



Geschichtswettbewerb

# "MEHR ALS EIN DACH ÜBER DEM KOPF. WOHNEN HAT GESCHICHTE."

Beim 28. Geschichtswettbewerb des Bundespräsidenten geht es um die Geschichte des Wohnens. Bis zum 28. Februar 2023 können Kinder und Jugendliche auf historische Spurensuche gehen – auch bei uns Genossenschaften.

"Wo, wie und mit wem wir wohnen, das prägt uns von den ersten Atemzügen an", sagt Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier in seinem Aufruf zum Geschichtswettbewerb. "Unsere Wohnungen und Nachbarschaften spiegeln dabei immer auch politische Verhältnisse und soziale Ungleichheiten, ästhetische Ideale und sich wandelnde Werte. Wie wir wohnen, war und ist auch ein politisches Thema."

Und aktueller denn je: Während in den Städten der Wohnraum immer teurer wird, fehlt auf dem Land vielerorts die Infrastruktur, die das Wohnen dort lebenswert macht. Beispiele für kreative Lösungen dafür sind Wohngemeinschaften für mehrere Generationen, Konzepte für klimafreundliches Bauen und Nachbarschaftsinitiativen, die Raum bieten für Mitgestaltung.

#### HISTORISCHE SPURENSUCHE VOR ORT

Die Ausschreibung 2022/23 fordert junge Menschen dazu auf, zu erforschen, wie und wo Menschen früher wohnten. Was sagen die Wohnverhältnisse der Vergangenheit über die Gesellschaft der damaligen Zeit aus? Und wie hat sich das Wohnen im Laufe der Jahrhunderte verändert? Die Themen sind dabei denkbar vielfältig: vom mittelalterlichen Wohnen und Arbeiten im Bauernhaus über bürgerliches Wohnen im Biedermeier-Stil des 19. Jahrhunderts bis hin zur Wohnungsnot nach dem 2. Weltkrieg.

Wie sich die Jugendlichen dem Thema widmen, bleibt ihrer Kreativität überlassen: schriftliche Beiträge, Filme, Podcasts, Ausstellungen oder vieles mehr. Die Teilnahme ist einzeln, in der Gruppe oder im Klassenverband möglich.

 ${\bf Ausf\"uhrliche\ Teilnahmebedingungen:}$ 

www.geschichtswettbewerb.de

#### FORSCHEN IM BERLINER COOPERATIV-WERKRAUM

Im Cooperativ-Werkraum des Genossenschaftsforums lässt sich die Genossenschaftsidee und deren Potenzial für Bauen und Wohnen in Berlin – seit über 100 Jahren – kennenlernen. Es gibt eine kleine Fachbibliothek zum Thema Wohnen und Stadtentwicklung sowie Publikationen und Archivmaterial von über 30 Wohnungsgenossenschaften in Berlin. Zusätzlich zu Workshops mit Schulklassen und Recherche wird hier auch der Kontakt zu den Mitgliedsgenossenschaften in ganz Berlin vermittelt.

Cooperativ-Werkraum, Eythstraße 32, 12105 Berlin. Ansprechpartnerin: Caroline Rosenthal. Tel.: 302 48 24.

www.cooperativ-werkraum.de

**Tipp:** Wohnen und Arbeiten. Genossenschaften sind auch interessante Arbeitgeber und bilden Immobilienkaufleute aus. Mehr dazu auf Seite II.

L





Ausbildungsplatz suchen: Jetzt

# WIR BILDEN IMMOBILIENKAUFLEUTE AUS

Die Wohnungsbaugenossenschaften Berlin geben den Menschen in der Hauptstadt seit über 130 Jahren ein gutes und sicheres Zuhause. Damit sie diese Aufgabe auch in Zukunft erfüllen können, suchen sie nach engagierten Menschen, die eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer starken Gemeinschaft suchen und sich persönlich weiterentwickeln wollen.

Wer dann im Job noch einen Beitrag zu einer lebenswerten Zukunft leisten möchte, ist bei uns genau an der richtigen Adresse.

## WIR SUCHEN ENGAGIERTE JUNGE MENSCHEN

Familie und Freunde sind gefragt: Sie kennen einen jungen Menschen auf Berufssuche? Bitte machen Sie doch auf unsere Ausbildung aufmerksam. Junge Menschen finden bei uns spannende Perspektiven – für die gesellschaftliche und ihre persönliche Entwicklung. Rechnungswesen und Controlling, Finanzierung und Technik, Mitgliederbetreuung und Mietenbuchhaltung: Angehende Immobilienkaufleute können sich bei uns auf vielfältige und abwechslungsreiche Aufgaben freuen – und nach der Ausbildung auf attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir stellen unseren Ausbildungsberuf auch online vor. Wir haben mit unseren Azubis Videos gedreht. Sie zeigen ihren Arbeitsplatz, sprechen über ihre Aufgaben und darüber, wie es nach der Ausbildung weitergeht.

Reinschauen lohnt sich: www.wbgd.de/regionen/berlin/karriere www.instagram.com/wbgberlin

ISTAF 2022

# 37 000 ISTAF-FANS ZUM SAISONABSCHLUSS "ON FIRE"

Am 4. September feierten die Zuschauer im Olympia-Stadion zum 101sten Mal Weltklasse-Athletinnen und -Athleten. Unter den begeisterten Gästen waren auch über 1000 Mitglieder der Wohnungsbaugenossenschaften Berlin, die zu diesem Sportereignis eingeladen

hatten. Es gab große Emotionen und starke Leistungen zum Abschluss des Leichtathletik-Jahres. Die insgesamt rund 37000 begeisterten Fans jubelten so laut, dass die gute Stimmung bei den Athleten und Athletinnen reihenweise für Gänsehaut-Momente sorgte.

Der Speerwurf-Europameister Julian Weber zeigte noch einmal, warum er in München zurecht gewonnen hatte. Medaillen-Garantin Malaika Mihambo flog im Weitsprung gleich im ersten Versuch auf 6,92 Meter – konkurrenzlos. Seinen ISTAF-Hattrick machte Karsten Warholm über 400 Meter Hürden perfekt. Und zum Abschluss stürmte USSprintstar Noah Lyles in 9,95 Sekunden zum 100-Meter-Sieg.

Unser Workshop "Bauphysik"

### DA WIRST DU BAUKLÖTZE STAUNEN

Statik, Wärmeleitung, Elektrizität, Akustik, Licht und Farben gehören zu den Themen, die in unserem Workshop Bauphysik erforscht werden. Unsere Workshopleiterin ist damit regelmäßig in Schulen. Kitas und auf Sommerfesten

unterwegs. Zusätzlich erarbeitet sie kleine Experimentier-Videos. Die Versuche lassen sich dann gut zuhause nachmachen. Zu sehen sind sie auf: https://www.wohnungsbaugenossenschaften.de/berlin/workshop-bauphysik

Sie wollen auch mit Ihren Kindern experimentieren? Dann melden Sie sich bitte bei Monika Neugebauer:

Tel.: 030/30302105. E-Mail: monika.neuge-bauer@gilde-heimbau.de





Genossenschaft - die erfolgreiche Unternehmensform

# SMART IN EUROPA: FREI ARBEITEN UND GENOSSENSCHAFTLICH ABGESICHERT SEIN

Die Genossenschaft Smart eG folgt dem Prinzip der Shared Company. Alle Mitglieder teilen sich die Kosten für das gemeinschaftliche Unternehmen – die Verwaltung der administrativen und wirtschaftlichen Leistungen innerhalb der Genossenschaft.

Die Smart eG ist ein Gemeinschaftsunternehmen, das auf Solidarität und den Prinzipien der Sozialwirtschaft beruht. Innerhalb der Genossenschaft können Mitglieder ihre berufliche Tätigkeit abwickeln. Smart ist für die Mitglieder Arbeitgeber und bietet den bestmöglichen administrativen, sozialen und rechtlichen Schutz. Die angestellten Mitglieder erhalten Zugang zu administrativen Dienstleistungen (Rechnungsstellung, Mahnwesen, Budgetverwaltung), Beratung und Begleitung, Versicherungsleistungen (Haftpflichtversicherung und eine Zahlungsgarantie bei Zahlungsverzögerungen oder -ausfällen) sowie Zugang zu einem umfassenden Sozialversicherungsschutz im Rahmen einer Anstellung bei der Genossenschaft.

## ANSTELLUNG BEI DER GENOSSENSCHAFT

Mitglieder der Genossenschaft sind – basierend auf ihren durchschnittlichen Einnahmen – bei der Genossenschaft angestellt. Dabei werden von den Aufträgen alle Lohnnebenkosten (Arbeitgeber- und Arbeitnehmeranteil) gedeckt: Alle Sozialabgaben (gesetzliche Kranken-, Pflege-, Renten- und Arbeitslosenversicherung) sowie die Lohnsteuer werden von der Genossenschaft einbehalten und abgeführt. Die Krankenkasse kann frei gewählt werden.

#### ÜBER 100 000 MITGLIEDER IN ACHT EUROPÄISCHEN LÄNDERN

Smart-Mitglieder profitieren von der sozialen Absicherung einer\*s Angestellten. Smart ist eine Genossenschaft für Personen, die eigene Dienstleistungen anbieten, für deren Ausübung keine Zulassung erforderlich ist (der Verkauf von Waren ist derzeit noch nicht möglich). Mitglied bei Smart zu werden bedeutet auch, einer Gemeinschaft von mehr als 100000 Mitgliedern in acht europäischen Ländern beizutreten: Belgien, Frankreich, Österreich, Italien, Spanien, Schweden und die Niederlande.

"Als Mitglied von Smart fühle ich mich unterstützt: Es ist immer jemand von der Genossenschaft oder aus dem Netzwerk der Mitglieder für mich da, um eine Frage zu beantworten oder eine Lösung zu finden", berichtet Mitglied Christelle Kamanan. Übrigens: Smart hat den 2. Preis des Global Goals Lab-Wirkungsfonds 2021 gewonnen.

#### MITGLIEDSCHAFT UND SMART EG IN BERLIN

Für die Mitgliedschaft muss mindestens ein Genossenschaftsanteil für 50 Euro erworben werden. Von jedem Auftrag, der über die Genossenschaft abgewickelt wird, wird die Smart-Gebühr von derzeit 9 Prozent der Netto-Summe des Rechnungsbetrags einbehalten. Die Einnahmen aus der Smart-Gebühr fließen zurück in die Serviceleistungen der Genossenschaft, deren Weiterentwicklung sowie für den Ausgleich von Zahlungsausfällen. Wird ein Projekt nicht über Smart abgewickelt, fallen auch keine Kosten an.

Büro- und Besuchsadresse (nur mit Termin): Wilhelmstraße 149-150, 10963 Berlin. Post-, Rechnungs- und Vertragsadresse: SMartDe eG, Mehringplatz 8, 10969 Berlin. Tel.: 2433 6740. www.smart-de.org Wöchentliche Info-Veranstaltungen online: www.smart-de.org/#infosessions



# DA WIRST DU GARANTIERT





Stadtspaziergang

# RUNTER VOM SOFA – RAN AN DIE PFLANZEN

Es ist noch nicht so lange her, dass Menschen, die sich vegetarisch oder sogar vegan ernähren, etwas abfällig als "Körnerfresser" bezeichnet wurden. Das ist Geschichte. Die fleischlose Küche liegt besonders bei jungen Großstadtmenschen im Trend und hat mehr zu bieten als mancher denkt.

Es gibt gute Gründe die Ernährung umzustellen. Bei vielen ist es die Gesundheit. Eine fleischlose Ernährung kann z.B. bei Herz-Kreislauferkrankungen oder auch Diabetes Typ II Besserung bringen.

Anderen ist der Klimaschutz wichtig: Durch Viehzucht wird ein wesentlich höherer Teil an CO<sub>2</sub>-ähnlichen Gasen ausgestoßen, als durch Autos, Lastkraftwagen, Busse, Schiffe und Flugzeuge zusammen. Und der Tierschutz: Das Wissen um die Qualen in der Massentierhaltung lässt viele lieber auf Fleisch verzichten. Auch der Trend und prominente Vorbilder spielen eine Rolle: Peter Dinklage von Game of Thrones, Natalie Portman, Johnny Depp, Demi Moore und Hannes Jaenicke. Und auf Netflix läuft mit "The Game Changers" eine Ernährungsdoku: Wer sich rein pflanzlich ernährt, ist stärker, lebt gesünder und länger.

#### **BERLIN: VEGANER BÖRSENGANG**

Als erster deutscher veganer Lebensmittelhersteller ist Veganz im letzten Jahr an die Börse gegangen. Der Umsatz des Berliner Unternehmens lag 2021 bei 27 Millionen Euro, allerdings bei gleichzeitigem Verlust von fünf Millionen Euro. Der Börsengang sollte frisches Kapital bringen. Veganz-Gründer Jan Bredack will damit eine Produktion für veganen Käse, Fisch und Fleisch bei Berlin aufbauen. Ein weiteres Ziel: den vielen Fans und Kunden die Chance zur Beteiligung zu geben – über den Kauf einer Veganz-Aktie.

www.veganz.de

# VÖNER & WAGENBURGER (FRIEDRICHSHAIN)

Der erste vegane Döner wurde vor 20 Jahren für einen mobilen, veganen Verkaufsstand entwickelt. Seitdem werden vegane Fast-Food-Liebhaber auf Festi-

vals und Stadtfesten damit versorgt. 2006 eröffnete der erste feste Imbiss in Friedrichshain-Kreuzberg.

Der Vöner wird am Spieß gegrillt und im Fladenbrot, Wrap oder mit Pommes, frischem Salat und hausgemachten Saucen serviert. Mittlerweile gibt es eine kleine Vönermanufaktur, die weitere Städte (u.a.Leipzig, Kassel, Bonn) mit dem Vönerspieß versorgt.

Vöner & Wagenburger, Boxhagener Straße 56, 10245 Berlin. Tel.: 992 654 23. Täglich (außer Freitag) von 12 - 22 Uhr. www.voener.de

(ADDS (MITTE)

#### **KOPPS (MITTE)**

Das Kopps-Team verwendet frische Zutaten aus überwiegend regionalem und saisonalem Anbau in Bioqualität. Alle Speisen sind hausgemacht. Das ambitionierte Ziel der Küche: Geschmackserlebnisse, die man nicht so schnell vergisst. Das Kopps bietet auch eine eigene





Kochschule. In den veganen Workshops lernt man von den Küchenchefs Marcus Kümmel und Niklas Mirinioui die kreativen Geheimnisse der veganen Kopps-Küche kennen.

Kopps Berlin, Linienstraße 94, 10115 Berlin. Tel.: 43 20 97 75. Do – So ab 17 Uhr. www.kopps-berlin.de

#### **SCHILLINGERS SWING KITCHEN (MITTE)**

Vegan leben wollte er, aber nicht hungern. Nach seiner Kellner-Lehre im elterlichen Dorfgasthof hat sich Charly Schillinger zahlreiche finanzökonomische Diplome angeeignet und in der internationalen Finanzwelt gearbeitet. 1988 entschied er sich für eine vegetarische, zehn Jahre später für die vegane Lebensweise und seine Frau Irene erfand die österreichische Hausmannskost auf rein pflanzlicher Basis komplett neu. Heute gehören die Schillingers zu den bekanntesten Vorreitern der veganen Gastronomie in Österreich. Auch in Berlin gibt es seit gut einem Jahr ihre Swing Kitchen. Spezialität: Burger Schillingers Swing Kitchen, Rosenthaler Straße 63, 10119 Berlin und Georgenstraße 201, 10117 Berlin. Täglich 11 - 22 Uhr. Mehr Infos auf facebook

#### LUCKY LEEK (PRENZLAUER BERG)

Die Karte des Lucky Leek präsentiert sich regional, mit Wert auf raffinierte und gehobene Küche zu angemessenen und fairen Preisen. Alles zu 100 Prozent vegan, ebenso die Auswahl der Weine. Hier gibt es nicht die x-te vegane Bolognese – Spitzenköchin Josita Hartanto hat eine wirklich neue Küche geschaffen, so einfach wie raffiniert. Hobbyköche finden ihre Rezepte in Büchern und einige auch als anschauliche Videos auf der Website vom Lucky Leek. Wer hier nicht auf den Geschmack kommt... Lucky Leek, Kollwitzstraße 54, 10405 Berlin. Tel.: 66 40 87 10. Mi - So 18 - 22 Uhr. www.lucky-leek.com

#### **KOCHKURSE VEGAN!**

Goldhahn und Sampson führt nicht nur wunderbare Lebensmittel aus aller Welt. In den Läden steht eine der umfangreichsten Kochbuchsammlungen im deutschsprachigen Raum – mehr als 4000 Titel haben es ins Sortiment geschafft. Auch in Sachen Kochkurs ist die Zahl beeindruckend: über 500 im Jahr mit Themen, Techniken und Gerichten aus mehr als 20 Ländern – natürlich auch vegan und vegetarisch.

Die Preise pro Kurs liegen im Schnitt zwischen 60 - 75 Euro.

**Goldhahn und Sampson,** Wilmersdorfer Straße 102/103, 10629 Berlin und Dunckerstraße 9, 10437 Berlin.

www.goldhahnundsampson.de

#### NACHHALTIG URLAUBEN: AHEAD BURGHOTEL

Inmitten des UNESCO Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe Brandenburg liegt die denkmalgeschützte Burg, direkt am Fluss Löcknitz. Das ahead Burghotel in Lenzen/Elbe ist ein veganes, klimapositives und konsequent nachhaltig ausgerichtetes Haus mit einem rein pflanzlichen und ökologischen Restaurant. Von Ökostrom über Verzicht auf Plastik, Naturholzmöbel und Biobettwäsche bis zu natürlichen Lebensmitteln hat man sich hier viel Gedanken gemacht. Und dabei sollen die Gäste nicht verzichten - Klima-Bewusstsein soll Spaß machen. Auch beim Freizeitangebot: Meditation, Yoga, Radfahren, Schwimmen, Wandern, Fitness, Stand Up Paddeling & Kanufahren. ahead Burghotel, Burgstraße 3, 19309 Lenzen/Elbe. Tel.: 038 792 / 507 83 00. www.aheadhotel.de

#### STERNE-TIPP: COOKIES CREAM

Das Cookies Cream ist das erste vegetarische Restaurant, das mit einem Guide Michelin Stern ausgezeichnet wurde!

Cookies Cream, Behrenstraße 55, 10117

Berlin. Di – Sa ab 17.30 Uhr.

www.cookiescream.com

#### **ONLINE-TIPP: VEGANBERLIN**

VeganBerlin ist der Guide für veganes Essen und Lifestyle in Berlin: Restaurants, Cafés, faire Kleidung, nachhaltige Geschäfte, Produkte, Veranstaltungen sowie Adressen von veganen & vegetarischen Caterern. www.veganberlin.com

#### **BUCHTIPP: VEGAN-KLISCHEE ADE!**

Wissenschaftlich fundiert, aber allgemein verständlich, beantwortet Autor Niko Rittenau wichtige Fragen zur Versorgung mit essentiellen Nährstoffen wie Protein, Eisen, Calcium, B12, Omega 3 und weiteren. Bei richtiger Auswahl und Zubereitung der Lebensmittel kann eine vegane Ernährung gesundheitsförderlich und effektiv in der Prävention chronisch-degenerativer Erkrankungen sein und dieser Ratgeber zeigt worauf es dabei ankommt. Klischees werden objektiv auf ihren Wahrheitsgehalt überprüft, auf Basis der aktuellen

Studienlage objektiv und undogmatisch erläutert und, wo nötig, widerlegt.

Vegan-Klischee ade! Niko Rittenau. Ventil
Verlag (6. Aufl. 2019). 464 Seiten. Preis:
24,80 Euro. ISBN: 978-3-95575-096-1







Made in Berlin

# **ASELI: BERLINER MÄUSE SEIT 1921**

Die Schaumzucker-Mäuse lassen Kinder- und Erwachsenenherzen höherschlagen. In der Berliner Süßwarenmanufaktur in Reinickendorf werden handdekorierte Schaumzuckerfiguren mit viel Liebe zum Detail produziert. Aseli ist ein Familienbetrieb in der dritten Generation. Von Beginn an ist die Manufaktur in Berlin ansässig und fertigt die unverwechselbaren Riesenmäuse und viele weitere leckere Schaumzuckerfiguren.

Firmengründer Alfred Seliger kannte sich von Kindesbeinen an mit Süßigkeiten aus. Sein Vater war Konditormeister und hatte seine eigene Süßwarenproduktion. Der Sohn wollte unbedingt ebenfalls Konditor werden und seine "süßen Träume" verwirklichen. Er arbeitete hart, übte und probierte, oft bis tief in die Nacht, bis dann endlich ein Rezept geboren war, welches noch heute ein gut gehütetes Geheimnis ist.

Danach zog Alfred Seliger mit dem Bollerwagen von Geschäft zu Geschäft und verkaufte seine Leckereien. Bald war er in ganz Berlin bekannt und die Geschäftsleute freuten sich auf seinen Besuch. Er kreierte immer neue Leckereien, aber seine beliebteste war die kleine, süße, weiße Maus aus Schaumzucker (Marshmallow).

Nach seiner Meisterprüfung gründete er 1921 seine eigene Firma und aus seinem Namen Alfred Seliger entstand die Marke "Aseli". Nach fünfzig erfolgreichen Jahren setzte dann sein Sohn Heinz die Tradition fort und übernahm 1971 das Unternehmen. Heute führen wiederum dessen Söhne Christian und Michael die Firma bereits in der dritten Generation.

Der Schaumzucker wird bis heute nach den Rezepten des Firmengründers und in Handarbeit gefertigt. Die Rohmasse wird noch immer in traditionellen Kupferkesseln gekocht. Durch die hohe Wärmeleitfähigkeit verteilt sich die Temperatur schnell und gleichmäßig, die Zuckerlösung kann nicht anbrennen und erhält ein ausgewogenes Aroma. Aseli verwendet nur natürliche Farbstoffe und setzt keine gentechnisch veränderten Organismen ein. Die Produkte enthalten auch keine kennzeichnungspflichtigen Allergene und sind sowohl gluten-, als auch laktosefrei. Sind die niedlichen Figuren fertig, werden sie von Hand dekoriert und in die Verpackung gelegt.

Aseli Fabrikverkauf: Granatenstraße 22, 13409 Berlin. Mo – Fr: 7-16 Uhr. Aseli Boutique Hackesche Höfe: Rosenthaler Straße 40-41, Hof IV, 10178 Berlin. Mo – Sa: 10.30-18 Uhr. www.aseli.de

Digitale Plattform für Senioren

## FREIZEIT-ANGEBOTE AUF EINEN BLICK



Auf Seniorennetz.Berlin gibt es eine Übersicht zu Freizeit-, Kultur- und Bildungsangeboten für ältere Menschen in Berlin: Orte und Einrichtungen sind dort ebenso zu finden wie regelmäßige und einmalige Angebote in der Nähe. Dafür arbeitet das Seniorennetz mit den Bezirken sowie zahlreichen Einrichtungen und Organisationen zusammen.

Das "Seniorennetz Berlin" hilft älteren Menschen das Internet zu nutzen

und Angebote in Berlin zu finden. Neben dieser Internet-Plattform und den Tablet-Kursen sind auch die Info-Boxen ein Bestandteil des Projektes. Sie sind für Menschen ohne Tablet, Smartphone, Computer oder Internetanschluss. Die Info-Boxen stehen aktuell in zwei Einrichtungen für Senior\*innen im Bezirk Mitte. Im Laufe des Projektes sind vier weitere Info-Boxen vorgesehen.

Info-Boxen: AWO Freizeitstätte Schillerpark, Barfusstraße 22, 13349 Berlin Begegnungsstätte Spandauer Straße, Spandauer Straße 2, 10178 Berlin www.seniorennetz.berlin





#### Ehrenamt

# **SPECIAL OLYMPICS WORLD GAMES 2023**

Die Special Olympics World Games sind die weltweit größte inklusive Sportveranstaltung. Vom 17. bis 25. Juni 2023 treten rund 7.000 Athleten und Athletinnen mit geistiger und mehrfacher Behinderung in Berlin in 26 Sportarten und Unified Sports® Wettbewerben an.

Ein so großes Event braucht neben professioneller Organisation auch viele engagierte helfende Hände. Gesucht werden bis zu 20.000 Volunteers für die weltweit größte inklusive Sportveranstaltung. Wer dabei sein möchte, kann den Athleten und Athletinnen ein einmaliges Berlin-Erlebnis bereiten und

mit allen gemeinsam ein unvergessliches Fest der Begegnung feiern.

## VORTEILE UND VORAUSSETZUNGEN ALS VOLUNTEER

Volunteers erhalten freien Eintritt zur Eröffnungs- und Abschlussfeier sowie zu allen Wettbewerben, Essen und Getränke, Volunteer-Bekleidung und Merchandise-Artikel, Volunteer-Zertifikat und kostenlose Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel und Teilnahme an Volunteer-Schulungen vor den Spielen.

Die Bewerbung ist bis zum 31. Dezember 2022 möglich. Mindestalter 16 Jahre (Stichtag 1. Mai 2023), Verständigung auf Deutsch oder Englisch, Verfügbarkeit für mindestens 5 Tage.

Wer gemeinsam mit Mitschülern, Freunden oder Bekannten aus dem Sportverein im Einsatz sein möchte, kann als Volunteer-Gruppe teilnehmen (E-Mail an volunteers@berlin2023.org).

Informationen und Unterstützung bei der Bewerbung gibt es auf www.berlin 2023.org/de/mach-mit/volunteers www.berlin2023.org

#### Buchtipp

### BERLINER KOCHBUCHAUTORINNEN

Birgit Jochens macht Kochbuchautorinnen bekannt, die großenteils aus dem Blick geraten sind. Darüber hinaus entlockt sie den Kochbüchern ihrer Protagonistinnen, was diese über die Ernährungsgewohnheiten der jeweiligen Zeit verraten und garniert dies mit zeittypischen Rezepten. Mit kleinen Exkursen werden technische, wirtschaftliche und soziale Voraussetzungen beschrieben, die den Rezeptsammlungen zugrunde liegen: Wie wurde in einer "Schwarzen Küche" gekocht? Wo konnte man in Alt-Berlin Lebensmittel kaufen? Welche Kinderkost hielt man für geeignet?

Alle zehn Berlinerinnen, die vorgestellt werden, hatten ihre eigenen Motive für das Schreiben eines Kochbuchs, darunter Lina Morgenstern, um 1870 international bekannt als Grün-

derin von Volksküchen, Hedwig Heyl, eine Fabrikbesitzerin und Protagonistin der Frauenbewegung, und Ottilie Palfy, Inhaberin einer privaten "Irren-Anstalt".

Betrachtet werden auch Vertreterinnen aus den Anfängen weiblicher Kochbuch-Produktion, wie die Verlegerin Friederike Helene Unger und Sophie Wilhelmine Scheibler. Vorgestellt werden zudem Lilo Aureden, eine Bestseller-Autorin der 1950er-Jahre, und Ursula Winnington, die mit exotischerotischer Koch-Literatur die DDR-Küche aufmischte und seit der deutschen Wiedervereinigung auch den Westen verführt. Die porträtierten Frauen waren alle Pionierinnen in ihrem Metier und suchten sich zu profilieren, oft in der Auseinandersetzung mit tradierten Rollenbildern.



Zwischen Ambition und Rebellion – Karrieren Berliner Kochbuchautorinnen, Birgit Jochens. Verlag für Berlin-Brandenburg 2021. 192 S., 129 Illustrationen, 32 Rezepte. Preis: 25 Euro. ISBN: 978-3-947215-88-1



100 Jahre Renaissance-Theater Berlin

# **IMMER WIEDER EINZIG**

Das Renaissance-Theater ist kein ehemaliges Hoftheater, kein Staats- oder Stadttheater, sondern ein Privattheater. Es ist nicht im Renaissance-Stil erbaut, wie der Name vermuten lässt, sondern eins der wenigen noch erhaltenen Art-Déco-Theater Europas. Und es ist Zeuge der großen Berliner Theaterzeit zwischen den Weltkriegen.

Aber eine Renaissance des deutschen Theaters will Theodor Tagger (1891 - 1965), der 1922 mit 31 Jahren in Berlin ein Theater sucht, einleiten. Er findet es in einem bereits 1903 errichteten Gesellschaftshaus nahe dem Bahnhof Zoo.

Die ersten Spielzeiten bringen dem neuen Theaterdirektor Erfolge und Misserfolge, bis er Anfang 1926 pleite ist. Doch anstatt aufzugeben, entschließt er sich zu einem radikalen Neuanfang: Er lässt das Theater völlig umbauen. Dafür findet sich ein Investor, der Konzernherr Michael Jakob, einer der reichsten Männer Deutschlands. Und so entsteht innerhalb von fünf Monaten ein Juwel des Art déco.

Im Januar 1927 wurde Oskar Kaufmanns neues Renaissance-Theater eröffnet. Er hatte dem Eckgebäude innen und außen eine völlig neue Gestalt verliehen. Ein magisch blaues Leuchten zog nun die Aufmerksamkeit abendlicher Passanten an. Wenige Jahre später wird Tagger zu den wichtigsten deutschsprachigen Dramatikern der Zeit gehören - allerdings unter einem Pseudonym: Ferdinand Bruckner.

#### DER ARCHITEKT OSKAR KAUFMANN

Kaufmann, Sohn einer jüdischen Kaufmannsfamilie, wurde 1873 in Neu St. Anna (damals Ungarn, jetzt Rumänien) geboren und war ein Ausnahme-Architekt, der innerhalb von knapp 20 Jahren sieben Theater baute - darunter das Hebbel-Theater (1907), die Volksbühne am Bülowplatz (1913/14), die Komödie (1924). Das Renaissance-Theater (1926) war sein siebenter und letzter Berliner Theaterbau. 1933 entzogen ihm die Nazis die Berufsbezeichnung. Er emigrierte nach Palästina, baute in Tel Aviv das erste hebräische Theater, das Habimah. Oskar Kaufmann starb 1956 in Budapest, ohne je nach Berlin zurückzukehren.

#### OKTOBER BIS DEZEMBER:

#### DAS HALSBAND

Scharfzüngig und mit genauem Blick seziert John Vanbrugh in dieser "Post-Renaissance"-Komödie (Premiere 1705) den kalten Zynismus einer ausschließlich materiell geprägten bürgerlichen Gesellschaft, in der jede emotionale

#### **VERLOSUNG**\*

Unter unseren Mitgliedern können wir 3 x 2 Karten für die Vorstellung am Mittwoch, 2. November 2022, verlosen. Beantworten Sie uns die Frage: Was ist das bekannteste Bauwerk des Architekten und Dramatikers John Vanbrugh? Ihre Lösung bis zum 21. Oktober an: vielgemeinsam@gilde-heimbau.de oder Redaktion, Gilde Heimbau, Knobelsdorffstraße 96, 14050 Berlin

\*Wichtig: Nur Einsendungen mit vollständigen Angaben (Name, Adresse, Genossenschaft) können an den Verlosungen teilnehmen. Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass wir Ihre Daten zur Ermittlung der Gewinner erheben. Wir leiten Ihre Daten nicht an Dritte weiter und löschen sie nach der Verlosung.

menschliche Beziehung auf der Strecke bleibt. Der titelgebende Diamantenschmuck wird dabei zum Symbol einer kriminellen Wertschöpfung als Basis einer bürgerlichen "Gemein"-schaft. Abhängigkeiten werden schamlos ausgenutzt, um sich Vorteile zu verschaffen, und das Damoklesschwert, das die Gesellschaft über sich selbst verhängt hat, ist einzig und allein drohender Geldmangel. Eine witzige Farce mit zeitloser Thematik.

Renaissance-Theater Berlin, Hardenberg-/Ecke Knesebeckstraße, 10623 Berlin. www.renaissance-theater.de



»Viel gemeinsam« | Redaktion: Thorsten Schmitt (V.i.S.d.P.), Monika Neugebauer, Gilde Heimbau Wohnungsbaugesellschaft mbH, Knobelsdorffstraße 96, 14050 Berlin | Gestaltung: Elo Hüskes | Druck: Druckhaus Sportflieger, Berlin | Auflage: 53000 | Berlin, Herbst 2022



















