

Das Salt

تقدونس - بُدرة -

بصل أخضر -

خس - برغل ناعم

فخاد فروج -

كزبرة - بطاطا -

بهار - ملح

زيت زيتون

لبن - ليمون

# Man ist, was man isst



Kochen wie bei Frau Bürgermeisterin Hahn  
Im Lichtenberg-Museum im Stadthaus

Jensen 1942

Taffe Zitrone 1 Tasse Mehl

Zitronensaft 1 Tasse Zucker

Andero 1944

Zitronensaft 4 Tassen



museum lichtenberg  
im stadthaus

## Vorwort

Schon seit längerem hatten wir vor, die Küche des Museums Lichtenberg in unsere museumspädagogische Arbeit einzubinden. Nach ein-zwei erfolglosen Anläufen bot sich mit der Förderung des Projekts „Man ist, was man isst. Kochen wie bei Frau Bürgermeisterin Hahn“ durch das Förderprogramm „Kultur macht stark, Bündnisse für Bildung“ des Bundesministeriums für Bildung und Forschung die Gelegenheit einer Realisierung. Unsere Kooperationspartner waren die Flüchtlingsunterkunft Magdalenenstraße und das Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“.



Im April 2017 schnippelten, rührten und kochten Jugendliche der Flüchtlingsunterkunft zwei Tage lang gemeinsam nach Rezepten von Frau Hahn unter Anleitung einer professionellen Köchin und Ausbilderin des Restaurants „Am Kuhgraben“ und lernten „nebenher“, vermittelt durch museumspädagogische Fachkräfte, das Museum kennen. Viel Trubel für ein Museum: Ausstellungen, Arbeitsräume, Archiv, Keller und natürlich die Küche, alles wurde inspiziert. Objekte, die mit der Zubereitung von Mahlzeiten im Zusammenhang stehen, wurden bestaunt, es wurde erzählt, diskutiert, gefragt und ganz viel gelacht. In zwei weiteren Workshops schrieben Jugendliche ihre Lieblingsrezepte nieder, versahen sie mit Illustrationen und gestalteten so das vorliegende Museums-Kochbüchlein mit.

Auf den Fotografien ist gut zu erkennen, dass das Museum auch für Jugendliche ein attraktiver Freizeitort sein kann. Dieses Kochbuch wird anlässlich der Präsentation des Museums Lichtenbergs am 19. Mai 2017 herausgegeben.

## Impressum

Man ist, was man isst.  
Kochen wie Frau Bürgermeisterin Hahn

### Herausgeber:

Museum Lichtenberg im Stadthaus  
Türschmidtstraße 24  
10317 Berlin  
www.museum-lichtenberg.de

### Redaktion:

Dirk Moldt, Anke Wagner  
moldt@kultur-in-lichtenberg.de  
030 5779738818

### Fotos:

wenn nicht anders angegeben:  
Anne Winkler

### Schrift:

FF Yaseer, Fahd Al Fraikh

### Satz:

Theodor Moldt



## Inhalt

- 1 Vorwort / Projektbeschreibung / Impressum
- 4 Katharina Hahns Kochbuch
- 6 Rezepte
  - Suppe
  - Auflauf
  - Hauptspeise
  - Salat
  - Nachtisch
  - Kuchen
  - Plätzchen
- 24 Das Museum Lichtenberg und sein Archiv
- 26 Die Ausbildungsgaststätte Kuhgraben



Gefördert vom



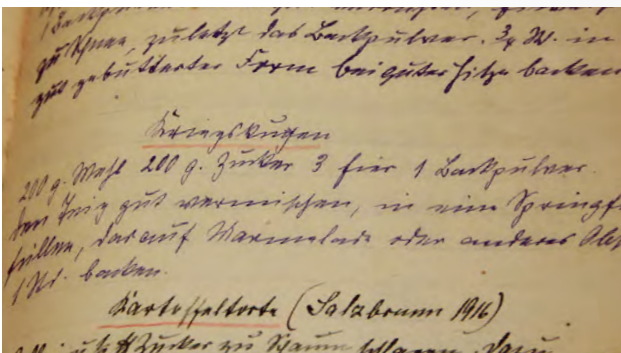
## Katharina Hahns Kochbuch

Das handgeschriebene Kochbuch von Katharina Hahn, der Ehefrau des von 1901 bis 1912 im Rathaus Boxhagen-Rummelsburg, dem heutigen Museum, residierenden Bürgermeisters Ernst Hahn, gehört zu einem größeren Bestand aus dem Nachlass der Hahns. Er wurde dem Museum 2016 von Martin Blohm, einem Nachfahren der Hahns, gespendet.



Das Kochbuch von Frau Hahn

In altdeutscher Handschrift schrieb Frau Hahn über 200 Rezepte für Aufläufe, Salate, Kuchen sowie für einige Fleisch- und Fischgerichte auf. Manche Rezepte erscheinen für ihre Zeit als durchaus modern: Waldorfsalat, Topinambur und „Vegetarische Sülze“ – die wurde allerdings mit Gelatine zubereitet. Die Kochanleitung dieser Sülze wurde 1916 notiert, mitten in der Hungerzeit des Ersten Weltkriegs. Manche Rezepte werden im Buch sogar eindeutig als „Kriegsrezepte“ bezeichnet. Damit ist das Buch ein hervorragendes Dokument nicht nur der bürgerlicher Koch- und Esskultur zu Beginn des 20. Jahrhunderts, sondern auch der Zeitgeschichte.



Kriegskuchen und Kartoffeltorte, 1919 waren viele Menschen in Deutschland so arm, dass sie sich nicht einmal dies leisten konnten. Foto: Museum Lichtenberg

Als Ehefrau des Bürgermeisters war Katharina Hahn für die Leitung und Repräsentation des großbürgerlichen Haushalts zuständig. Die Rolle der Frauen in der Gesellschaft entsprach seinerzeit längst nicht unseren Vorstellungen von Freiheit und Emanzipation. Frauen durften nur bestimmte Berufe erlernen und diese ohne Einwilligung ihrer Männer nicht ausüben. Ein Frauenwahlrecht existierte erst ab 1919. Viele Frauen in Lichtenberg lebten damals in schwierigen Verhältnissen, mussten hart arbeiten und hatten viele Kinder. In Notzeiten hungerten viele.

Frau Hahn hatte es aufgrund der guten wirtschaftlichen Situation ihres Mannes weitaus besser, als der weit überwiegende Teil der Lichtenberger Bevölkerung. Dennoch sammelte auch sie „Kriegsrezepte“, in denen beschrieben wurde, wie man in Zeiten der Lebensmittelknappheit noch gute Mahlzeiten zubereitet. Weil die Ehe der Hahns kinderlos blieb, nahmen sie sich der Tochter eines verarmten Zimmermanns an und zogen sie groß.

Aus Frau Hahns Kochbuch haben wir folgende Rezepte abgedruckt: Kartoffelauflauf mit Käse, Tomatenauflauf, Einfache Apfelspeise, Königs- und Grießkuchen.

Die Rezepte für die Rosmarinkartoffeln und Zitrone-Ingwer-Plätzchen steuerte Petra Bernhard bei.



Familie Hahn im Ratsaal des Rummelsburger Rathauses Foto: Museum Lichtenberg



# Jute

## ملوخية

Dieses Gericht erinnert mich an Syrien. Meine Mutter hat es dort immer für mich gekocht. In Deutschland habe ich es noch nicht gegessen. Aber für mich ist es mein Lieblingsessen.



Foto: Deed89 at English Wikipedia

Safa, 17

# Kartoffelauflauf mit Käse

## Zutaten

1 kg Hühnchen // 1 kg Jute //  
10 Zehen Knoblauch // 1 El Butter //  
Salz // Zimt // 2x grüner Kardamom //  
1 kleine Zwiebel // 1 El gemahlener Koriander

Dauer der Zubereitung: ca. 45 min  
für 3 Personen

## Zubereitung

1. Jute mit heißem Wasser waschen.
2. Hühnchen klein schneiden.
3. Zwiebel klein schneiden.
4. Beides mit Zimt und Kardamom in einer Pfanne anbraten und einen Liter Wasser dazugeben.
5. Butter in einem Topf erhitzen und Jute dazugeben.
6. Knoblauch klein schneiden und mit dem Koriander dazugeben.
7. Das Wasser vom Hühnchen zur Jute hinzugeben.
8. Hühnchen hinzugeben.

## Zutaten

105 g Butter // 7 Eidotter (Eigelb) // 6 Eiweiß //  
140 g geriebene gekochte Kartoffeln //  
70 g Parmesan, gerieben oder anderer Käse //  
1 Tasse heißer saurer Rahm (ca. 200ml) //  
½ TL Salz, weißer Pfeffer // 20g Butter zum  
Einfetten der Form // 2 El Semmelmehl

### Wir empfehlen:

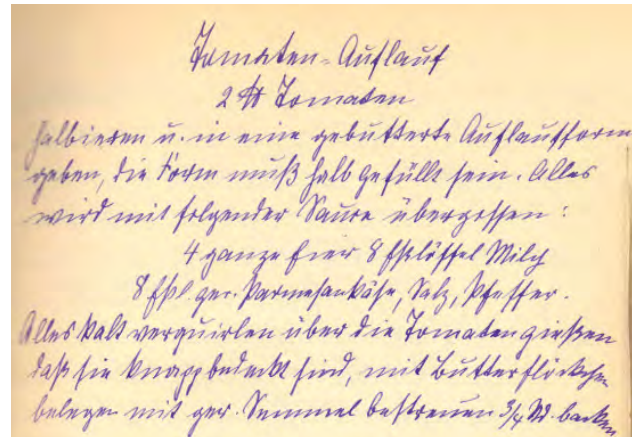
- Der Rahm muss nicht heiß sein, Zimmertemperatur geht auch.
- Das 7. Eiweiß ebenfalls verwenden, denn es ist zu schade zum Wegschmeißen.
- Zum Würzen 1 Teelöffel Muskat, 1 Zwiebel und Knoblauchzehe fein gehackt.
- Semmelbrösel gemischt mit gemahlener Haselnüssen und ca. 100 g Parmesan oder anstelle der Semmelbrösel Quinoaflocken zusätzlich auf die Masse geben.

### Wir brauchen außerdem:

1 Schneidebrett // 1 kleines Küchenmesser //  
2 Schüsseln // 1 Kochmesser // 1 Schneebesen // 1 Reibeisen // 1 Auflaufform //  
1 Ess- und Teelöffel // 1 Topf

## Zubereitung

1. Einen Teil der Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.
2. Die Auflaufform innen rundherum mit 20 g Butter bestreichen.
3. Die restlichen Kartoffeln schälen und würfeln.
4. 105 g Butter zusammen mit 7 Eidottern, 15 min von Hand mit dem Schneebesen verrühren.
5. 140 g geriebenen gekochten Kartoffeln, 70 g geriebenem Parmesan oder Reibekäse verrührt man mit 1 Tasse voll heißem saurem Rahm.
6. Man schlägt die Eiweiße zu Schaum.
7. Man bringt alles gut zusammen und gibt weißen Pfeffer und alle anderen Gewürze dazu.
8. In eine gebutterten Backform einfüllen und mit Semmelbröseln bestreut bäckt man den Auflauf im gut geheizten Ofen (Umluft bei 180 Grad 45 – 60 min).



Das Rezept des Tomatenaufbaus im Kochbuch von Frau Hahn.

Foto: Museum Lichtenberg

### Wir empfehlen:

- Zum Würzen je 1 TL Oregano und Basilikum, Knoblauchzehe fein gehackt.
- Semmelbrösel mischen mit gemahlener Haselnüssen oder anstelle der Semmelbrösel Quinoaflöckchen verwenden.

### Wir brauchen außerdem:

- 1 Schneidebrett // 1 kleines Küchenmesser //
- 1 Kochmesser // 1 Schüssel // 1 Schneebesen //
- 1 Reibeisen // 1 Auflaufform // 1 Esslöffel //
- 1 Teelöffel

# Tomatenauflauf



## Zutaten

1 kg Tomaten // 20 g Butter, zum Einfetten der Form // 4 Eier // 8 El Parmesan, gerieben // 8 El Milch // Salz, Pfeffer // 60 g Butter, als Butterflöckchen // 5 El Semmelbrösel

für 3 Personen







## Zubereitung

1. Die Auflaufform innen rundherum mit 20 g Butter bestreichen.
2. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Viertel schneiden.
3. Die Tomatenviertel in die Auflaufform geben.
4. Den Parmesan auf der Reibe reiben.
5. Eier, Milch, Parmesan, Gewürze und Küchenkräuter in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
6. Die Masse auf den Tomatenvierteln verteilen.
7. Darauf kommen die Butterflöckchen und die Semmelbrösel.
8. Die Auflaufform in den Ofen schieben und mit Umluft bei 180 Grad 45 min garen.



# Shakshuka

## جزمر



Foto: Calliopejen1

Hallo, ich bin Wafaa und komme aus dem kurdischen Teil von Syrien. Ich kenne dieses Gericht aus Syrien. Es ist mein Lieblingsgericht, und ich will es immer kochen. Leider kann ich in meinem Heim, in dem ich im Moment wohne, nicht kochen.

Wir bekommen dort fertige Gerichte vom WISAG Catering. Aber ich habe das Essen schon mit Anderen zubereitet im Steinhaus in Lichtenberg. Lecker!

Wafaa, 15

## Zutaten

5 Tomaten // 3 Eier // 1 Zwiebel // Salz  
1 Paprikaschote // 1 Knoblauchzehe

Dauer der Zubereitung: 30 Minuten  
für 2 Personen

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken.
2. Paprika und Tomaten waschen und in Würfel schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Kokosöl anschwitzen.
4. Paprika und Tomaten hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
5. Eier hinzugeben und nach Geschmack ganz (als Spiegelei) lassen oder verrühren.
6. Weitere 10 Minuten einköcheln lassen.

# Kibbeh

كبة

Ich habe dieses Gericht ausgewählt, weil es mir sehr gut schmeckt. Ich kenne es aus Syrien, dort hat meine Mutter das typisch arabische Kibbeh immer für die ganze Familie zubereitet. Seitdem ich hier in Deutschland wohne, habe ich es leider nicht mehr gegessen, da wir im Heim nicht kochen können. Ich würde es immer wieder mit meinen Freunden essen – denn es schmeckt sehr gut.

Issa aus Syrien, 11 Jahre

## Zutaten

**Teig** 500g Lamm- oder Rindfleisch //  
500g Bulgur // 2 El Kreuzkümmel //  
2 El Zimt // 3 El Paprikapulver Edelsüß

**Füllung** 1 kg Hackfleisch // 2 große Zwiebeln //  
Prise Salz, Pfeffer und Zimt // Ein paar Pinienkerne oder Walnüsse

Dauer der Zubereitung: 120min  
für vier bis sechs Personen

## Zubereitung

Lammfleisch von Fett und feiner Haut entfernen, in Würfel schneiden und im Zerkleinerer zu einer butterweichen ähnlichen Paste verarbeiten.

Bulgur mit Salz, Kümmel, Zimt und Paprikapulver in einer großen Schüssel vermischen und mit ca. zwei Tassen Wasser, für 20 Minuten einziehen lassen. Wenn der Bulgur zu trocken ist, immer wieder etwas Wasser dazu geben.



Foto: Basel15, English language Wikipedia

Für die Füllung wird das Hackfleisch mit der Zwiebel angebraten, Pinienkerne, Pfeffer, Zimt dazu gegeben und mit Salz abgeschmeckt. Das Ganze lässt man ca. 5-10 Minuten braten und danach abkühlen.

Nun müsst ihr den Bulgur zu einem leichten Teig kneten. Sobald es sich besser kneten lässt, das Lammfleisch langsam dazugeben und immer weiter durchkneten bis es zu einem festen Teig wird.

Nun nimmt man etwas von dem Fleischteig und formt ein walnussgroßes Bällchen, das mit dem Zeigefinger vorsichtig ausgehöhlt wird. Je dünner die Teigschicht dabei wird, um so besser. Sie darf aber nicht reißen. In die Öffnung kommt etwas von der Füllung, bis es knapp nach oben voll ist und aber noch trotzdem gut mit dem Fleischteig umschlossen werden kann. Nach dem Füllen, die Kibbeh in die traditionelle ovale Form bringen.

Die fertigen Kibbeh in reichlich Öl frittieren, bis diese eine schöne braune Farbe angenommen haben.



# Rosmarin- kartoffeln



## Zutaten

800–1000 g Kartoffeln, neue Ernte oder Drillinge //  
1 Topf Rosmarin // 2 Knoblauchzehen // Salz //  
20–20 ml Olivenöl // Wasser

### Wir empfehlen:

Anstelle von Rosmarin eignet sich auch Thymian.

### Wir brauchen außerdem:

1 Kochtopf // 1 Schneidebrett // 1 Küchen-  
messer // 1 Kochmesser // Backpapier //  
Küchenkrepp // 1 Schüssel // 1 Backblech

## Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und trocknen.
3. Die Kartoffeln halbieren oder vierteln  
und in eine Schüssel geben.
4. Knoblauch pellen, fein würfeln  
und zu den Kartoffeln geben.
5. Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken  
und zu den Kartoffeln geben.
6. Die Kartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin,  
Salz und Olivenöl vermengen.
7. Auf das Backblech ein Bogen Backpapier geben  
und die Kartoffeln darauf geben.
8. Das Backblech in den Ofen schieben  
und bei 180 Grad ca. 25 min backen.
9. Die Rosmarinkartoffeln servieren.

# Fattousch

## فتوش

Am liebsten esse ich Fattousch, wenn es draußen  
ganz sommerlich-heiß ist.  
Fattousch ist eine syrische Spezialität, die wir ger-  
ne gegessen haben, weil es in Syrien sehr warm  
ist. Dieses Gericht ist daher sehr erfrischend,  
gesund und einfach zuzubereiten.

Yara, 16 Jahre

## Zutaten

1 Kopfsalat // Tomaten // 1 Gurke // Zwiebeln //  
grüne Paprika // arabisches Fladenbrot //  
Petersilie // Minze // Salz, Pfeffer // Olivenöl // Honig

Dauer der Zubereitung: 30 Minuten  
für vier Personen



Foto: Arousing Appetites

## Zubereitung

Salat im Stücke schneiden und in Sieb abspülen.  
Abtropfen lassen und in eine Salatschüssel ge-  
ben. Zwiebel, Paprika, Tomate und Gurke klein  
schneiden und hinzu geben.  
Den zerkleinerten Knoblauch mit Minze, Peter-  
silie, Honig und dem Olivenöl zu einem Dres-  
sing rühren. Danach das knusprige Brot in klei-  
ne Stücke zupfen und unter den Salat mischen.

Fertig ist unser Fattousch!

Guten Appetit!

صحتين و هنا يارب!



# Milchreis

## رز بي حليب

In Syrien haben wir sehr oft dieses leckere Milchreis-Gericht gegessen, so etwa 2-3 Mal in der Woche.

Es wird ganz anders zubereitet als der Milchreis in Deutschland. Also schmeckt es auch anders, da der Milchreis mit Pistazien und Rosenwasser verfeinert wird. Ich habe den deutschen Milchreis hier einmal probiert, fand ihn aber nicht so lecker.



Fotoquelle:

cc Red Panda Bakes

redpandabakes.blogspot.de/2012/07/muhallabiya.html

Waafa, 15

### Zutaten

1 kg Reis // etwas Öl // 3-5 Pistazien //  
1 Glas Wasser // 4 Tassen Milch // 6 Löffel Zucker //  
1 großer Löffel Rosenwasser

für 2 Personen

### Zubereitung

Reis waschen und in einen Topf geben.  
Mit Wasser auffüllen (bis ca. 1 cm über dem Reis)  
und zum Kochen bringen, bis das Wasser  
verdunstet ist.

Zwischenzeitlich Milch erwärmen und Zucker  
hinzufügen (je nach Geschmack), und oft um-  
rühren. Wenn Reis gar ist, zur Milch geben und  
aufkochen. Rosenwasser (und evtl. Orangen-  
blütenwasser) je nach Geschmack und evtl.  
nochmal Zucker beifügen.

Tipp: wenn die Konsistenz zu flüssig ist, dann ein  
wenig Speisestärke in kalter Milch einrühren und  
zum Milchreis geben!

Milchreis in Schalen abfüllen und mit Pistazien  
garnieren – abkühlen lassen und in den  
Kühlschrank stellen.

# Einfache Apfelspeise

### Zutaten für eine Tortenform

120 g Weißbrot // 80 ml gesüßtes Wasser,  
oder besser Apfelsaft // 50 g Zucker //  
1 Prise Salz // 2 Portionen Eiersatzpulver  
(laut Packungsanleitung in Wasser einrühren) //  
30 g aufgequollene Korinthen (Korinthen oder  
Rosinen ca. 2 Std in etwas Apfelsaft oder Wasser  
eingeweicht) // 5 Äpfel // 20 g Butter, zum Ein-  
fetten der Form // ca. 250 ml Apfelsaft

### Wir empfehlen:

- Das Gericht ist heute auch als sogenanntes Resteessen bekannt, bei dem man gut auch angetrocknetes Weißbrot oder Brötchen vom Vortag verwenden kann.
- Alternativ zum Eiersatzpulver kann man 2 Eier und 1 Teelöffel Backpulver verwenden.
- Eiersatzpulver war bis 1915 ein billiger Ersatz für Ei und Backpulver und wurde später vom Markt genommen.  
Heute mit einer neuen Rezeptur ist es eine gute Alternative bei Eiallergie oder in der veganen Ernährung.
- Vanille nach Geschmack in die Teigmasse geben.

**Wir brauchen außerdem:**

2 Schüsseln // 1 Schneebesen // 1 Tortenform //  
1 Mixer // 1 Küchenwaage // 1 Küchenreibe //  
1 Esslöffel

**Zubereitung**

1. Die Korinthen in gesüßtem Wasser (besser Apfelsaft) ca. 2 Stunden einweichen, dann abgießen.  
Den Saft auffangen zur weiteren Verwendung.
2. Das Eiersatzpulver nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Das Weißbrot in dem gesüßten Wasser oder dem Apfelsaft der Korinthen einweichen und dann verrühren.
4. Danach Zucker, Salz, Zimt, Eipulver und Korinthen unterrühren.
5. Die Äpfel schälen und in feine Stückchen schneiden.
6. Die Äpfel unter die Teigmasse heben.
7. Die Tortenform mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten.
8. Die Teigmasse mit dem Esslöffel gleichmäßig in die Tortenform reingeben.
9. Den Kuchen ca. 40 min bei Umluft 130 Grad backen
10. Nach dem Backen etwas Apfelsaft über die Apfelspeise gießen. Eventuell vorher die fertige Speise vorsichtig mit der Gabel einpieksen, damit der Saft sich besser verteilt.

**Wir brauchen außerdem:**

1 Schneidebrett // 1 kleines Küchenmesser //  
1 Gemüseschäler und einen Apfelgehäuse-  
ausstecher für die Äpfel // 3 Schüsseln //  
1 Schneebesen // 1 Tortenform // 1 Mixer //  
1 Küchenwaage // 1 feines Küchensieb // 1 Ess-  
und ein TL // 1 Blatt Backpapier

**Zubereitung**

1. Die Eier aufschlagen, Eigelb und Eiweiß trennen und in zwei Schüsseln geben.
2. Das Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen und danach in den Kühlschrank stellen.
3. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mischen.
4. Mit dem Mixer das Eigelb und den Zucker für etwa 5 min schön schaumig schlagen.
5. Das Mehlgemisch und danach den Eischnee vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.

# Königskuchen

**Zutaten für eine Tortenform**

200 g Mehl // 200 g Zucker // 20 g Butter,  
zum Einfetten der Form // 3 Eier //  
1 Pck Backpulver // 6-7 Äpfel  
oder 700 g anderes Obst  
oder 20 TL Marmelade

**Wir empfehlen:**

- Zimt oder Vanille nach Geschmack in die Teigmasse geben.





6. Die Tortenform mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten.
7. Die Teigmasse mit dem Esslöffel gleichmäßig in die Tortenform reingeben.
8. Bei Verwendung von Äpfeln die Äpfel mit dem Kerngehäuseausstecher ausstechen und mit dem Gemüseschäler schälen.  
Die Äpfel danach quer 1–2mal durchschneiden, so dass Apfelringe entstehen.
9. Die Apfelringe, das andere Obst oder die Marmelade (als Häufchen) gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
10. Den Kuchen ca. 60 min bei Umluft 130 Grad backen.



# Grießkuchen

## Zutaten für eine Tortenform

200 g Grieß // 200 g Zucker // 2 Stück Eier //  
1 Päckchen Backpulver // 1 Zitrone, Schale  
und Saft // einige Tropfen Mandelöl (-aroma) //  
½ Tasse Milch // 20 TI Marmelade //  
20 g Butter, zum Einfetten der Form

### Wir empfehlen:

- Vanille nach Geschmack in die Teigmasse geben.
- Die Verwendung von Bio-Zitrone, weil diese nicht gespritzt ist.
- Statt der Zitrone eignet sich auch eine Bio-Orange.

### Wir brauchen außerdem:

3 Schüsseln // 1 Schneebesen // 1 Tortenform //  
1 Mixer // 1 Küchenwaage // 1 Zitronenpresse //  
1 Küchenreibe // 1 Esslöffel // 1 Teelöffel

## Zubereitung

1. Die Eier aufschlagen, Eigelb und Eiweiß trennen und zwei Schüsseln geben.
2. Das Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen und danach in den Kühlschrank stellen.
3. Die Zitrone heiß waschen, mit der Gemüsebürste abbürsten und trocken lassen. Danach die Zitronenschale mit der Reibe abreiben. Die abgeriebene Zitrone quer durchschneiden und in der Zitronenpresse auspressen.
4. Grieß, Backpulver und den Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und mischen.
5. Mit dem Mixer das Eigelb und den Zucker für etwa 5 min schön schaumig schlagen. Den Zitronensaft dazu geben und unterrühren.
6. Das Grießgemisch und danach den Eischnee vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.
7. Die Tortenform mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten.
8. Die Teigmasse mit dem Esslöffel gleichmäßig in die Tortenform reingeben.
9. Die Marmelade gleichmäßig als Häufchen auf dem Teig verteilen.
10. Den Kuchen ca. 60 min bei Umluft 130 Grad backen.



# Zitrone- Ingwer- Plätzchen



## Zutaten für circa 50 Plätzchen

200 g Mehl // 90 g Zucker // 120 g Butter //  
 ½ TI Backpulver // 1 Prise Salz // 30 gr Ingwer,  
 frisch geschält, feingehackt // 1 unbehandelte  
 Zitrone, Saft und Schale

### Wir brauchen außerdem:

1 kleines Küchenmesser // 1 großes Koch-  
 messer // 1 Schneidebrett // 1 Küchenreibe //  
 1 Zitronenpresse // 1 Schüssel // 1 Backblech //  
 1 Küchenwaage // Ess- und Teelöffel //  
 Gabel // 1 Blatt Backpapier

## Zubereitung

1. Ingwer schälen und ganz fein hacken oder auf der Küchenreibe fein reiben, die Menge sollte einen gehäuften Teelöffel ergeben.
2. Die Zitrone abwaschen, trocken reiben, Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen.
3. Alle Zutaten verkneten, dass ein homogener Teig entsteht, der nicht mehr krümelt
4. Kirschgroße Kugeln formen, mit der Gabel flach drücken.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad ca. 10-12 Minuten backen.



## Das Museum Lichtenberg im Stadthaus

2006 öffnete das Museum Lichtenberg in der Türschmidtstraße 24 mit seiner markanten Giebelaufschrift RAUM FÜR FREIRAUM seine Pforten. Ausstellungen, Veranstaltungen und Projekte stellen die Geschichte des heutigen Bezirkes Lichtenberg mit seinen zehn Ortsteilen dar. Die Räume des Museums im Stadthaus befinden sich



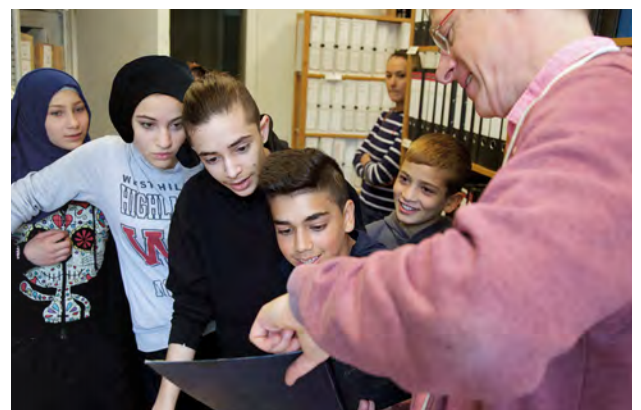
Foto: Herschel

in ursprünglich vier Gebäuden aus unterschiedlichen Bauzeiten. Am bedeutendsten war das reich geschmückte Rathaus Rummelsburg, ein 1901 eröffneter repräsentativer Bau für die damals 19.000 Einwohner der Gemeinde Boxhagen-Rummelsburg. Durch das mit Ornamenten und mit einem großen Ratssaal versehene Gebäude führte die Stadthausstraße samt Straßenbahnlinie hindurch. 1934 besaß der Rathauskomplex samt dazugehöriger Gebäude insgesamt 125 Diensträume. Im Januar 1945 fiel das Rathaus dem Krieg zum Opfer. Nach 1949 residierte in den erhaltenen und wieder nutzbar gemachten Räumen das Referat Jugendhilfe und die Abteilung Volksbildung des Rates des Stadtbezirks Lichtenberg. Manchen Kindern und Jugendlichen ist dieser Ort in schlechter Erinnerung, weil sie von hier aus in Kinderheime oder Jugendwerkhöfe geschickt wurden, wo sie getrennt von ihren Familien einem strengen, oft auch drakonischen Regiment unterworfen waren. Nach einem Intermezzo als Bereich Bildung des Lichtenberger Bezirksamtes, das bis 1995 währte, bezog hier am 18. August 2006 das Bezirksmuseum Lichtenberg im Stadthaus sein Domizil.

## Archiv und Depot des Museums Lichtenberg

Mehr als 1000 Objekte, über 120 Meter Aktenbestand und tausende Fotografien umfasst das »Gedächtnis« von Lichtenberg. Das Museum bewahrt Dokumente und Objekte der Lokalgeschichte und kann damit das alltägliche Leben in vergangenen Zeiten in der Region lebendig darstellen. Über Jahrhunderte landwirtschaftlich geprägt, entwickelte sich Lichtenberg zu einem Industriestandort. Seit den 1920er Jahren ist der Bezirk ein bevorzugter Standort des modernen Bauens. In der DDR-Zeit entstanden hier zahlreiche neue Wohnviertel. Archiv und Depot beherbergen auch Dokumente über die Schattenseiten der deutschen Vergangenheit in Lichtenberg, über die NS-Diktatur und die Verfolgung und Ermordung jüdischer Lichtenberger, über Zwangsarbeit und die Zerstörungen des 2. Weltkriegs. Dokumente und Gegenstände, die über die SED-Diktatur informieren, stehen neben unspektakulären Zeugnissen des DDR-Alltags. Sie vermitteln ein Abbild von den Menschen, die hier lebten und arbeiteten.

*Dirk Moldt, Museum Lichtenberg*



Schüler bestaunen Inflationsgeld von 1923 und ein ein Zeugnis aus dem Jahr 1916



## Das Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“

Das Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“ befindet sich in der Lichtenberger Victoriastadt, in der Pfarrstraße 111.

In den Jahren 1994 bis 1996 wurde das Gebäude, 1880 als Stall erbaut, unter denkmalpflegerischen Vorgaben gemeinsam mit Jugendlichen aus der Einrichtung Hochbau als Restaurant um- und ausgebaut. Im Mai 1997 wurde es eröffnet.

Jugendliche und Umschüler\*innen kreieren seit dem hier für die Gäste leckere Speisen und Getränke und sorgen mit einem guten Service für einen angenehmen Aufenthalt in dem kleinen Restaurant.

Hier im Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“ gibt die SozDia-Stiftung Berlin jungen Leuten, die auf dem freien Arbeits- und Ausbildungsmarkt untergehen, eine Chance und schafft ihnen Perspektiven.

Wir von der SozDia sind der Meinung, dass unabhängig von Herkunft, Religion oder sozialem Status jeder\*m die Chance auf eine Ausbildung und auf berufliche Selbstverwirklichung zuteilwerden sollte. Auch wenn Jugendliche schon einige Zeit aus der Schule raus sind, ihnen kein guter Abschluss gelungen ist oder sie erst einmal in den Restaurantbetrieb reinschnuppern wollen, sind sie jederzeit willkommen. Mit einer Förderung über das Jugendamt oder die Jugendberufsagentur können sie sich zunächst über eine Berufsorientierung beziehungsweise Berufsvorbereitung orientieren und dann mit der Ausbildung beginnen. Sind sie älter als 25 Jahre, besteht die Möglichkeit einer Umschulung mittels eines Bildungsgutscheins.



Fotos: SozDia

Viele junge Leute haben in den letzten 20 Jahren hier ihren Berufsabschluss als Koch oder Köchin, als Restaurantfachkraft oder Fachkraft im Gastgewerbe gemacht. Heute kommen sie selbst gern als Gast vorbei oder senden Grüße aus aller Welt. Nicht nur im Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“, sondern auch in der Ausbildungstischlerei „Hirnholzwerkstatt“, im Ausbildungsbetrieb „Hochbau“ und in anderen Projekten geben wir jungen Leuten eine Chance und sind für sie da. Auf der Homepage [www.sozdia.de](http://www.sozdia.de) oder über [ausbildung@sozdia.de](mailto:ausbildung@sozdia.de) kann man sich über die Angebote informieren und den passenden Ansprechpartner finden.

*Petra Bernhard, SozDia*



Zum Abschluss ging es in den Museumskeller.

Foto: Anne Winkler





3 Eier 1/2 kg  
Apfelwein 100 g  
eine Zitrone zerschneiden



1 kg  
2 1/2 Zitrone 10



1 kg  
eine Zitrone zerschneiden



1 kg  
1 Tasse Quark 1  
Nussmuscheln  
1/4 kg Mehl 50

