



**SOS  
KINDERDORF**

Berlin



**Liebe Freundinnen und Freunde des SOS-Kinderdorf Berlin,**

Vanillekipferl und ein festlicher Braten, Bratäpfel und Käsefondue – zu den Festtagen dreht sich viel um gutes Essen und Genuss. Wir finden, das ist schöner Anlass, um auch in unserem neuen Berliner Brief kulinarische Themen mehr in den Mittelpunkt zu rücken.

Den Auftakt macht die Eröffnung unseres Azubibistros am Standort in der Lehrter Straße, auf den die Auszubildenden in der Gastronomie ganz besonders stolz sind (siehe Seite 2). Weiter geht es im Familienzentrum Hellersdorf, bei dem sich alles um gesunde Ernährung drehte – ein Thema, das spätestens im Januar in vielen Haushalten wieder ganz oben auf der Agenda stehen wird.

Und schließlich verrät Ihnen unser ehemaliger Azubi Esi eines seiner Lieblingsrezepte (S. 4). Für Esi war 2024 ein sehr erfolgreiches Jahr: Nachdem er als junger Geflüchteter im Projekt EVEREST startete und sein Interesse am Kochen fand, wechselte er in die Ausbildung zum Beikoch. Anschließend begann er die Ausbildung als Vollkoch und wurde nach bestandener Prüfung in Festanstellung direkt an den Herd im Hotel Rossi geholt.

So glücklich wie für Esi war das Jahr nicht für alle, es hatte so seine Tücken. Für das SOS-Kinderdorf Berlin begann es im Februar schon durch angekündigte Kürzungen im Jugendhilfebereich, die abgewendet werden konnten. Aber auch jetzt drohen wieder Kürzungen, die sich zum großen Nachteil auf die von uns betreuten Menschen auswirken können. Wichtige Angebote wie das Projekt Jobready oder die Schulsozialarbeit stehen auf der Kippe.

Von Friedrich Hölderlin stammt der Satz „Wo aber Gefahr ist, wächst das Rettende auch!“ Ich finde, es ist ein Satz, der uns unterstützen kann angesichts der vielen Herausforderungen unserer Zeit. Lassen Sie uns gemeinsam das Rettende schaffen und mit frischem Mut ins neue Jahr blicken. Ich wünsche Ihnen schöne und sorglose Festtage mit Ihren Lieben, wir freuen uns auf ein Wiedersehen in 2025,

**Ihre Nicole Bethke**

**Einrichtungsleiterin SOS-Kinderdorf Berlin**



**BERLINER BRIEF**  
Informationen aus dem  
SOS-Kinderdorf Berlin 02\_2024





# Auf einen Kaffee bei ELSA

Wer rund um die Lehrter Straße wohnt oder auf dem Weg zum Hauptbahnhof noch einen guten Kaffee trinken möchte, stoppt am besten im Azubibistro ELSA. Seit Oktober betreiben unsere Azubis aus der Gastronomie ihr eigenes kleines Café – übrigens, das erste und einzige bei SOS-Kinderdorf in ganz Deutschland. Neben verschiedenen Kaffeespezialitäten

bieten sie kleine herzhaftes Speisen an, es gibt Kuchen und knusprige Paninis. Alles zu einem Preis-Leistungsverhältnis, das in Berlin Mitte nicht immer selbstverständlich ist. Vielleicht klappt die Milchhaube auf dem Cappuccino noch nicht 100%ig oder die Gabel liegt nicht ganz akkurat auf dem Teller – dafür sind die jungen Menschen mit großem

Enthusiasmus dabei. Sie wollen jeden Tag besser werden und natürlich am Ende der Ausbildung ihre Prüfung mit Bravour bestehen. Dafür ist das „learning by doing“ der perfekte Weg. Kommen Sie vorbei und genießen ein paar ruhige Minuten, bevor der Trubel der Stadt Sie wieder einnimmt. Die Azubis freuen sich auf Ihren Besuch.

## Guten Appetit im SOS-Kinderdorf Berlin

### Zu Tisch!

Der große Tisch, an dem alle Generationen Platz nehmen und sich eine gute Mahlzeit schmecken lassen, plaudern und lachen – das ist für viele das Sinnbild für ein gelungenes soziales Miteinander und jede\*r möchte dabei sein.

Das Familienzentrum Hellersdorf bot in diesem Jahr häufig die Gelegenheit dazu, denn in Kooperation mit der Sarah Wiener Stiftung konnten insgesamt 10 Workshops angeboten werden, die sich um die gesunde Ernährung drehten – von der internationalen Küche über die

gesunde Brotbox und dem Tag, als Kinder und Senior\*innen gemeinsam kochten bis zur kreativen Resteküche.

**„Das musst du unbedingt probieren. Das ist so lecker!“**

Über 100 Menschen aus dem Stadtteil und mit ganz unterschiedlichen Herkunftsgeschichten konnten mit den Angeboten zur Gesundheitsförderung erreicht und begeistert werden: „Das musst du unbedingt probieren. Das ist so lecker!“ war immer wieder

auch in anderen Gruppen des Stadtteilzentrums zu hören, wenn Mütter oder Senior\*innen Rezepte austauschten, die sie gerade kennengelernt und ausprobiert hatten.



„Es gab so viele schöne Momente. Die Workshops haben ganz viel für das Miteinander gebracht“, fasst Jeanette Sauer, SOS-Mitarbeiterin und Koordinatorin des Projekts zusammen und freut sich schon auf die Winterküche mit Stockbrot und Suppe vom offenen Feuer.



# Ludwig startet durch

Bereits seit 2023 bieten wir Reha-Berufsvorbereitung (Reha-BVB) an. Damit können wir unseren großen Erfahrungsschatz in der Berufsorientierung und -vorbereitung nutzen, um benachteiligten jungen Menschen nachhaltige Chancen für ihre Zukunft zu geben.

Die Reha-BVB spricht Jugendliche mit den Förderschwerpunkten „Lernen“, „Psychische Beeinträchtigung“ oder „Geistige Entwicklung“ an. Durch individuelle Assistenz, besondere Unterrichtsformen und Lernmethoden sowie psychologische und sozialpädagogische Begleitung erhöhen die Teilnehmenden ihre Möglichkeiten auf Teilhabe am Ausbildungs- oder Arbeitsmarkt. Damit wachsen auch ihre Chancen, später einmal ein selbstbestimmtes und eigenverantwortliches Leben führen zu können.

Dass die Reha-BVB ein überzeugendes Projekt ist, um Menschen mit Beeinträchtigung fit für den regulären Arbeitsmarkt zu machen, zeigt die Erfolgsgeschichte von Ludwig.



**„Es läuft hier prima!“**

Der junge Mann startete im Herbst 2023 seine Reha-BVB im Garten- und Landschaftsbau in Gatow – ein berufliches Umfeld, das ihm von Anfang an Spaß machte.



## Reha-Berufsvorbereitung im SOS-Kinderdorf Berlin

Gemeinsam mit den Partnern CJD und Zukunftsbau können wir den Jugendlichen eine breite Palette möglicher Berufsfelder anbieten – von der Gastronomie über Garten- und Landschaftsbau bis zu Holzhandwerk und Einzelhandel. Gestartet sind wir im Jahr 2023 mit 22 Teilnehmenden und konnten bereits in diesem Jahr eine Gruppe von 32 jungen Menschen in der Reha-BVB begrüßen. Die Berufsvorbereitung dauert 12 Monate und kann bei Bedarf auf 24 Monate erweitert werden.

Zum Praktikum ging er auf das Reha-Gut Kemnitz in Teltow Fläming im Bereich Landwirtschaft und Tierpflege und war von Anfang an begeistert: „Ich konnte in der Frühe die Arbeit mit den Kälbern unterstützen. Einmal habe ich eine Kälbergeburt miterleben dürfen“, erzählt Ludwig. Seine Leistungen und offene Art überzeugten den Gutsleiter, sodass Ludwig am 1. September eine Ausbildung zum Landwirtschaftshelfer beginnen konnte. „Es läuft hier prima“, meldete Ludwig erst letztthin an seine SOS-Betreuerin Katja Dittmar.

**Wir drücken die Daumen, dass es so bleibt, lieber Ludwig.**

**„Einmal habe ich eine Kälbergeburt miterleben dürfen!“**





## So ein Pech!



Freitag, der 13. hat im September seinem Namen alle Ehre gemacht: Eine geplatze Leitung in der 1. Etage im Familienzentrum/Mehrgenerationenhaus in Moabit sorgte über Nacht dafür, dass sich Unmengen Wasser in Büroräumen, dem Musikraum, der Kunstwerkstatt und über den Aufzugsschacht bis in den Keller ausbreiten konnten.

Nach dem ersten Schock zeigten die SOS-Mitarbeitenden wieder einmal, was Teamarbeit heißt: Alle packten an, um noch möglichste viele Kinderkunstwerke, Instrumente, Mobiliar etc. zu retten. Auch die Jugendlichen aus den berufsorientierenden Projekten kamen ins Familienzentrum und griffen zu, wo Hilfe nötig war.

Jetzt ist das Parkett entfernt, die Heizlüfter haben alles trocken gepustet und die Räume werden saniert. Bis dahin heißt es noch eine Weile zusammenzurücken und die gute Laune nicht zu verlieren.



Herausgeber:  
SOS-Kinderdorf e.V., Renatastraße 77, 80639 München  
Für den Inhalt verantwortlich: Nicole Bethke  
Konzept und Text: Barbara Winter  
Fotos: Marlene Pfau, Leon Kupsch, André Kirsch,  
Archiv SOS-Kinderdorf Berlin  
Gestaltung: +C Kommunikationsdesign Caroline Gärtner  
© November 2024, SOS-Kinderdorf e. V.

## So ein Schmaus!



### Esis Rezept: Bolani

Für den Teig **400 g Mehl** in eine große Schüssel geben.

**175 ml Wasser, 2 bis 3 TL Salz** und **1 TL Öl** dazu und kneten, bis der Teig weich wird.

Den Teig noch etwa 2 Minuten weiterkneten. Mit einem Tuch abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung **4 mittelgroße Kartoffeln** schälen, vierteln und in Salzwasser etwa 15 Minuten garen.

Kartoffeln abgießen, **4 TL Öl** dazugeben und zerstampfen.

**1,5 Bund Lauchzwiebeln** und **1 Bund Koriander** putzen, waschen und klein hacken.

Beides mit den Kartoffeln mischen, salzen und pfeffern.

Den Teig in 6 Stücke teilen, jeweils zur Kugel formen und rund ausrollen (etwa 20 cm Durchmesser).

Die Füllung auf einer Teighälfte gleichmäßig verteilen, dabei etwa 1 cm Rand lassen.

Die Ränder mit **einem verquirtem Ei** bepinseln. Die freie Teigseite überklappen und fest andrücken, damit die Füllung in der Teigtasche bleibt.

Die Teigtaschen in einer Pfanne mit heißem Öl von jeder Seite 1 bis 2 Minuten braten.

Aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu schmeckt ein Dip aus **Joghurt, Knoblauch, frischem Dill** und **getrocknetem Koriander**.

## So ein Glück!



Wussten Sie schon, dass wir im Rahmen des Kinder- und Betreuenschutzes im SOS-Kinderdorf Berlin immer auf unsere KiBes-Fachkräfte bauen können? KiBes heißt Kinder- und Betreuerschutz. Die drei Mitarbeiterinnen Tatjana Beicht, Swantje Hilgefort und Katharina Spohn sind Ansprechpartnerinnen für die Kinder und Jugendlichen in den Familien und Wohngruppen, die Azubis und Projektteilnehmenden sowie alle Mitarbeitenden im SOS-Kinderdorf Berlin. An sie können sich alle wenden, die Rat, Unterstützung oder Beratung brauchen, damit sich alle geschützt und wohl fühlen können.

**Alle Infos zum Kinder- und Betreuerschutz finden Sie unter:**



### Zum Vormerken: Wichtige Termine 2025

- 18.03.** Tag der Musik, 9 – 14 Uhr, Botschaft für Kinder (BfK)  
Benefizkonzert, 18 Uhr, BfK
- 02. bis 04.04.** Gesunde Tage, Familienzentrum (FZ) Waldstraße
- 04.04.** „Die Azubis kochen für Sie im Frühling!“, ab 17.30 Uhr, BfK
- 20.06.** Tag der offenen Tür, 16 – 19 Uhr, FZ Hellersdorf
- 04.07.** Sommerfest, 16 – 19 Uhr, FZ Waldstraße

**Berlin braucht uns. Alle! Bitte helfen Sie jetzt:**

SOS-Kinderdorf Berlin, Berliner Sparkasse, IBAN: DE53 1005 0000 0240 0266 67, BIC: BELADEBEXX

[www.sos-berlin.de](http://www.sos-berlin.de) | [facebook.com/soskdberlin](https://facebook.com/soskdberlin) | [instagram.com/soskinderdorfberlin](https://instagram.com/soskinderdorfberlin)

