



NEUBRANDENBURG

Stadt der vier Tore am Tollenseesee

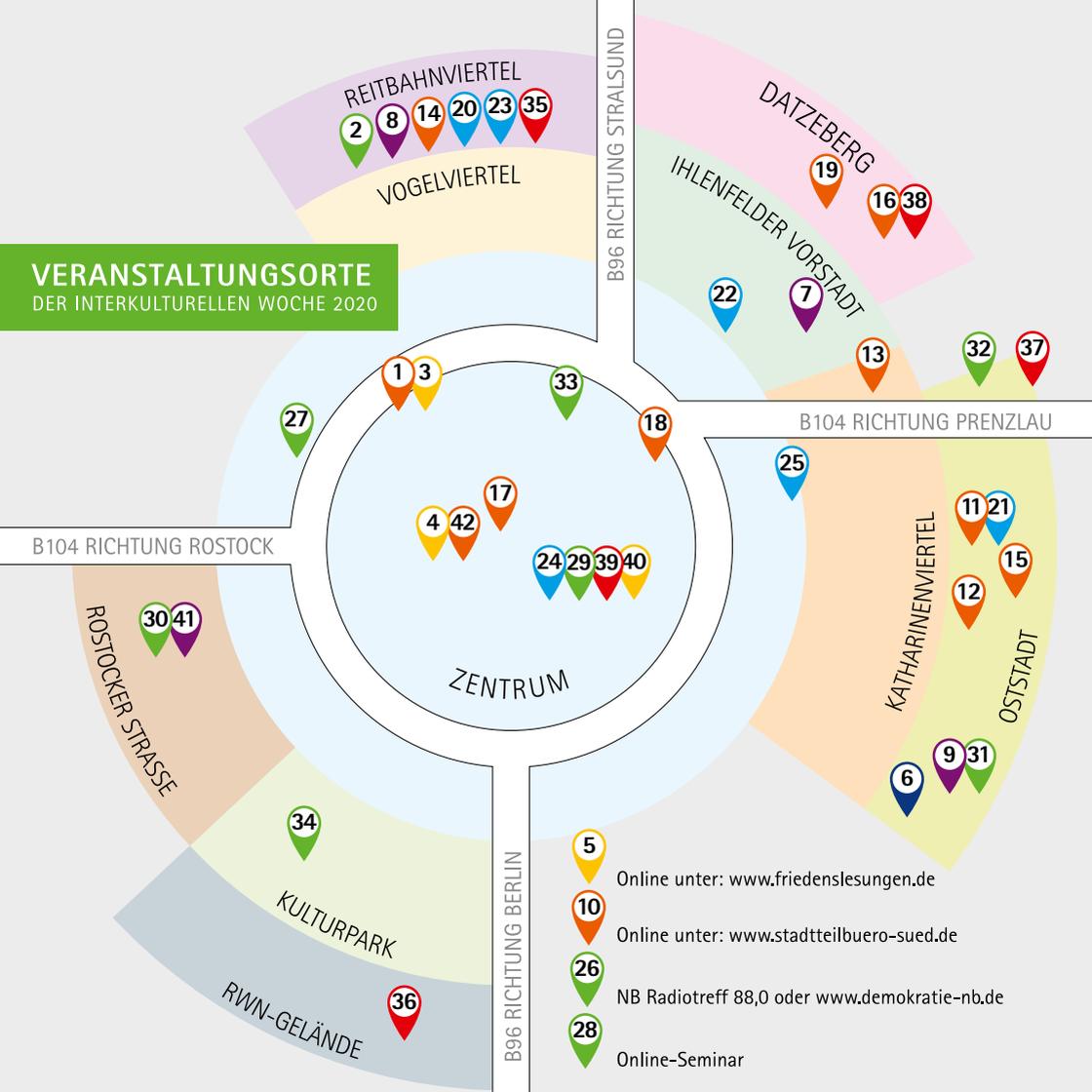
Interkulturelle Woche in Neubrandenburg September/Oktober 2020

Programm



INTERKULTURELLE
WOCHE

**VERANSTALTUNGSORTE
DER INTERKULTURELLEN WOCHEN 2020**



- 5 Online unter: www.friedenslesungen.de
- 10 Online unter: www.stadtteilbuero-sued.de
- 26 NB Radiotreff 88,0 oder www.demokratie-nb.de
- 28 Online-Seminar

Grußwort

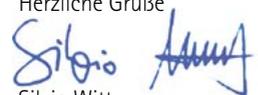
Liebe Besucherinnen und Besucher,
 liebe Akteure der Interkulturellen Woche,



Foto: ©Gilberto Pérez Villacampa

„... das Auge isst mit“ heißt das Motto der diesjährigen Interkulturellen Woche. Wieviel Kalorien Wahrheit in diesem Sprichwort stecken, haben seriöse Wissenschaftler längst untersucht. An der amerikanischen Cornell-Universität wurde festgestellt, dass Menschen weniger essen, wenn sie sehen, was sie bereits verzehrt haben. Der Anblick von geleerten Tellern und Gläsern soll wohl suggerieren, dass man längst satt sein müsste, so die Forscher. Gastgeber deuten das Sprichwort eher dahingehend, Speisen ansehnlich anzurichten, den Tisch schön zu decken, weil es dann einfach besser schmeckt.

Jeder kann den Satz interpretieren, wie er mag. Ich hoffe, dass bei der diesjährigen Interkulturellen Woche „... das Auge mit isst“ und es vor allem schmeckt. Es dürfte sich in diesem Jahr um eine besondere Interkulturelle Woche handeln, bei der auch die Corona-Pandemie zu spüren sein wird. Bei den Vorbereitungen für die einzelnen Veranstaltungen mussten die Verordnungen zur Eindämmung des Corona-Virus eingehalten werden. Abstand halten heißt die Devise. Trotzdem freue ich mich, dass Möglichkeiten für interkulturelle Begegnungen gefunden wurden. Ganz sicher bin ich, dass die vielfältig gedeckten Tische nicht nur für den Gaumen, sondern auch fürs Auge ein Genuss sein werden.

Herzliche Grüße

 Silvio Witt
 Oberbürgermeister der Stadt Neubrandenburg

DI

Dienstag

22.09.

1

Warm up zur Interkulturellen Woche

🕒 14:30 Uhr**🏠** 2. Ringstraße, Wiekhaus 18**👥** Veranstalter: SKBZ – Soziokulturelles Bildungszentrum NB e.V.

Lesung „Hier bin ich“

In historischer Atmosphäre des Wiekhauses Nr. 18 wird aus dem Buch „Hier bin ich“ von Jonathan Safran Foer gelesen. Dabei geht es um die Frage „Wie können wir wir selbst sein, wenn unser Leben doch so eng mit anderen verbunden ist?“

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

skbz-arche.e.v@t-online.de, 0395 4550759

🕒 09:30 – 12:00 Uhr**🏠** Interkultureller Garten am Reitbahnsee (hinter der Tennisanlage)
Reitbahnweg 38**👥** Veranstalter: SKBZ – Soziokulturelles Bildungszentrum NB e.V.
Jugendkunstschule „Junge Künste“

Augenblicke, die zusammenführen

Das SKBZ lädt gemeinsam mit der Jugendkunstschule „Junge Künste“ Kinder aus aller Welt zu einem Mit-Mach-Projekt im Interkulturellen Garten ein. Es wird gemalt, musiziert und sich im Anschluss am internationalen Buffet gestärkt.

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

skbz-arche.e.v@t-online.de, 0395 4550759

**🕒 11:00 Uhr****🏠** 2. Ringstraße, Wiekhaus 18**👥** Veranstalter: SKBZ – Soziokulturelles Bildungszentrum NB e.V.
Nueva Esperanza e. V.

Märchenhafter internationaler Brunch

In Kooperation mit dem Verein Nueva Esperanza lädt das SKBZ zu ein paar märchenhaften Stunden mit landestypischen Getränken, Speisen und Geschichten aus aller Welt in das Wiekhaus Nr. 18 ein.

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

skbz-arche.e.v@t-online.de, 0395 4550759

**SA**

Samstag

26.09.

3



Polen

Zubereitungszeit: ca. 2 - 2,5 Stunden

Polski Bigos (für 2-3 Personen)

Zutaten

400 g Sauerkraut

400 g Weißkohl

200 g Schweinefleisch
(ohne Knochen)

200 g Kalbfleisch

250 g versch. Würste
(am besten geräuchert)

100 g geräucherter
Seiten- bzw.
Bauchspeck

30 g Fett zum Braten
von Fleisch

50 g Zwiebeln

5 g getrocknete Pilze

50 g Tomatenmark
30%

Gewürze:

Salz, Pfeffer, Majoran,
Lorbeerblatt, etwas
Piment,
zum Abschmecken
evtl. Zucker.

1 Den frischen Weißkohl fein schneiden oder hacken, mit kochendem Wasser übergießen und mit getrockneten Pilzen 30 Minuten kochen.

2 Das Fleisch spülen, trocknen, salzen, in einer heißen Pfanne von allen Seiten zusammen mit Zwiebeln und Speck anbraten.

3 Gebratenes Fleisch und das fein geschnittene Sauerkraut in den Topf mit Weißkohl geben und eine weitere Stunde köcheln lassen.

4 Tomatenmark hinzugeben und würzen. Bei Bedarf kann man gegen die Säure mit etwas Zucker nachhelfen.



Die Regel lautet: Je mehr Fleischsorten, desto besser der Bigos. Es kann Geflügelfleisch, Bratenreste, Wildbret sowie Aufschnitt hinzugefügt werden. Um den Geschmack von Bigos zu betonen, darf sogar ein Glas Rotwein hinzugegeben werden - alles hängt von Ihren Vorlieben und Ihrem Geschmack ab.

Beginn der Interkulturellen Woche 2020

🕒 13:00 – 17:00 Uhr

🏠 Treptower Straße (Fußgängerzone)

👥 Veranstalter: Netzwerk Migration Neubrandenburg

IKW-Auftaktveranstaltung

Die jährlich im September stattfindende Interkulturelle Woche (IKW) bündelt die interkulturelle Angebotsvielfalt Neubrandenburgs und hat sich längst einen Platz im Kulturkalender der Stadt gesichert. Immer mehr Akteure und Institutionen beteiligen sich mit kreativen und informativen Veranstaltungen an der Themenwoche. Den Auftakt wollen wir gemeinsam mit Ihnen begehen. Schauen Sie vorbei, erleben mit den Mitgliedern des Netzwerks Migration einen farbenfrohen Nachmittag und setzen ein Zeichen für Vielfalt und Toleranz in Neubrandenburg.

Neubrandenburger
Netzwerk Migration



SA

Samstag

26.09.

4

🕒 26.09., 14:00 Uhr – 27.09., 14:00 Uhr

🏠 Online unter www.friedenslesungen.de

👥 Veranstalter: Evangelische Schule (EVA)

24-Stunden-Friedenslesung



Zum dritten Mal werden im Rahmen der Friedenslesung innerhalb von 24 Stunden in 24 Beiträgen Autoren, Liedermacher und Vortragende aus ganz Deutschland zu verschiedenen Themen vortragen. Dabei steht besonders die Vielseitigkeit der Beiträge im Vordergrund – neben Thriller-Bestsellerautoren gibt es auch Beiträge für Kinder, Fachvorträge, belletristische Lesungen und vieles mehr!

Aufgrund der Corona-Pandemie wird die Veranstaltung in diesem Jahr erstmals online stattfinden und auf einer eigenen Webseite (www.friedenslesungen.de) betreut. Hier werden stündlich die professionell gefilmten und bearbeiteten Beiträge der Autoren (teilweise mit Untertitelung für Gehörlose und Hörgeschädigte) online zu sehen sein. Ebenso

gibt es die Möglichkeit, mit den Autoren in Chaträumen oder Livegesprächen in den persönlichen Austausch zu kommen.

🕒 10:00 Uhr

🏠 Friedensgemeinde | Semmelweisstraße 50

👥 Veranstalter: Friedensgemeinde Oststadt

Interkultureller Gottesdienst



Religion ist vielstimmig. Religiöse Menschen vielsprachig. Wenn Gemeinschaft gelingt, geht gemeinsames Gebet über Grenzen hinweg. Unsere Gottesdienste feiern wir in Neubrandenburg und in der Friedensgemeinde schon lange und immer wieder mit Menschen, die ihre Heimat woanders wissen und ein Neu-Ankommen in Neubrandenburg und in der christlichen Gemeinschaft suchen.

Zu einem gemeinsamen Gottesdienst mit Musik,

Gemeinschaft und Gebet am Beginn der Interkulturellen Woche sind Sie herzlich in die Friedensgemeinde eingeladen.





📍 Tunesien

🕒 Zubereitungszeit: ca. 1 – 1 1/2 Stunden

Tunesische Tajine mit Kartoffeln und Hähnchenbrust (ca. 4 Personen)

Zutaten

52 große Kartoffeln

1/2 Zwiebeln

2 Hähnchenbrüste

50 ml Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 TL Kurkuma

8 Eier

Petersilie, gehackt

200 g Käse, gerieben

1/2 EL Backpulver

1 Kartoffeln, Zwiebeln und Hähnchenbrust in Würfel schneiden.

2 In Öl anbraten, anschließend etwas Wasser dazugeben und köcheln lassen.

3 Salz, Pfeffer und Kurkuma dazugeben.

4 Wenn die Kartoffeln gar sind, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

5 Dann die Eier, Petersilie, den Käse und 1/2 TL Backpulver unterheben.

6 Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 min backen.



🕒 täglich 11:00 – 12:30 Uhr

🏠 Regionales Berufsbildungszentrum GeSoTec
Sponholzer Straße 18 | Haus C (Mensa)

👥 Veranstalter: Internationaler Bund e. V.

Ausstellung „Demokratie stärken – Rechtsextremismus bekämpfen“



Die Friedrich-Ebert-Stiftung setzt sich seit vielen Jahren für die Stärkung unserer freiheitlich-demokratischen Grundordnung ein und unterstützt alle, die sich gegen jede Form von rechter Ideologie wenden. Ein Baustein dieser Arbeit gegen Rechts ist die Ausstellung „Demokratie stärken-Rechtsextremismus bekämpfen“. Sie geht auf 16 Tafeln grundlegenden Fragen dieser Thematik nach. Pro Durchgang sollten ca. 30 Minuten eingeplant werden. Zur Ausstellungseröffnung am Montag, um 10:00 Uhr, sind Gäste herzlich willkommen.

Vorherige Anmeldungen sind erforderlich:

werena.henneberg@ib.de
0395 35171046

MO

Montag

28.09. – 01.10.



28.09. –
02.10.

8

🕒 täglich 11:30 – 12:30 Uhr

🏠 Suppenküche im Mehrgenerationenhaus | Weidegang 9
👥 Veranstalter: Bürgerinitiative „Leben am Reitbahnweg“ e.V.

„Kulinarische Weltreise“ im Reitbahnviertel

Nichts spricht gegen regionale Hausmannskost. Unsere landeseigenen Speisen und Getränke sind lecker, aber eben nicht alles. Zweifelsohne ist die internationale Küche eine absolute Bereicherung. Im Rahmen der interkulturellen Woche bietet die Suppenküche im Reitbahnviertel eine „kulinarische Weltreise“ und serviert täglich ein Gericht aus einem anderen Land.

Unkostenbeitrag: 2,00 €

.....

28.09.

9

🕒 16:00 – 18:00 Uhr

🏠 Regionale Schule „Am Lindetal“ | Kopernikusstraße 4
👥 Veranstalter: Regionale Schule am Lindetal | km² Bildung

Buffet der Vielfalt

Das Buffet der Vielfalt ist ein mittlerweile zur Tradition gewordenes Schulfest, zu dem alle Schüler*innen, Eltern, Verwandte und Freunde eingeladen sind. Jeder Gast bringt eine Speise mit und trägt damit zu einem reichhaltigen und bunten Buffet bei. Den Gästen wird Raum gegeben, einander kennenzulernen, neue Freundschaften zu schließen und sich auszutauschen. Neben Spielen für Groß und Klein wird der Auftritt der Schultalente, die mit Musik und Tanz eine tolle Show präsentieren, für Unterhaltung sorgen.

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten: Anja.Junge@awo-nb.de

🕒 nach Absprache

🏠 verschiedene „Reiseländer“ in Neubrandenburg
👥 Veranstalter: Arbeiter-Samariter-Bund

Zuhause die Welt bereisen



In alle Welt zu reisen, ist (gerade) nicht so einfach. Wie praktisch, dass die Welt bei uns Zuhause ist! Menschen vieler Kulturen und Nationen leben in Neubrandenburg. Die Reiseleiter laden uns persönlich ein und nehmen uns mit in ihr Land. Durch Fotos, landestypische Leckereien, Musik und persönliches

Erzählen tauchen wir für 2 Stunden in ihre Heimat und Geschichte ein. Wer als REISENDE(R) dabei sein möchte, bekommt einen „Reisepass“ und reist in einer exklusiven kleinen Reisegruppe (max. 8 Personen) in sein Reiseland.

Reisekosten: 10,- € pro Person (all inclusive)
Reiseveranstalter: Stadteilbüro Süd
Reiseländer: Syrien / Armenien / Ukraine
Reisebuchung: ab dem 01.09.2020
unter www.stadteilbuero-sued.de
0395 35175391 oder 0176 64002034



29.09. –
01.10.

10



📍 Ukraine

🕒 Zubereitungszeit: ca. 2 Stunde

Kapustnyak

Zutaten

500 g Sauerkraut

130 g Speck

300 g Schweinerippen

4 mittelgroße
Kartoffeln

1 Petersilie (Wurzel)

½ Sellerie (ca. 300 g)

1 Möhre

1 große Zwiebel

2 mittelgroße Würste

1 große Tomate

2 Lorbeerblätter

5 Pimentkörner

10 Pfefferkörner

½ Teelöffel gemahlener
Kümmel

Salz und Pfeffer

1 Die Rippchen in einzelne Stücke schneiden und für 20 Minuten in kaltes Wasser legen. Dann das Wasser wegkippen.

2 Die Rippchen in einen Topf geben und mit 2 Liter kaltem frischem Wasser übergießen und zum Kochen bringen. Dann auf niedriger Stufe 30 Minuten kochen lassen. Den Schaum, der sich beim Kochen auf der Oberfläche sammelt, entfernen.

3 In der Zwischenzeit den Sellerie, die Petersilie und die Möhre schälen und auf einer Reibe in Streifen reiben. Sauerkraut und Tomaten klein schneiden.

4 Den Speck und die Zwiebel in Würfel schneiden, die Wurst in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Öl anbraten.

5 Nachdem die Rippchen 30 Minuten gekocht haben, Gewürze, das geschnittene Gemüse und das angebratene Fleisch und Zwiebeln hinzu geben.

6 Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem anderen Topf 7 Minuten kochen. Das Wasser wegkippen und die Kartoffeln sowie den Kümmel zu der kochenden Suppe hinzufügen.

7 Alles 45 Minuten auf kleiner Hitze kochen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

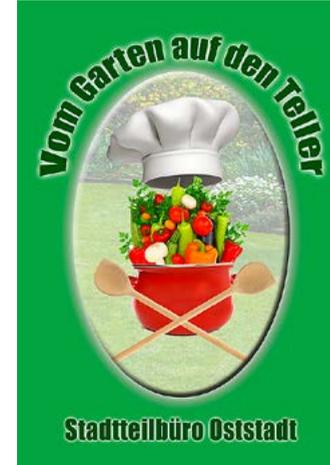


🕒 10:00 – 19:00 Uhr

🏠 Stadtteilbüro Oststadt | Juri-Gagarin-Ring 2

👥 Veranstalter: Stadtteilbüro Oststadt

Vom Garten auf den Teller



Die internationale Küche direkt vom Garten auf den Teller – so wünschen es sich Viele. Durch einen Gemeinschaftsgarten in der Oststadt könnte dies möglich werden. Ein perfekter Mix aus Gartenarbeit, Freund*innen treffen und kennenlernen. Das Team des Stadtteilbüros Oststadt der Hochschule Neubrandenburg möchte den 29. September nutzen, um zum Thema Gemeinschaftsgarten zu informieren und tolle Ideen zusammenzutragen. Im Anschluss wird dann gemeinsam mit allen Gästen, Schüler*innen der Oststadt und den internationalen Studierenden der Hochschule Neubrandenburg ein internationales Buffet aus Bio-Zutaten gekocht.

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

stadtteilbuero-oststadt@hs-nb.de, 0395 77824688

DI

Dienstag

29.09.

11

🕒 13:00 – 17:00 Uhr

🏠 ASB-Bewohnertreff | Einsteinstraße 21

👥 Veranstalter: Arbeiter-Samariter-Bund

Gartenfest



Getreu dem Motto „Das Auge isst mit“ lädt der Bewohnertreff und die Beratungsstelle des ASB gemeinsam mit der NEUWOGES in den „ASB Garten“ ein. Bei Kuchen und Kaffee aber auch Speisen aus unterschiedlichen Kulturkreisen, wie Ukraine, Syrien, Tschetschenien, Tunesien können Sie gemeinsam ein paar gemütliche Stunden miteinander verbringen.

Parallel gibt es unterschiedliche Angebote für Kinder von Klein bis Groß.

🕒 14:00 – 17:00 Uhr

🏠 Tilly-Schanzen-Straße 17

👥 Veranstalter: Deutscher Gewerkschaftsbund & Betriebliches Beratungsteam

Workshop „Erlebniswelt Rechtsradikalismus“

Dem interkulturellen Lernen stehen Vorurteile und Intoleranz entgegen. Der Workshop „Erlebniswelt Rechtsradikalismus“ soll über aktuelle Marken, Styles und Codes der alten und neuen Rechten sowie deren Funktion informieren. Des Weiteren setzen sich die Teilnehmenden mit dem Weltbild sowie dem Netzwerk extrem rechter Menschen auseinander. Außerdem wird über Handlungsmöglichkeiten gesprochen, um für ein respektvolles, weltoffenes und tolerantes Miteinander eintreten zu können.

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

neubrandenburg@bbtmv.de, 0395 3511444





📍 Ukraine

🕒 Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 30 Minuten

Ukrainischer grüner Borschtsch – für 6 Personen

Zutaten

500 g Hühnerklein

4 Kartoffeln

6 Eier, hart gekocht

1 Zwiebel

1 Karotte

4 Handvoll

Brennesselblätter,
frische

1 Becher Crème fraîche

1 Lorbeerblatt

1 Bund Dill

1 Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

Crème fraîche zum
Servieren

1 Das Hühnerklein in einem großen Topf mit 3 Liter Wasser aufgießen und aufkochen. Dabei den Schaum regelmäßig abschöpfen. Die Hitze reduzieren und das Fleisch ca. 45 Minuten köcheln lassen.

2 Das Hühnerklein herausnehmen, das Fleisch von den Knochen trennen, klein schneiden und wieder in den Topf geben.

3 Die Kartoffeln schälen, in löffelige Würfel schneiden, zum Eintopf geben und aufkochen lassen.

4 Die Karotte auf grober Reibe raspeln, die Zwiebel würfeln, beides in eine Pfanne mit 2 - 3 EL Crème fraîche geben und ca. 10 Minuten durchschmoren, zu dem Eintopf hinzufügen und aufkochen lassen.

5 Die gekochten Eier klein würfeln, zu dem Eintopf geben und alles aufkochen lassen.

6 Die Brennesselblätter waschen, klein schneiden, zu dem Eintopf geben, aufkochen lassen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Beim Verarbeiten von Brennesselblättern Einweghandschuhe anziehen. Den Borschtsch mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen, den Herd ausschalten und erst jetzt klein geschnittenen Dill und Petersilie hinzufügen.

7 Den Eintopf mit 1 EL Crème fraîche servieren.



🕒 14:30 – 16:00 Uhr

🏠 Mehrgenerationenhaus | Weidegang 9

👥 Veranstalter: DRK Neubrandenburg

In 80 Minuten um die Welt

Für Viele bleibt es ein unerfüllter Lebens Traum, einmal um die ganze Welt zu reisen. Wer weder die Zeit noch das Geld aber Appetit auf die große weite Welt hat, kann hier auf eine kulinarische Entdeckungsreise gehen.

Nach einer kurzen Einführung werden die verschiedensten Leckerbissen entlang der Reiseroute des englischen Gentleman's Phileas Fogg in dem weltberühmten Roman von Jules Verne „In 80 Tagen um die Welt“ serviert. In 80 Minuten kommen Sie in Kontakt mit den unterschiedlichsten kulinarischen Genüssen Europas, Asiens, Amerikas und Ozeaniens - garniert mit kleinen Geschichten und Anekdoten rund ums Essen in den entsprechenden Ländern.

Zur Teilnahme an diesem „Reiseabenteuer“ der besonderen Art wird um

Voranmeldung bis zum 21.09.2020 gebeten:

migration@neubrandenburg.drk.de oder 0174 1670483

Unkostenbeitrag: 2,00 €



DI

Dienstag

29.09.

14

29.09.

15

🕒 16:00 – 18:00 Uhr

🏠 Keramikstudio | Juri-Gagarin-Ring 35

👥 Veranstalter: Jugendkunstschule Junge Künste NB e.V.

Offene Keramikmalwerkstatt



In der Keramikmalwerkstatt können vorgefertigte Tassen, Teller und Krüge mit Glasuren bunt bemalt werden. Zusammen mit Eltern, Großeltern, Geschwistern und Freunden kann sich jeder Gast kreative Motive überlegen und mit den anderen Werkstattbesuchern ins Gespräch kommen.

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

info@junge-kuenste.de, 0395 77824822

16

🕒 16:30 – 19:00 Uhr

🏠 T.O.N.I. e.V. | Uns Hüsung 28/31

👥 Veranstalter: AWO Jugendmigrationsdienst | Hochschulsportverein NB

Tchoukball – Open Air Schnuppertraining für Alle

Lust auf Sport und neue Leute? Schon mal etwas von Tchoukball gehört? Hier wird die coole Ballsportart vorgestellt. Einfach vorbeikommen – jeder (unabhängig von Alter, Geschlecht oder sportlicher Erfahrung) kann mitmachen und sich ausprobieren.

Das Tchoukball-Team freut sich auf Dich/Sie!

🕒 17:00 Uhr

🏠 Regionalbibliothek Neubrandenburg | Marktplatz 1

👥 Veranstalter: Regionalbibliothek Neubrandenburg

Lecker & Lesen!



Foto: © Stadt Neubrandenburg, F. Butz

„Lecker & Lesen!“ lautet das Motto einer kulinarischen Weltreise mit Medien aus Ihrer Regionalbibliothek Neubrandenburg. Seien Sie gespannt auf ausgewählte historische oder druckfrische, regionale oder fremdsprachige, bekannte oder unentdeckte Bücher, Filme oder Zeitschriften

für Erwachsene, Jugendliche oder Kinder. Es geht um „Essen und Trinken“ in internationaler Kulturgeschichte und in der aktuellen gesellschaftlichen Diskussion, um spannende Sachinformationen oder literarische Texte – und natürlich um Rezepte für Ihre interkulturelle „Weltreise am Küchentisch“. Ein Überraschungsgast gibt einen ganz besonderen Lese-Tipp!

Die Ausstellung passender Medien kann in der Zeit vom 21.09. bis zum 04.10.2020 besucht werden – natürlich stehen diese auch zur Ausleihe bereit.

29.09.

17





📍 Armenien

🕒 Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Armenischer Gata

Zutaten

für den Teig:

500 ml Kefir

250g Butter

2 Eier

1 kg Mehl

Soda, Vanille

Teig:

- 1 Kefir, Soda, Vanille und Eier mischen.
- 2 Mehl und Butter vermengen.
- 3 Kefir und Mehl zusammen mit den Eiern zu einem Teig verrühren und eine Stunde kalt stellen.



für die Füllung:

150g Butter

2 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

2 Eigelb

3 Pck. Vanillezucker

Füllung:

- 1 Die Butter zerlassen und mit Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen.
- 2 Den Teig ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Dann den Teig verschließen und erneut ca. 2 cm dick ausrollen.
- 3 Mit dem Eigelb bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech legen und 30 Minuten backen.
- 4 Nach dem Ende der Backzeit abkühlen lassen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

🕒 17:00 – 19:00 Uhr

🏠 Europahaus | Wiekhäus 53 | 5. Ringstraße

👥 Veranstalter: Bildungsring „Europa M-V“ | Europa-Union M-V e.V.

Lehren aus der Corona-Krise für Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland und Europa

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Europacafé“ findet ein interessanter Vortrags- und Diskussionsabend statt, bei dem die bisherigen Erkenntnisse und Lehren aus der Corona-Krise für unser gemeinsames Leben erörtert werden.

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

info@europa-union-mv.de, 0395 5666531

🕒 20:30 – 22:00 Uhr

🏠 Turnhalle | Rasgrader Straße 2

👥 Veranstalter: Mobile Jugendsozialarbeit (MoJu) – Caritas im Norden

Integrative Hallenzeit

Seit September 2006 bietet die Mobile Jugendsozialarbeit (MoJu) der Caritas eine regelmäßige Fußballhallenzeit an. Wer Teil einer multikulturellen Freizeitmannschaft werden möchte, hat am 29.09.2020 die Gelegenheit, hinein zu schnuppern. Das Team der MoJu heißt alle Interessierten herzlich willkommen und bietet neben sportlicher Unterstützung auch Hilfe in Alltagsfragen und bei kleinen und großen Sorgen an.

Für weitere Informationen: 0177 2766995



DI

Dienstag

29.09.

18

19

30.09.

20

🕒 11:00 – 15:00 Uhr

🏠 Kiez-Akademie | An der Hürde 1a

👥 Veranstalter: Nordstart NB

Blinde Kuh beim Essen

An verschiedenen Stationen können alle Besucher*innen ihre Sinne testen und erhalten Geschmackserlebnisse der besonderen Art.

Alle Zutaten werden mit verbundenen Augen probiert. Aber das fertige Gericht isst nur, wer es errät und das Rezept wird nicht verraten, sondern als Preis verlost.



🕒 14:00 – 17:30 Uhr

🏠 Stadtteilbüro Oststadt | Juri-Gagarin-Ring 2

👥 Veranstalter: Seniorenbüro e. V.

Mitmach-Nachmittag

Die Besucher erwartet ein lustiger Nachmittag mit Tanz, Malerei und syrischen Spezialitäten.

🕒 14:00 – 16:00 Uhr

🏠 Begegnungsstätte der Diakonie | Ravensburgstraße 21a

👥 Veranstalter: Diakonie Begegnungsstätte | Quartiersmanagement

Rezepte aus der Heimat

Pommern, Ostpreußen, Schlesien - durch Vertreibung, Flucht oder Neuanfang kamen vielen Menschen nach Neubrandenburg. Im Gepäck Erinnerungen an die Heimat, an das Land, die Kultur, das Essen. Besuchen Sie das Begegnungszentrum, lernen Sie „fremde“ Lieblingsrezepte kennen und kommen Sie ins Gespräch.

30.09.

21

22



📍 **Russland**

🕒 Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Rezept Pelmeni

Zutaten

für den Teig:

500 g Mehl

2 Eier

Salz

100 ml Wasser

für die Füllung:

1 mittelgroße Zwiebel

500 g Hackfleisch –
gemischt

Prise Salz

Prise Pfeffer

1 Das Mehl in eine Rührschüssel geben, Eier und Salz in die Mitte vom Mehl dazugeben und mit beiden Händen verkneten. Mit einem Esslöffel das Wasser einrühren, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig für 20 bis 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2 Währenddessen die Hackfüllung zubereiten. Dafür die Zwiebel in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Hackfleisch und den Gewürzen in einer Rührschüssel verkneten.

3 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 2 mm dick ausrollen.

4 Mit einem Wasserglas gleichgroße Kreise aus dem ausgerollten Teig stechen. Auf jeden Kreis einen gehäuften Teelöffel Füllung geben und - von der Mitte beginnend - die Teigränder fest zusammendrücken. Dann die Spitzen der Tasche zusammenziehen und aneinander drücken, so dass die Tasche zu einer kleinen Kugel wird.

5 Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und reichlich salzen. Pelmeni portionsweise nach und nach ins kochende Wasser geben - nicht zu viele auf einmal, damit die Teigtaschen genug Platz haben und nicht aneinanderkleben. Wenn die Pelmeni an die Oberfläche steigen, noch ca. 3 Minuten weiterkochen lassen, dann herausheben und gut abtropfen lassen.

Die fertigen Pelmeni werden mit geschmolzener Butter, Schmand oder Essig sowie Petersilie und frisch gemahlenem Pfeffer serviert.



🕒 **16:00 – 20:00 Uhr**

🏠 DRK-Begegnungsstätte | Weidegang 7

👥 Veranstalter: DRK Neubrandenburg

Prijatnowo apetita

„Prijatnowo apetita“ - Das ist russisch und heißt „Guten Appetit“. Das wird auch das Motto sein, wenn zu einem gemeinsamen Kochabend mit russisch Sprechenden eingeladen wird. Zusammen werden Pelmeni – ein traditionelles aus Sibirien stammendes russisches Nationalgericht – zubereitet und dann auch gemeinsam in einem entsprechenden landestypischen Ambiente genossen. Schon während der Zubereitung aber auch am Tisch kommt man miteinander ins Gespräch, lernt voneinander und erweitert so seinen eigenen (kulinarischen) Horizont. Mitmachen kann Jede(r).

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

migration@neubrandenburg.drk.de oder 0174 1670483



MI

Mittwoch

30.09.

23

30.09.

24

🕒 18:30 – 21:00 Uhr

🏠 Café International | Neutorstraße 7

👥 Veranstalter: Café International

Kulinarischer Abend im Café International

... ein bunter Abend mit internationalen Gerichten, die man kosten kann und an dem man neben Rezepten auch viel Wissenswertes zu den Speisen erfährt. Ergänzend dazu gewährt der Kurzfilm „Das Auge isst mit“ einen Einblick in die (internationalen) Küchen. Zusätzlich erhalten die Besucherinnen und Besucher einen Überblick über die Möglichkeiten der Nutzung heimischer Pflanzen und Blüten zur Zubereitung und Dekoration von Speisen.



30.09.

25

🕒 20:00 Uhr (Einlass ab 19:00 Uhr)

🏠 Kino LATÜCHT | Große Krauthöferstraße 16

👥 Veranstalter: rosalila Beratung & Bildung | LV Soziokultur MV e.V.

Filmvorstellung: „Futur Drei“



Mit diesem cineastischen Event sind Sie eingeladen, dem Thema Interkulturalität anhand der Geschichte von Parvis zu folgen. Dieser wächst als Sohn zweier Exil-Iraner in Deutschland auf und nimmt alles, was seine Familie für ihn tut, für selbstverständlich. Als er in einem Wohnprojekt für Flüchtlinge seine Sozialstunden ableisten muss, lernt er die iranischen Geschwister Banafshe und Amon kennen. In seinem autobiographischen Regiedebüt erzählt Faraz Shariat, Jahrgang 1994, authentisch und zugleich wunderschön überhöht vom queeren Heranwachsen eines Einwanderersohns in Deutschland.



Afrika

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Couscous-Salat

Zutaten

- 250g Couscous
- 150 ml Wasser
- 1 Salatgurke
- 5 Tomaten
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Koriander
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Minze
- 1 Zitrone
- Öl, Salz, Pfeffer

- 1** Couscous ins Wasser geben und zusammen mit einem Schuss Öl vermengen und 5 Minuten quellen lassen.
- 2** Salatgurke, Tomaten und Zwiebel klein schneiden und Kräuter hacken. Alles mit dem Couscous vermengen.
- 3** Mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



©Sławomir Fajer - stock.adobe.com



🕒 12:00 Uhr

🏠 Frequenz: 88,0 | www.demokratie-nb.de | www.cjd-rz.de

🌱 Veranstalter: Partnerschaft für Demokratie NB | Regionalzentrum für demokratische Kultur MSE | NB Radiotreff 88,0

Hingehört & Hinterfragt – Der Demokratie-Podcast für Neubrandenburg und die Mecklenburgische Seenplatte

In der neuen Folge können die Hörerinnen und Hörer die Perspektive von ausländischen Studierenden in Neubrandenburg einnehmen. Wir besprechen beispielweise, welche Gründe für ein Studium in Neubrandenburg genannt wurden, wie sich das Ankommen hier gestaltet hat und wie die Wünsche für die Zukunft aussehen.

Wiederholung 02.10.2020 – 14 Uhr

Im Anschluss abrufbar unter:

www.demokratie-nb.de | www.cjd-rz.de | www.mmv-mediathek.de



DO

Donnerstag

01.10.

26



Der Demokratie-Podcast für Neubrandenburg und die Mecklenburgische Seenplatte



01.10.

27

🕒 15:00 – 16:30 Uhr

🏠 AWO Haus der Familie | Friedrich-Engels-Ring 42

👥 Veranstalter: AWO Stadtverband Neubrandenburg e.V.

Griffbereit

Bei der Sprachentwicklung eines Kindes spielen die Eltern eine wichtige Rolle. Kinder, die mehrsprachig aufwachsen, brauchen ihre Unterstützung, damit sie die Familiensprache und die deutsche Sprache erfolgreich lernen.

Mit der Eltern- und Sprachbildungsgruppe „Griffbereit“ im Haus der Familie besteht die Möglichkeit, dies gemeinsam mit anderen Eltern zu tun.



Zusammen mit Kindern im Alter von 1 bis 3 Jahren trifft sich die Gruppe einmal wöchentlich, um zu spielen, tanzen, singen und zu lachen. Bei Tee und Kaffee werden zudem die vielfältigsten Fragen rund um die Themen Erziehung und Entwicklung der Kinder vertrauensvoll besprochen.

Machen Sie mit und kommen Sie zur Schnupperstunde im Rahmen der Interkulturellen Woche – alle Familiensprachen sind herzlich willkommen!

01.10.

28

🕒 15:00 – 17:00 Uhr

🏠 digitale Einladung erfolgt nach Anmeldung

👥 Veranstalter: genres e. V.

Online-Seminar: Eine kleine Geschichte des Essens – was uns interkulturell verbindet

Essen verbindet und schafft Brücken zwischen Unbekannten. Gemeinsames Kochen – etwas schaffen und es gemeinsam genießen. Was hat Essen mit unserer Identität zu tun? Wo kommt es her und warum es ein toller Anfang für interkulturelle Begegnungen ist?

Damit beschäftigt sich das interaktive Online-Seminar, in dem verschiedene Themen angerissen werden, derer wir uns häufig nur unterbewusst klar sind. Und über die tollste Nebensache der Welt – das Essen – kann man immer ins Gespräch kommen! Sie sind zu einem digitalen Input-Austausch eingeladen.

Einen Einladungslink erhalten Sie nach vorheriger Anmeldung

bis zum 28.09.2020: anne.lemke@genres-mv.de.





📍 Spanien / Portugal

🕒 Zubereitungszeit: ca. 30 – 40 Minuten

Gazpacho Andaluz

Zutaten

- 1,5 kg Strauchtomaten
- 100 g Weiß- oder Toastbrot
- 2 Zwiebeln
- 1 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Salatgurke
- 40 ml Weißweinessig
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

- 1 Weißbrot in Wasser einweichen.
- 2 Tomaten, Paprika, Salatgurke, Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden, mit dem Weißbrot vermengen und pürieren.
- 3 Danach alles passieren (Passiermühle/"Flotte Lotte").
- 4 Olivenöl dazu geben und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Kreuzkümmel abschmecken.
- 5 Für 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.



© Slawomir Fajer - stock.adobe.com



🕒 15:00 Uhr

🏠 Café International | Neutorstraße 7

🌱 Veranstalter: Café International & Weltladen NB

Gemeinsam genießen: Kaffee fair

Kennen Sie die Geschichte, wie der Kaffee in die Welt kam? Äthiopien ist das Land, wo die belebende Wirkung des köstlichen Getränks entdeckt wurde. Das Café International und der Verein „Eine Welt - Nueva Esperanza“ laden am Tag des Kaffees dazu ein, mehr über die Historie des Kaffees und seine aktuelle Produktion weltweit zu erfahren.



Seien Sie herzlich auf eine kulinarisch-kulturelle Reise eingeladen. Es wird Kaffee aus verschiedenen Herkunftsländern angeboten. Dazu gibt es eine Auswahl an Gebäck aus dem fairen Handel.

.....

DO

Donnerstag

01.10.

29



01.10.

30

 16:00 Uhr Hochschule Neubrandenburg (Foyer – Haus 1) | Brodaer Straße 2 Veranstalter: Hochschule Neubrandenburg – International Office

Offene Bühne

Im Foyer der Hochschule Neubrandenburg lädt eine offene Bühne zum Mitmachen und Staunen ein. Die virtuelle Bühne kann jeder erklimmen, der etwas vortragen möchte – egal ob mit Text, Gedicht, Instrumentalwerk, Beatboxing, A cappella, Stand-up-Comedy oder etwas ganz anderem. Die Zeitvorgabe pro Vortrag beträgt etwa 5 bis 7 Minuten.

Aber natürlich können Sie auch einfach nur zum Genießen vorbeikommen.

Der Eintritt ist frei.

Als Belohnung gibt es für Vortragende traditionell ein Freigetränk und ein Stück Kuchen.

Teilnahme (Gäste und Vortragende) nur nach vorheriger Anmeldung möglich:

refugees@hs-nb.de

Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist verpflichtend.
.....

 16:00 – 18:00 Uhr Grundschule Oststadt | Robert Koch-Straße 52 Veranstalter: Grundschule Ost | RAA M-V | ASB

Familien Spaß-Spieltag

Породични дан забаве

Family Fun Game Day

بازی روز پاپ خانواده

веселый игровой день

رو روز بازی سرگرم کننده خانواده

Die Schulsozialarbeiterin der Grundschule Oststadt lädt in Kooperation mit der RAA M-V und dem ASB spielfreudige (Groß-)Eltern mit ihren Kindern zu einem Spielenachmittag ein.

Freuen Sie sich auf eine schöne gemeinsame Zeit.

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

ljuba.heibel@awo-nb.de
.....

01.10.

31



📍 Naher Osten

🕒 Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Baklavaa

Zutaten

150 g Haselnüsse
(gehackt)

100 g Mandeln
(gemahlen)

75 g Pistazien
(gehackt)

200 g Zucker

250 g Butter

450 g Teigblätter (aus
einem orientalischen
Feinkostladen)

125 ml Honig

150 ml Wasser

½ TL Zimt

1 Haselnüsse, Mandeln, 50 g Pistazien, 4 EL Zucker und Zimt vermengen.

2 Große Backform mit Butter einfetten. Teigblätter ebenfalls mit Butter bestreichen und den Boden der Backform damit auslegen.

3 Nussmischung dritteln und im Wechsel mit Teigblättern in die Backform schichten. Die oberste Schicht müssen Teigblätter sein.

4 Mit einem scharfen Messer alles in Rauten schneiden und mit der restlichen Butter bestreichen.

5 25 Minuten im Ofen goldbraun backen.

6 Währenddessen Wasser, Honig und den restlichen Zucker in einem Topf zu einem Sirup kochen.

7 Baklava nach dem Backen 5 Minuten abkühlen lassen und mit dem Sirup übergießen. Anschließend restliche Pistazien darüber streuen.



🕒 16:30 Uhr

🏠 Haus der Jungen Künste | An der Hochstraße 13

👥 Veranstalter: Jugendkunstschule Junge Künste NB e.V.

Interkultureller Tag im Haus der Jungen Künste

Sich beim Nähen, Musizieren oder mit der Kamera kennenlernen und austauschen - die Jugendkunstschule Junge Künste öffnet ihre Werkstätten für Kinder und Jugendliche, die Spaß daran haben, sich kreativ auszudrücken und neue Freunde kennenlernen möchten. Egal, ob man sich für die offene Bandprobe, das Medienatelier oder die DIY-Textilwerkstatt interessiert - die Türen sind offen!

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

info@junge-kuenste.de, 0395 77824822



DO

Donnerstag

01.10.

32

01.10.

33

🕒 16:30 Uhr

🏠 Theaterkeller | Poststraße 4

👥 Veranstalter: Jugendkunstschule Junge Künste NB e.V.

Theaterstück „Sabotage im Zirkus“

Die Kindertheatergruppe „Schimäre“ präsentiert das Theaterstück „Sabotage im Zirkus“:

Die Ausreißerin Rike wünscht sich sehnlichst ein Leben als Zirkusartistin und schmuggelt sich heimlich beim Zirkus „Schimäre“ ein. Doch statt der perfekten Show, gibt es nur noch Pleiten und Pannen während der Vorstellungen zu sehen. Die Zirkustruppe ist ratlos. Nur Rike will ihren Traum vom Zirkus nicht aufgeben... Ein Theaterstück für mehr Mut und Zusammenhalt.

Weitere Informationen unter:

www.junge-kuenste.de | theater@junge-kuenste.de | 0395 7074039



01.10.

34

🕒 18:00 Uhr

🏠 Bootshaus | Schillerstraße 21

👥 Veranstalter: Welcome Center MSE

Stammtisch goes International



Der bewährte und beliebte Neubürgerstammtisch des Welcome Centers Mecklenburgische Seenplatte goes International. Eingeladen sind alle Zuzügler und Heimkehrer - ob aus Deutschland, aus Österreich oder aus Peru. Staunen Sie über Geschichten des Ankommens und Heimisch-Werdens, über die kleinen und großen Sorgen, die ein Umzug mit sich bringt, über Überraschungen im neuen Alltag und über Erfahrungen in der neuen Heimat. Im „Bootshaus“ wartet ein angenehm warmes Ambiente und eine leckere regionale Küche.

Um vorherige Anmeldungen wird gebeten:

0395 5683706 | info@welcome-mse.de

Die Teilnahme erfolgt auf Selbstzahlerbasis.



📍 Usbekistan

🕒 Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Usbekisches Plov

Zutaten

1 kg Rindfleisch,
Hammelfleisch

1 kg gelbe oder rote
Möhren

300 g Sonnenblumenöl

Reis - 1 Kilo
(großer Reis)

400 g Zwiebeln

Gewürz:
Zira, Kreuzkümmel,
Paprika scharf

Salz

1 Fleisch in größere Stücke schneiden und in einem großen Topf (am besten gusseisern) in heißem Öl anbraten.

2 In Streifen geschnittene Zwiebel hinzugeben und mitbraten bis sie goldgelb sind. Anschließend kleingeschnittene Möhren ebenfalls ca. 3 Minuten in dem Topf anbraten.

3 Mit Wasser übergießen, bis alles bedeckt ist, Gewürze hinzugeben und für 20 Minuten kochen lassen.

4 Reis gründlich waschen und zusammen mit 1 TL Salz ebenfalls in den Topf geben. Nicht umrühren und mit kochendem Wasser auffüllen, bis die Masse bedeckt ist.

5 Wenn der Reis gar ist und das gesamte Wasser aufgenommen hat, umrühren und servieren.

⚠️ Tipp: Dazu einen Salat aus dünn geschnittenen Tomaten, fein gehackten Zwiebeln mit Öl und Salz servieren.



🕒 14:00 – 16:00 Uhr

🏠 WEATreff, An der Hürde 2

👥 Veranstalter: Neuwoba

Wir WEAkids sind bunt! Kreative Gestaltung von Stromkästen

Die NEUWOBA möchte getreu dem bundesweiten Motto „zusammen wachsen, zusammen leben“ mit den Kindern der WEAkids-Kindergenossenschaft im Wohnquartier ein Zeichen setzen. Wollt ihr das WIR mitgestalten? Dann kommt vorbei und zeigt mit eurem individuellen Handabdruck wie bunt Neubrandenburg ist!



Foto: © Sebastian Haerter

FR

Freitag

02.10.

35



🕒 ab 17:00 Uhr

🏠 DRK Bereitschaft | Nonnenhofer Straße 6

👥 Veranstalter: DRK Kreisverband Neubrandenburg e. V.

Es muss nicht immer Erbsensuppe sein ...



Foto: © Michael Handörmann

Wenn man an das Deutsche Rote Kreuz und Verpflegung denkt, fallen einem Kaffee oder Erbsensuppe ein. So ist das vom Grundsatz her auch im Betreuungszug des DRK Kreisverbandes Neubrandenburg. Doch die ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer können noch viel mehr kulinarische Speisen zubereiten. Dies soll allen Neugierigen in der Bereitschaftshalle vorgeführt werden.

🕒 15:00 – 18:00 Uhr

🏠 Krushofer Straße 20

👥 Veranstalter: Jesus-Punkt

Familienfest



Die Gemeinde vom Jesus Punkt lädt Sie herzlich zum gemeinsamen Fest und einigen fröhlichen und inspirierenden Stunden innerhalb der Interkulturellen Woche ein. Kommen Sie bei Kaffee, Kuchen und auch gegrillten Spezialitäten miteinander ins Gespräch.

02.10.

38

🕒 15:00 – 18:00 Uhr

🏠 T.O.N.I. e. V. | Uns Hüsung 29/31

👥 Veranstalter: AWO Interkulturelle Begegnungsstätte und der T.O.N.I. e. V.

Internationales Kuchenfestival – 2020



Beim internationalen Kuchenfestival werden Backwaren aus aller Herren Länder präsentiert und natürlich auch verzehrt! Es werden die bunte Vielfalt an internationalen Köstlichkeiten gefeiert und die

Rezepte miteinander geteilt - sei es Kuchen, Torte, Gebäck oder was das Herz sonst noch so begehrt! Alle Interessierten sind aufgerufen, mit ihren Ideen und Leckereien dabei zu sein. Für das leibliche Wohl ist also gesorgt! Neben all den Verlockungen werden diverse Outdoor-Spielzeuge und ein Glücksrad vor Ort sein!

Um vorherige Anmeldung wird gebeten:

0395 55791465 | olga.riss@awo-nb.de



🕒 19:00 – 22:00 Uhr

🏠 Café International | Neutorstraße 7

👥 Veranstalter: Café International

Musikalischer Abend im Café International

An diesem Abend steht die Musik im Vordergrund. Es soll getanzt und gelacht werden. Aufgelockert wird das Ganze durch musikalische Live-Beiträge lokaler Künstler*innen. Für das leibliche Wohl wird das Angebot des Abends mit kleinen Snacks der syrischen, indischen und weiterer Küchen ergänzt.

🕒 19:00 Uhr

🏠 Café International | Neutorstraße 7

👥 Veranstalter: queerNB e.V.

Jak mieszkają osoby LGBT w Polsce? Wie leben LGBT in Polen?



Über 70 Regionen in unserem Nachbarland Polen haben sich zu „LGBT-freien Zonen“ erklärt. CSDs sind nur unter massiven Polizeischutz möglich. Doch wie gestaltet sich das Leben für LGBT unter solchen Bedingungen? Dazu möchte der Verein queerNB mit Ihnen und LGBT-Aktivist*innen aus Neubranden-

burgs Partnerstadt Koszalin ins Gespräch kommen. Für den kulturellen Rahmen sorgt der Opernsänger Ryszard Kalus – bekannt aus dem Landestheater Neustrelitz.

02.10.

39

03.10.

40

🕒 16:00 – 17:00 Uhr

🏠 Hochschule Neubrandenburg | Brodaer Str. 2. | Haus 1, Hörsaal 2
👥 Veranstalter: Hochschule Neubrandenburg – International Office

Das International Career Center stellt sich vor

Die Hochschule Neubrandenburg verzeichnet seit Jahren einen stetigen Zuwachs an internationalen Studierenden. Viele von ihnen streben nach dem Studium eine Arbeit entsprechend ihrer fachlichen Qualifikation in Deutschland an. Das International Career Center an der Hochschule Neubrandenburg unterstützt dabei mit einem Coaching-, Mentoring- und Seminarprogramm. Sie sind herzlich zu einer Präsentation des International Career Centers eingeladen – erfahren Sie mehr über dessen Arbeit und die Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

Teilnahme nur nach vorheriger Anmeldung möglich:

0395 56931003, funk@hs-nb.de

Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist verpflichtend.

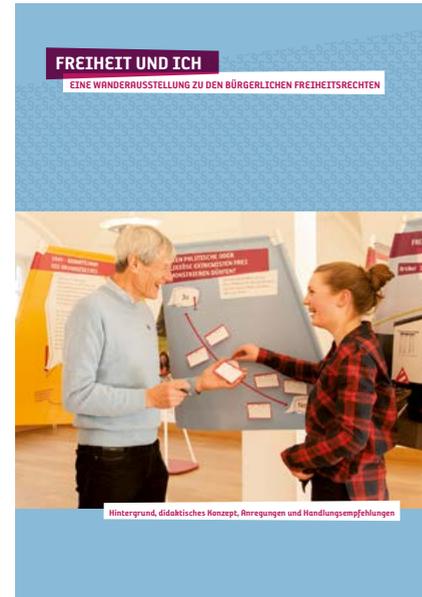
.....



🕒 MO – FR: 10:00 – 16:00 Uhr

🏠 NB Radiotreff 88,0 | Treptower Straße 9
👥 Veranstalter: NB Radiotreff 88,0

Wanderausstellung „Freiheit und ich“



©Nemetschek Stiftung

Alle Interessierten sind herzlich zur Wanderausstellung „Freiheit und ich“ eingeladen, um eine Reise zu den alltäglich genutzten Freiheitsrechten zu unternehmen. Was bedeutet Freiheit? Wie wirkt sie auf uns? Wie (er)leben wir sie? In der Ausstellung, die in Zusammenarbeit mit der Nemetschek Stiftung durchgeführt wird, können die Besucherinnen und Besucher Freiheit aus neuen Perspektiven betrachten. In beispielhaften Alltagssituationen haben sie dann die Möglichkeit, ihre Vorstellungen von Freiheit anzuwenden.

.....





📍 Naher Osten

🕒 Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Hummus

Zutaten

- 400 g Kichererbsen
- 4 TL Sesampaste (Tahin)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Olivenöl
- 3 TL Zitronensaft
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf

1 Kichererbsen über Nacht in ausreichend, ungesalzenem Wasser einweichen lassen und sie anschließend 45 Minuten kochen lassen.

2 Kichererbsen abtropfen lassen (Wasser auffangen) und sie zusammen mit allen anderen Zutaten pürieren. Bei Bedarf kann noch etwas von dem aufgefangenen Wasser hinzugefügt werden.

Tipp: Wer sich die Arbeit und die Zeit sparen möchte, die Kichererbsen selbst zu kochen, kann auch auf fertig gekochte aus der Dose zurückgreifen.



©Inga - stock.adobe.com



Redaktionelle Hinweise:

Für die Inhalte der einzelnen Veranstaltungen und Aktionen sowie für die Einhaltung der geltenden Regelungen zur Eindämmung der Corona-Pandemie sind die jeweiligen Veranstaltenden selbst verantwortlich.

Die Veranstaltenden behalten sich vor, von ihrem Hausrecht Gebrauch zu machen und Personen, die extremistischen Parteien oder Organisationen angehören oder bereits in der Vergangenheit durch rassistische, nationalistische, antisemitische oder sonstige menschenverachtende Äußerungen in Erscheinung getreten sind, den Zutritt zur Veranstaltung zu verwehren oder von dieser auszuschließen.

Änderungen vorbehalten. Stand: 05.08.2020

Vielfalt verbindet.

In diesem Sinne bedankt sich das Neubrandenburger Netzwerk Migration bei allen Akteuren, Veranstaltenden und Unterstützenden für das Engagement und die gute Zusammenarbeit.

Impressum:

Vier-Tore-Stadt Neubrandenburg

Friedrich-Engels-Ring 53

17033 Neubrandenburg

Telefon: 0395 555-0

E-Mail: stadt@neubrandenburg.de





NEUBRANDENBURG

Stadt der vier Tore am Tollensesee

www.neubrandenburg.de

 facebook.com/Neubrandenburg.DE/

Neubrandenburger
Netzwerk Migration

Partnerschaft für
Demokratie
Neubrandenburg



Gefördert vom



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

im Rahmen des Bundesprogramms

Demokratie **leben!**



Print  kompensiert

CO₂-kompensiert gedruckt auf PEFC-zertifiziertem Papier.