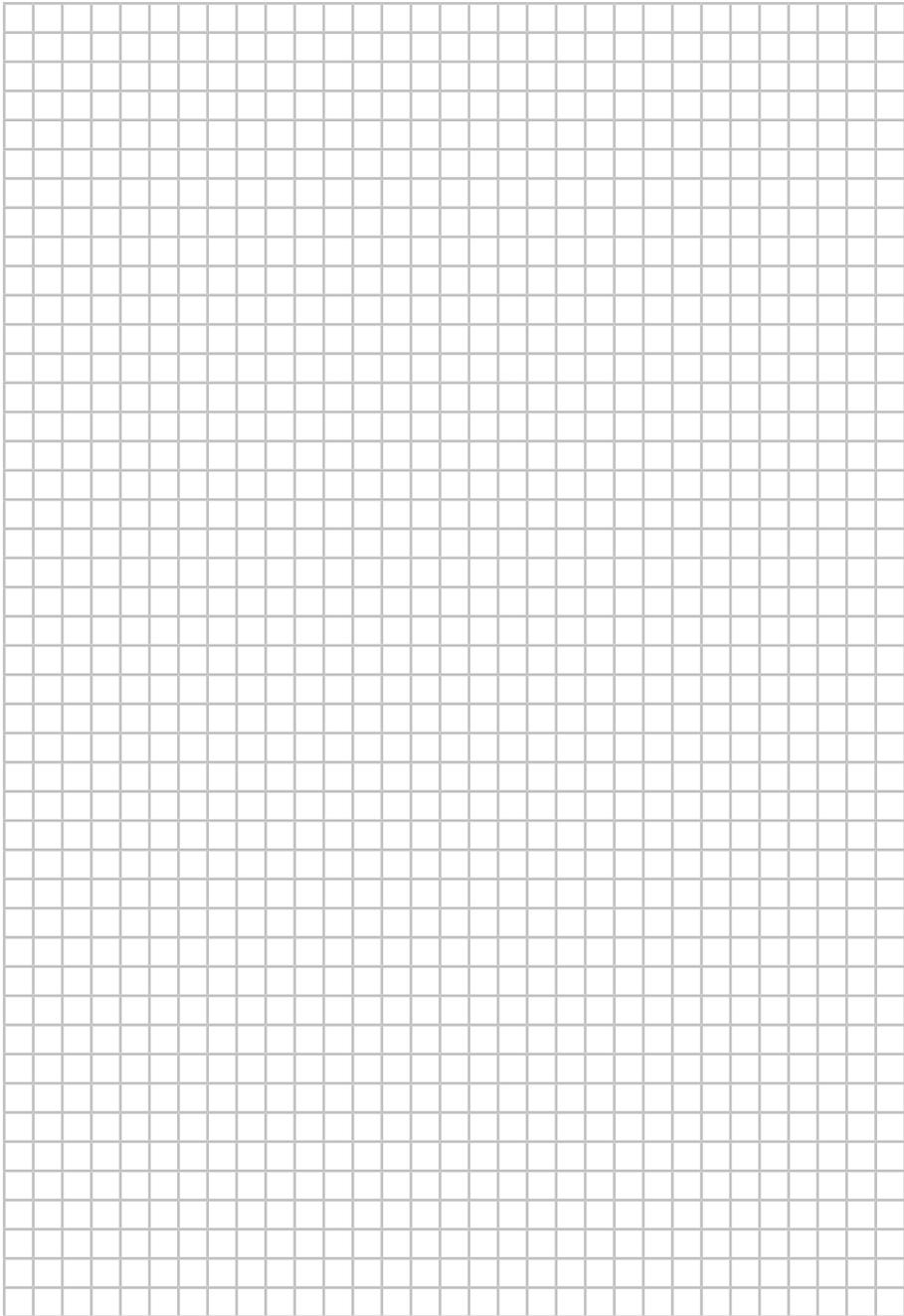


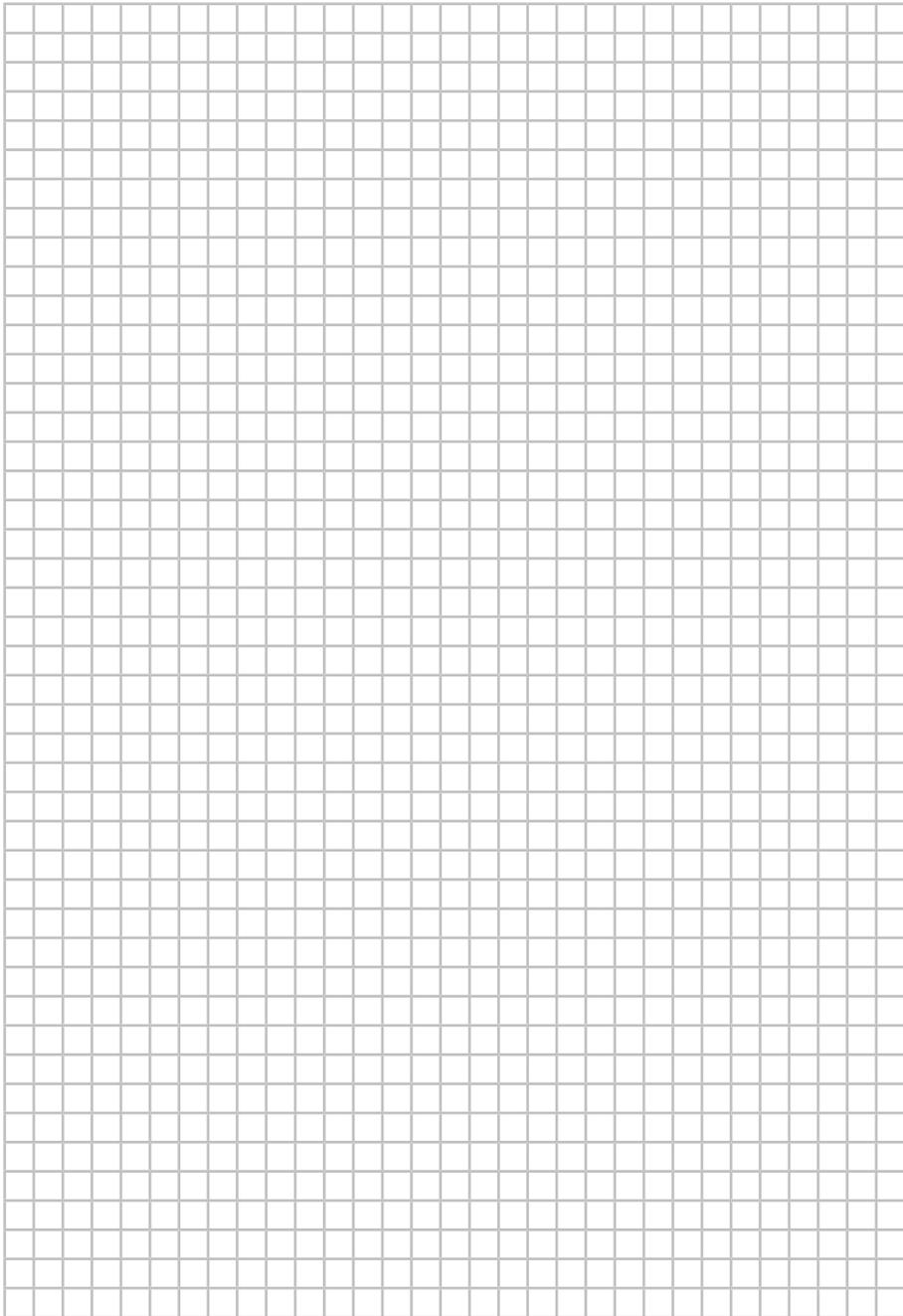














Dezember 2021

Diese Publikation wird Ihnen für nicht-kommerzielle Zwecke zur Verfügung gestellt.

Nachdruck und Vervielfältigung nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Herausgeberin gestattet.

Alle Angaben ohne Gewähr. Die Geltendmachung von Mängelfolgeschäden ist ausgeschlossen.

