

## Barrierefreiheit im Rathaus

Das ist ein Wort, das bis vor kurzem nicht unbedingt zum Sprachgebrauch gehörte. Da fragt man sich doch, warum. Vermutlich haben sich all diejenigen, die das öffentliche Leben bestimmen, keine Gedanken darüber gemacht, welche Auswirkungen hohe Bordsteinkanten oder fehlende Treppengeländer haben können.

Sie erschweren Menschen mit Behinderungen die Teilnahme am öffentlichen Leben, schließen sie sogar manchmal davon aus. Oder es kommt zu diskriminierenden Situationen, wie man bei Veranstaltungen feststellen muss, die im Raum 223/224 des Rathausgebäudes an der Möllendorffstraße stattfinden. Er ist nur über zwei Stufen erreichbar, an keinem der beiden Zugänge ist jedoch ein Treppengeländer. Also muss man sich, beladen mit Tasche und Laptop, an der Wand hochstemmen.

Da ein solcher Zustand eine Diskriminierung für Menschen darstellt, hat unsere Fraktion den Antrag gestellt, eine der beiden Treppen mit einem Geländer zu versehen und an die Stelle

der anderen Treppe eine Rampe zu bauen.

Wir hoffen, eine ebenso zügige Realisierung zu erfahren, wie vor einem Jahr an den beiden Außentritten zum Innenhof des Rathauses.

Wer ähnliche Situationen kennt, den bitten wir, uns diese an:

[bvv-fraktion@gruene-lichtenberg.de](mailto:bvv-fraktion@gruene-lichtenberg.de)

zu senden, damit Barrierefreiheit nicht nur ein Wort ist.

**Ihre Henriette van der Wall**



**Zur Weihnachtszeit: Pierogi**  
Bild: Bartosz Lotarewicz

## Frohe Weihnachten/Wesołych Świąt!

Es ist zu einer guten Tradition geworden, dass wir Ihnen in der Dezemberausgabe ein Rezept für Ihren Weihnachtstisch empfehlen. In diesem Jahr möchte ich Ihnen eine urpolnische Speise „Pierogi“ (bekannt auch als Pieroggen) empfehlen, die relativ leicht zu kochen ist und die auch Ihren Kindern schmeckt.

**Zutaten** für etwa 30 Stück Pierogi (am besten ökologisch erzeugte Regionalprodukte):

Teig: 450g Weizenmehl, Salz, 375 ml Wasser, 50 g Butter (ggf. 1 Eigelb)

Füllung: 0,5 kg Sauerkraut (kein Essigkraut), 100 g getrocknete (Stein-/Butterpilze, auch Pfifferlinge), eine mittelgroße Zwiebel, Salz, Pfeffer, Olivenöl  
Zum Trinken: mit Thymian, Rosmarin und Pfeffer aufgekochter rote Bete Saft.

### Zubereitung:

Teig: Mehl durch einen Sieb in eine große Schüssel geben. Wasser aufkochen und 50g darin auflösen. Anschließend langsam Wasser dazumischen und mit einer Gabel zu einem Teig verrühren. Sie können auch ein Eigelb vor dem Vermischen dazugeben. Den Teig auf Mehl etwa 7-8 Min. kneten

und anschließend in eine neue Schüssel geben, mit nassem Tuch zudecken und etwa 30 Minuten stehen lassen.

Füllung: Die getrockneten Pilze im Wasser aufweichen lassen und aufkochen. Sauerkraut mit Wasser, Olivenöl, Pfeffer und mit Gemüsebrühe weichkochen. Wasser abgießen, Sauerkraut und Pilze kleinschneiden und miteinander vermischen. Zwiebel kleinschneiden, auf Butter anbraten und mit Sauerkraut und Pilzen vermischen. Sollten Sie keine Trockenpilze haben, können sie auch kleingeschnittene Champignons mit Zwiebeln anbraten.

1/3 vom Teig nehmen und mit Nudelholz auf etwas Mehl ausrollen. Mit einem Glas runde Formen ausstanzen, anschließend mit einem Kaffeelöffel die Pilz-Füllung auf die ausgestanzten Teigformen legen und mit den Fingern die Halbform gut verschließen.

In einem Topf gesalzenes Wasser mit Öl aufkochen und die Pierogi etwa 1-2 Minuten aufkochen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Damit sie in der Schüssel nicht verkleben, mit Öl besprühen.

Da (Enkel-)Kinder nur selten Sauerkraut mögen, können sie die Pierogi auch mit Heidel- oder Erdbeermarmelade und mit Schlagsahne servieren.

Guten Appetit/Smacznego!

**Ihr Bartosz Lotarewicz  
(Beauftragter für Weihnachtsessen)**

**Haben Sie Fragen, Wünsche, Kommentare, Anregungen oder Anmerkungen?**

**Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!**

Tel. 600 57 349  
Mo 13 – 18 Do 10 – 14 Uhr  
<http://www.gruene-lichtenberg.de/bvv-fraktion/>  
[bvv-fraktion@gruene-lichtenberg.de](mailto:bvv-fraktion@gruene-lichtenberg.de)

## Für mehr gute Schulsozialarbeit!

Am 15. November war es wieder soweit: der bundesweite Vorlesetag. Nicht wie im letzten Jahr möchte ich über die Wichtigkeit des Lesens philosophieren – ich meine da sind sich alle einig. Nein, vielmehr wurde mir an diesem Tage wieder bewusst, wie wichtig die Schulsozialarbeit ist. Und – anstatt diese zu kürzen (wobei diese irrwitzige Idee zum Glück erst einmal vom Tisch ist) muss die Schulsozialarbeit weiter ausgebaut werden.

Die Schulsozialarbeit ist für Beratung, Einzelhilfe, Sozi-

alpädagogische Gruppenarbeit, Schulentwicklung, Elternarbeit, Gewaltprävention und und und zuständig. Alles Themen, die die/der



**Silke Gebel, AG Umweltpolitische Sprecherin und Camilla Schuler beim Vorlesetag in der Adam-Ries-Grundschule**

Lehrerin/Lehrer, verständlicher Weise, nicht vollständig abdecken und kontinuierlich durchführen kann.

Schulsozialarbeit muss gestärkt werden, Personal aufgestockt, Räume geschaffen werden. Kinder und Jugendliche brauchen diese Unterstützung um sich öffnen zu können. Übrigens auch ein Thema für die laufende Schulentwicklungsplanung!

Ich wünsche Ihnen einen schönen Dezember.

**Ihre Camilla Schuler  
(Bildungspolitische Sprecherin)**