

Müncheberger Zeitung



WO SICH MÜNCHEBERGER BEGEGNEN

„Demokratie fehlt Begegnung“ – sagt der Soziologe Rainald Manthe und war am 20. März 2026 mit seinem gleichnamigen Buch in der Müncheberger Stadtpfarrkirche zu Gast. Dort kam er mit zahlreichen Münchebergern ins Gespräch darüber, welche Rolle Begegnungsorte für eine funktionierende Demokratie spielen – und wie sie erhalten werden können.

In Müncheberg soll es einmal mehr als 30 Kneipen gegeben haben. Das muss schon eine Weile her sein. Heute sind Orte, an denen Menschen zwanglos zusammenkommen können, selten geworden. Begegnungen finden am ehesten an der Kasse im Supermarkt, an der Tankstelle oder in der Apotheke statt. Austausch verlagert sich zunehmend ins Private oder ins Digitale, wo man sich meist unter Gleichgesinnten bewegt.

Dass darin ein Problem für unsere Demokratie liegt, erklärt Rainald

Manthe in seinem Buch „Demokratie fehlt Begegnung. Über Alltagsorte des sozialen Zusammenhalts“. In seinem Vortrag, der musikalisch vom Duo Walden begleitet wurde, plädierte er dafür, Begegnungsorte als Teil öffentlicher Infrastruktur zu begreifen – ähnlich wie Straßen oder Energieversorgung.

Manthe spannt in seinem Buch einen Bogen vom 11. September 2001 über die Finanzkrise bis hin zum sogenannten Social Distancing während der Corona-Pandemie. Die „Polykrise“ unserer Zeit habe das Vertrauen in gesellschaftliche Institutionen erschüttert. Das Misstrauen richte sich längst nicht mehr allein gegen Staat und Regierung, sondern ebenso gegen zivilgesellschaftliche Organisationen, Nachbarn und Mitmenschen. Ursachen für diese Entwicklung sieht er unter anderem im Abbau öffentlicher Infrastruktur, in zunehmender Indivi-

dualisierung sowie in der Verbreitung von Falschinformationen und Verschwörungserzählungen.

Was dem entgegenwirken könne, so Manthe, sei Begegnung. Dabei gehe es nicht unbedingt um Gespräche oder Debatten – entscheidend sei vielmehr, dass Orte existieren, an denen unterschiedliche Menschen aufeinandertreffen können. Zufällige Begegnungen können für Irritationen sorgen, eröffnen aber auch neue Perspektiven und fördern so die Akzeptanz einer Vielfalt von Sichtweisen. Rainald Manthe, der an diesem Abend vom Kultus e.V. eingeladen wurde, setzt sich für „atmende Begegnungsorte“ ein: flexible, multifunktionale Räume, die schnell und unkompliziert umgestaltet und genutzt werden können. Wichtig sei vor allem, überhaupt Angebote zu schaffen und Teilhabe zu ermöglichen.

Im Anschluss an den Vortrag diskutieren lokale Akteure über ihre Erfahrungen: Detlef Pohl vom Café am Kirchberg, Barbara Kappel-Weber vom Gasthaus zur Ostbahn, Dirk

Seite INHALT

- | | |
|--------------|---|
| 1 | Zusammenkommen –
<i>Begegnungsorte
auf dem Land</i> |
| 2 | Vorgestellt
aus Müncheberg
<i>– Birte Böhnisch</i> |
| 3 | Editorial & Neuigkeiten
<i>Altkleider
Bahn
Jugendclub</i> |
| 4 | Verkehr in der Siedlung |
| 5 | Fliegen in Trebnitz |
| 6-7 | Müncheberg hat Appetit
<i>– Innenstadt</i> |
| 8-9 | Regionale
Landwirtschaft
<i>– Chance für</i> |
| 9 | <i>Ernährungssicherheit?</i>
Historisches aus
Jahnsfelde |
| 10-11 | Weckt die Dörfer auf!
<i>Alte Kirchen
neu besungen</i> |
| 11 | Die fleißigen Hände von
Müncheberg
<i>– Austausch im
Handarbeitskreis</i> |
| 12 | Eine Orgel
<i>– Original für Hermersdorf</i> |

Maier von der Stadtpfarrkirche, Ilo-na Petschik vom Schloss Trebnitz sowie Johanna Froberg vom Aggregat 66 in Cöthen stellen ihre Begegnungsorte vor und haben Fragen mitgebracht, die viele Initiativen kennen: Wie lassen sich Menschen aktivieren? Warum bleibt die Resonanz manchmal hinter den Erwartungen zurück? Und welche Angebote werden überhaupt gebraucht? Nicht alle Fragen lassen sich an diesem Abend beantworten. Deutlich wird jedoch: Begegnung entsteht nicht von selbst - sie braucht Räume, Engagement und Gelegenheiten wie diese Veranstaltung.

von Jann Blodau

VORGESTELLT AUS MÜNCHEBERG: BIRTE BÖHNISCH

Der Weg führt über das Kopfsteinpflaster den Hügel hinauf in das idyllische Dahmsdorf. Was einst das Dahmsdorfer Gutshaus war und später zu DDR-Zeiten zum Dorfkonsum wurde, ist heute wieder ein lebendiger Ort der Begegnung und des Austauschs. Im Mittelpunkt stehen nun Heilung und altes Handwerk. Birte Böhnisch nimmt uns in die habondia-Akademie mit.

Birte, vor ca. 30 Jahren hast du dein erstes Wildkräuterseminar gegeben. Was genau ist deine Leidenschaft und wie bist du dazu gekommen?

Birte: Ich sage eher, ich folge meiner Berufung, nicht meiner Leidenschaft, die ja eher Leiden schafft. Meine Berufung ist die Heilkräuterkunde und Menschen auf ihrem eigenen Heilungsweg zu unterstützen. Ich liebe es, Heilkräuter zu sammeln, zu ernten, daraus Medizin herzustellen, zu rühren und anzusetzen. Mein Wissen gebe ich gern in Seminaren, Vorträgen und Kräuterspaziergängen weiter. Die Liebe zur Natur kommt sicherlich aus meiner Kindheit in einem mecklenburgischen Dorf. Das wirkliche Interesse an Heilpflanzen kam dann in Berlin zu mir, als ich 22-jährig einen Freund zum Hollerblüten sammeln begleitet habe. Fortan hat sich für mich eine neue Welt eröffnet. Ich lief mit Bestimmungsbüchern über die Wiesen, probierte alte Rezepte aus und bin bis heute von den Heilkräften der Natur in Kombination mit unseren eigenen inneren Heilkräften fasziniert.

Auf welchen Wegen hat dich das Dahmsdorfer Gutshaus gefunden oder du das wunderschöne große alte Haus?

Birte: Damals lebte ich mit meinem Mann und meinen drei Kindern in Berlin und schnell war klar, wir möchten eine kleine Hütte auf dem Lande. In Waldsiefersdorf bekamen wir direkt am Stöbber einen kleinen

Bungalow ohne fließend Wasser und mit einem Erdloch als Kühlschranks. Jahrelang fuhren wir auf dem Weg zum Klobichsee an dem Gutshaus vorbei, bis wir uns zum Kauf entschlossen. Im nächsten Jahr sind es mittlerweile 25 Jahre, in denen wir diese Räume mit neuem Gesundheitsleben füllen. Der Raum des alten Dorfkonsums ist heute unser Seminarraum und der alte Lagerraum ist unsere Seminarküche. Auch zu Zeiten des alten Gutshauses waren diese Räume Treffpunkte für die auf dem Feld Arbeitenden. Zur Einweihung unseres Hauses bekamen wir, von Herrn Völz organisiert, vom Müncheberger Heimatgeschichtsverein die originale Gutshausglocke zurück geschenkt, die bis heute zu bestaunen ist. Sie läutete damals mittags und zum Feierabend. Wir fühlen uns über dieses Geschenk sehr geehrt. Auch mit der ehemaligen Gutsfamilie hatten wir Kontakt. Ebenso erzählten uns viele Dahmsdorfer von ihrem Leben zu DDR- & Konsum-Zeiten in diesem Haus. Das macht uns glücklich, die Vergangenheit unseres Haus und Hofes zu erspüren. Wir haben das meiste im Haus und auf dem Hof mit der Hand Stück für Stück saniert und möchten diesen besonderen Ort als Raum für Zusammenkunft und Gemeinschaft weiterführen.

Welche Angebote gibt es in diesem Haus der habondia-Akademie? Worauf zielen die Seminare und Vorträge?

Wir sind ein Team am habondia-Hof und haben viele Gastdozenten. Wir möchten die Menschen in die Selbstfürsorge bringen und sie auf ihren eigenen Gesundheitswegen unterstützen. Dafür ist es sinnvoll, Zusammenhänge zu erkennen und zu lernen, sich selbst Medizin und natürliches, gesundes Essen in alter Tradition unserer Vorfahren herzustellen. Schulmedizin und Heilkräuterkunde ergänzen



sich wunderbar und ich habe immer wieder Ärztinnen und Ärzte, Hebammen, Erzieherinnen und Erzieher, Krankenpflegepersonal in meinen Kräuterseminaren, die das Wissen in die Einrichtungen und in die Welt tragen. So gebe ich z.B. im September 2026 mit einer Zahnärztin aus Vogelsdorf das Seminar „Gesund im Mund“, im April 2027 ein Seminar zusammen mit einer Allgemeinärztin aus Eberswalde zum Thema Schmerz. Auch mit der Stadtapotheke Müncheberg kooperieren wir. So biete ich gemeinsam mit einer Apothekerin im Juni 2026 einen Kurs zur Heilkraft ätherischer Öle an. Ein großes Anliegen ist für mich die Vermittlung von altem Handwerk: Alles, was durch das eigene Tun entstehen kann. Ich lehre Brote im Steinofen backen, Feen filzen, mit Stöckchen, Handspindel oder dem Spinnrad spinnen, Heilpflanzen destillieren. Begonnen habe ich meine Seminare damals über die Volkshochschule

Müncheberg. Sieben Jahre lang organisierte ich gemeinsam mit Frau Tau vom Amt Müncheberg die Kurse – eine Zusammenarbeit, die mir einen sehr guten Start ermöglicht hat. Es ist schade, dass wir heute keine aktive Volkshochschule mehr haben in Müncheberg.

Was verbindet dich mit Müncheberg bzw. mit Dahmsdorf? Wie gestaltest du den Ort mit?

Wir sind seit jeher daran interessiert, gute Kontakte zu pflegen und unser Netzwerk stetig zu erweitern. So stehen wir im Austausch mit dem Waldpferdehof in Dahmsdorf und konnten gemeinsam mit einer Dahmsdorfer Mitbewohnerin, Frau Roth, und mit Frau Katorke vom Wirtschaftshof die Sanierung des Weihers in Dahmsdorf auf den Weg bringen. Als offizieller Naturparkpartner engagieren wir uns zudem aktiv bei Veranstaltungen wie dem Apfelfest und dem Gartentag in Buckow.

Ganz besonders am Herzen liegt uns Dahmsdorf. Unser Hof besteht nun seit 24 Jahren, und auch der Dahmsdorfer Kultur- und Kirchenverein feiert in diesem Jahr sein 25-jähriges Jubiläum. Als wir damals hier ankamen, wurden wir sehr herzlich aufgenommen, und in den ersten Jahren war ich selbst aktives Mitglied im Vorstand des Vereins.

Anlässlich dieses besonderen Jubiläums möchte ich etwas zurückgeben und biete am 4. Juli um 17:15 Uhr eine kostenfreie Kräuterführung rund um den Dahmsdorfer Kirchberg an. Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, mich und meine Arbeit kennenzulernen, aber auch das besondere Jubiläumsfest mitzuerleben.

Vielen Dank für das Gespräch

von Lea Nitz

Mehr Infos und Veranstaltungen des habondia-Hofes:
www.habondia.de



Programm zum 25-jährigen Jubiläumsfest auf dem Dahmsdorfer Kirchberg am 4. Juli:
www.dahmsdorfer-kirche.de/
veranstaltungen



NEUIGKEITEN

ALTE KLEIDUNG WIRD EINGESAMMELT

Seit April kommen Sammelmobile für Alttextilien in den Landkreis und nach Müncheberg. Nach einem ersten Probelauf in Hoppegarten rollt das Altkleider-Sammelmobil der HUMANA Kleidersammlung GmbH seit dem 10. April 2026 durch den westlichen Teil des Landkreises MOL und Müncheberg, um tragbare und gut erhaltene Alttextilien einzusammeln. Der Tourenplan zur Alttextilsammlung ist auf der Webseite des Entsorgungsbetriebes Märkisch-Oderland (EMO) abrufbar: www.maerkisch-oderland.de/tourenplan
Die nächsten Termine und Sammelstellen in Müncheberg und OT:
29.05. / 26.06. / 24.07. / 21.08. / 18.09. jeweils von 15:05 - 15:35 Uhr, Müncheberg, Parkplatz Hinterstr./Am Kleinbahnhof
29.05. / 26.06. / 24.07. / 21.08. / 18.09. jeweils 15:50 - 16:20 Uhr Trebnitz, Trebnitzer Dorfstr. 7a
29.05. / 26.06. / 24.07. / 21.08. / 18.09. jeweils 16:50 - 17:20 Uhr Müncheberg Eggersdorf Dorfaue
Gesammelt werden laut EMO ausschließlich gut erhaltene Altkleider, Schuhe (paarweise gebündelt), Bettwaren und Handtaschen, die für eine Wiederverwendung oder Recy-

cling geeignet sind. Diese sollten in transparenten Säcken zum Sammelmobil gebracht werden. Zerschlossene oder verschmutzte Textilien werden nicht angenommen. Diese gehören weiterhin in die schwarze Hausmülltonne. Der EMO und die Textilsammler erhoffen sich mit diesem Modellprojekt, das bislang in Brandenburg einmalig ist, die Qualität der Sammelware deutlich zu erhöhen. Das Modellprojekt ist vorerst für ein Jahr geplant. Danach sollen die Erkenntnisse in das neue Abfallwirtschaftskonzept der EMO einfließen.

SCHON GEWUSST?

Zwischen Berlin und Müncheberg fährt die Regionalbahn (RB) 26 nach wie vor im Halbstunden-Takt und nach und von Kostrzyn (über Seeelow-Gusow) im Stundentakt (mit Halt in den Ortsteilen Obersdorf und Trebnitz).



SCHON ENTDECKT?

Seit dem 1. April hat der Jugendclub 2nd Home in der Ernst-Thälmann-Straße 17 wieder mehr Nachmittage für alle Müncheberger Kids geöffnet: Mittwoch bis Freitag ist die neue Sozialarbeiterin Claudia von 15 bis 19 Uhr vor Ort und für euch da! Als eine große Aufgabe hat sie sich vorgenommen, die Kinder- und Jugendbeteiligung in der Stadt voranzubringen und plant dafür eine Umfrage zu den Wünschen junger Menschen in Müncheberg. Ihr Kollege Sven Zepke ist ebenfalls weiterhin im 2nd Home anzutreffen.

von Redaktion



LIEBE LESER & LESERINNEN DER KLEINEN MÜNCHEBERGER ZEITUNG,

die 10. Ausgabe der Kleinen Müncheberger Zeitung liegt vor euch. Und die nun zweistellige, runde Nummer hat tatsächlich wieder 12 Seiten, auf denen ihr hoffentlich interessante, informative und unterhaltsame Beiträge findet. Tatsächlich dreht sich wieder einiges um das Thema Lebensmittel und Essen – nicht nur, weil inzwischen schon der 3. Teil von „Müncheberg hat Appetit“ in dieser Ausgabe zu finden ist, diesmal mit Tipps zur gepflegten Gastronomie in der Innenstadt (S. 6-7). Es geht auch um die Frage der Zukunft von Landwirtschaftsbetrieben in der Re-

gion, bezogen auf die Versorgung von Einrichtungen wie Schulen oder Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen, in denen gesunde Ernährung ohnehin eine wichtige Rolle spielt – oder spielen sollte (S. 8). Apropos Gesundheit: Wusstet ihr, dass Stricken den Blutdruck senkt? Auf S. 11 erklären das nämlich die Ehrenamtlichen vom Handarbeitskreis, der sich wöchentlich in der Stadtpfarrkirche trifft. Der gemütliche Austausch und das Zusammenkommen wirken hier aber mindestens genauso gesundheitsfördernd, war unser Eindruck. Und damit sind wir auch beim zweiten Schwer-

punkt, denn um die soziale Begegnung – wenn auch mit ganz verschiedenen Anlässen – geht es nicht nur in unserem Titelbeitrag, sondern ebenso in den Beiträgen aus Jahnsfelde (S. 10), im Interview zum Projekt „Weckt die Dörfer auf“ und, wenn man es genau nimmt, auch im Beitrag, wieso Hermersdorf plötzlich (wieder) eine Orgel bekommt (S.12). Denn, zusammen Musik hören ist fast so schön wie zusammen Musik machen, zumal wenn sie von einer einzigartigen Orgel kommt. Eine verrückte Geschichte ganz anderer Art, so könnte man denken, ist die Debatte um die Verkehrsorgani-

sation in der Müncheberger Siedlung. Und sie ist ein Beispiel dafür, wie wichtig Informationsgebung und Bürgerbeteiligung tatsächlich sind (S.4). In diesem Sinne: Lest und informiert euch, nicht nur, aber gern auch mit der Kleinen Müncheberger Zeitung - und schreibt uns gern zu Themen und Fragen, die euch beschäftigen. Wir freuen uns über eure Nachrichten! In der nächsten Ausgabe wird es eine gedruckte Auswahl aus Briefen und Anregungen geben, dafür haben wir leider diesmal keinen Platz gefunden.

Eure Redaktion der KMZ

Die Redaktion

KulTuS e.V. vertreten durch Carolin Schönwald,
Felix Brückmann, Fabian Brauns
Verantwortliche Redakteurin: Claudia Krieg
Satz & Layout: Veronica Remmele
kleine.muencheberger.zeitung@gmail.com



Website



kleine-muencheberger-zeitung.de



Facebook



Kleine Müncheberger Zeitung



Instagram



@kleine.muencheberger.zeitung



1. Bürgerforum zum Siedlungsverkehr im Januar 2026

SIEDLUNGSVERKEHR: BETROFFENHEIT SEHR UNTERSCHIEDLICH

Eins ist klar: Es ist ein Müncheberger Thema, zu dem quasi alle etwas zu sagen haben. Auch viele, die gar nicht in der Müncheberger Siedlung wohnen. Denn die Verkehrsorganisation, über die zuletzt in zwei Bürgerforen in der Stadtpfarrkirche diskutiert wurde, wird schon seit vielen Jahren kontrovers behandelt.

Dass sich viele Autofahrende nicht an die Geschwindigkeitsbegrenzung in der Tempo 30-Zone halten, ist nur eins von vielen Problemen. Wobei dazu schon die nicht zu beantwortende Frage gehört: Sind die (zu) Schnellfahrer Anwohner oder nutzen da Berufspendler einfach die Durchfahrten und Abkürzungen? Wenn 2000 Menschen in der Siedlung wohnen und bei einer Verkehrszählung im Schwarzen Weg an einem Tag 1000 Fahrzeuge gezählt wurden, so könnten dies, wie ein Anwohner beim 2. Bürgerforum bemerkt, doch auch alles Anrainer gewesen sein.

Aber es ist auch eine Frage der Perspektive – heißt, eine Frage des konkreten Wohnortes in der Siedlung: wohnt man an einer Durchgangs- oder Nebenstraße, an einer unbefestigten oder befestigten Straße – aus Betonplatten, Asphalt oder Kopfsteinpflaster. Wiederkehrend wurde in den letzten Jahren auf die

unsichere Situation von Fußgängern und Radfahrenden verwiesen – hierbei vor allem auf Kinder und Ältere. Es gäbe sicher für alle gute Gründe, diesem Teil der Bevölkerung mehr Sicherheit gegenüber (schnellem) Autoverkehr zuzugestehen.

Klar ist: Aus dem Stand konnte und kann es keine für alle zufriedenstellende Lösung geben. Davon zeugen nicht nur die bisherigen Maßnahmen, die nicht mit massiven Einschränkungen verbunden waren, mit denen vielmehr versucht wurde, hier und da etwas entgegen zu lenken. Das Problem zunehmenden Durchgangsverkehrs bis hin zur Raserie haben sie kaum berührt. Auch die Revierpolizei hat laut eigener Aussage kaum Kapazitäten, sich hier beispielsweise mit regelmäßigen Geschwindigkeitskontrollen zu beteiligen.

Auch mit dem nötigen Geld ist es laut Roman Wagner von der Stadtverwaltung schwierig: Seit Anfang 2019 (Abschaffung der Straßenausbaubeiträge in Brandenburg), erhält die Stadt jährlich bis zu 150.000 Euro als sogenannten Mehrbelastungsausgleich vom Land. Gemessen an rund 100 Kilometern Straßen im Stadtgebiet seien die bisher eingegangenen 1,11 Millionen Euro jedoch nicht viel. Zwölf Maßnahmen stadtweit sei-

en schon umgesetzt und noch rund 490.000 Euro übrig. Maßnahmen wie eine Schotterung der 600 Meter langen Grünstraße seien teuer, erklärt Wagner, 100.000 Euro werden allein dafür veranschlagt.

Die Verwaltung hat daher einen Vorschlag für Verkehrsberuhigung und -minimierung präsentiert, der nicht ganz neu ist, aber unter den Umständen erneut diskutiert werden kann. Er sieht vor, Waldstraße, Rudolf-Breitscheid-Straße und Schwarzen Weg an bestimmten Stellen für den Durchgangsverkehr zu sperren - auf provisorischer Basis für einen festgelegten Zeitraum. Das Straßenverkehrsamt würde einen solchen Testlauf für ein Jahr mittragen, hieß es beim Forum. Auch mit dem Brandschutz gebe es kein grundsätzliches Problem, weil die Sperrungen bei der Leitstelle hinterlegt werden und auch die Müllabfuhr werde in die Klärung einbezogen.

Das Stimmungsbild dazu, dass auch Bürgermeister Streichert beobachtete, brachte großen Rückhalt für einen drei- bis sechsmonatigen Testlauf. Viele meldeten sich „für eine gemischte Variante, bei der etwa die Waldstraße frei befahrbar bleibt, aber Kunststoff-Aufpflasterungen, sogenannte Kissen, zur effektiven Temporeduzierung erhalten wür-

de“, wie es in der MOZ dazu hieß (. Auf Asphalt seien diese gut aufzubringen, nicht aber auf dem großformatigen Kopfsteinpflaster der parallelen Rudolf-Breitscheid-Straße, wurde erläutert.

Ende Mai sollen diese und weitere Erkenntnisse aus dem Bürgerforum im Bauausschuss ausgewertet werden. Allerdings, das muss gesagt werden, waren viele Bewohner dort gar nicht erschienen. Florian Krüger, Vorsitzender des Bauausschusses, spricht sich daher unbedingt für eine Bürgerumfrage aus, welche alle Anwohner der Siedlung erreicht und in den Entscheidungsprozess zu möglichen Varianten mit einbezieht. Für eine bessere und effektivere Zusammenarbeit würde er sich wünschen, dass Anträge aus den Ausschüssen durch die Verwaltung aufgenommen und umgesetzt werden, erklärt Krüger.

Abschließend kann noch gesagt werden, dass das Thema Siedlungsverkehr kein originäres Thema ist, mit dem sich die Stadtverordnetenversammlung als solche beschäftigen oder worüber sie abstimmen muss, da es allein den Ortsteil Müncheberg (und somit den Ortsbeirat) betrifft. Aber wie eingangs erwähnt: Beim Thema Siedlung reden viele mit.

von Claudia Krieg

VIELE FLIEGEN IN TREBNITZ

Es sollte eine große Feier zum Siebzigsten meines Mannes werden. Das Wetter spielte auch mit: am 27. Oktober 2024 war es sonnig und fast zwanzig Grad warm. Alles konnte also draußen stattfinden. Eine der Töchter kam aus Leipzig angereist, um ihre wunderbare Profession der edlen kleinen Kuchenbäckerei zu demonstrieren. Drinnen in der Küche wurde bei offener Tür und offenen Fenstern der süße Stoff aber leider zum Anziehungspunkt einer wahren Invasion der *Musca domestica* – der gemeinen Stubenfliege. So etwas hatten wir noch nicht erlebt!

Vom benachbarten Schloss Trebnitz hörten wir dann ähnliches. Keiner der Gäste konnte dort mehr draußen essen, sofort wäre eine Wolke von Fliegen um sie herum und eben auch auf dem Essen. Immer mehr Stimmen drangen aus Trebnitz: Fliegeninvasion.

Dann kam der Winter 2024/2025 und wir vergaßen die Fliegen. Doch mit den ersten Sonnenstrahlen waren sie wieder da. Schlimmer denn je. Was tun? Morgens vor dem Frühstück erst einmal eine gute Hundertschaft Fliegen erschlagen, bevor der Küchentisch gedeckt werden konnte. Fliegenschutznetze vor allen Hausöffnungen. Alles Essbare nur noch in geschlossenen Schränken aufbewahren, penibel Ordnung und Sauberkeit halten. Gute Nerven waren erforderlich.

Doch es wurde nicht besser. Die Mechaniker der Autowerkstatt wurden schier verrückt, wenn sie unter dem Auto schrauben wollten, aber immer von einer nervenden Wolke Fliegen umschwirrt waren. Die Seminargäste im Schloss Trebnitz reisten vorzeitig ab, weil kein konzentriertes Arbeiten möglich war.

Keine Trebnitzerin und kein Trebnitzer konnte mehr draußen essen, geschweige denn grillen. Immer zum Monatsende, um den 20. herum, wurde es schubweise besonders schlimm. Bei jeder Ortsbeiratssitzung war die Fliegen-Thematik ein wesentlicher Tagesordnungspunkt. Bürgermeister Streichert wollte Kontakt zum Entomologischen Institut vor Ort aufnehmen.

In den umliegenden Dörfern waren natürlich auch Fliegen. Aber eben viel, viel weniger.



WAS KÖNNEN URSACHEN SEIN?

In dem Buch „Stumme Erde“ beschreibt der Insektenkundler Dave Goulson, dass das Insektensterben ja nicht bedeuten würde, dass alle Insekten gleichzeitig sterben würden, sondern einzelne Arten invasiv auftreten werden. Nun, wir alle mähen unsere Rasen schon im April und Mai, so dass alle frühen Insekten, die sich auf Gänseblümchen und Löwenzahnblüten stürzen würden, durchgeschreddert und ihres Futters gleich mit beraubt werden. Alles haben wir gerne jetzt ordentlicher - die Schuppen und alten Ställe hinter den Häusern wurden komplett dichtgemacht, weil keine Rauchschnalben mehr dort einziehen sollen und alles vollkoten. Erst recht nicht die schönen Hauswände durch die Mehlschnalben. Ein Schnalbenpaar verfüttert aber laut NABU so etwa 250.000 Fliegen an den Nachwuchs in einer Saison (www.nabu.de).

Der Trebnitzer Schlosspark wird durch engagierte ehrenamtliche Einsätze gepflegt: Unterholz wird entfernt, Wege und Grünflächen ordentlich gehalten, was nicht nur die Ästhetik, sondern auch die Verkehrssicherheit für alle Gäste und Anwohner verbessert. Diese aufgeräumte

und gepflegte Parkanlage ist sehr geschätzt – gleichzeitig reduziert sich dadurch allerdings der Lebensraum für manche Insekten und Singvögel, die sonst in dichterem Unterholz brüten würden.

Und im Sommer 2021 wurde im südlichen Teil von Trebnitz der erste Stall mit 12.000 Legehennen des Landwirtschaftsbetriebs Dirk Steinhoff eröffnet. Im Sommer 2022 zogen dann noch weitere 12.000 Legehennen in den nördlichen Bau des Sohnes Carl Steinhoff ein.

DIE „FLIEGENGRUPPE“ GRÜNDET SICH

Im November 2025 hat sich dann spontan eine Arbeitsgruppe „Fliegen“ nach einer Ortsbeiratssitzung gegründet. Diese trifft sich nun bis jetzt alle zwei Wochen montags in der Remise vom Schloß um 17 Uhr. Dirk Steinhoff war einmal bei einem Treffen dabei und erklärt, er habe 2025 angefangen, begleitet durch eine Fachfirma, regelmäßig Schlupfwespen in beiden Lege-Anlagen auszubringen. Dieses Jahr wollte er schon Anfang März damit beginnen. Er sponsert überdies jeden Trebnitzer Haushalt bei der Anschaffung von Schnalbennestern mit 20 Euro (gedeckelt bis 2000 Euro). Stein-

hoffen werden auch an den Stallungen Schnalbenester anbringen. Wobei die Familie Steinhoff immer wieder betont, sich für die Fliegenplage nicht verantwortlich zu fühlen.

Wir als Fliegengruppe intensivieren derweil den Kontakt zum Entomologischen Institut in Müncheberg, um weiter Ursachenforschung zu betreiben. Wir haben mit dem Umweltamt Verbindung. Außerdem sind wir deutschlandweit am Erkunden, wie es um die Fliegenpopulation in anderen Dörfern und Gemeinden mit großen Freiland-Hühnerhaltungsbetrieben steht. Auch schauen wir nach weiteren möglichen Ursachen. Parallel zur Ursachenforschung geht es uns darum, wie wir Fliegen wirkungsvoll vergrämen können. Was lockt sie besonders an? Frostschutzmittel, weiß der Automechaniker. Was mögen sie gar nicht und hält sie fern?

Wir bleiben im Austausch und bündeln unser Fliegen-Wissen. Durch den NABU haben wir schon viel über die Ansiedlung von Schnalben gehört und haben für alle Interessierten Informationsmaterial. Öffnen wir wieder unsere Nebengasse für die Glücksboten!

von Susanne Petersen
für die Fliegengruppe Trebnitz

Müncheberg hat Appetit – eine kulinarische Entdeckungsreise Dritter Teil Innenstadt

In der kommenden Ausgabe werden die letzten Möglichkeiten im Ortsteil Müncheberg Essenzugehen vorgestellt. Doch der vierte Teil von „Müncheberg hat Appetit“ soll nicht der letzte sein – natürlich fehlt noch der Blick auf die Teller in den Ortsteilen! Wir freuen uns über Menschen, die Lust haben, kurze Texte über die vielfältige Gastronomie jenseits des Ortsteils Müncheberg zu verfassen – wer mag, kann sich dazu an dieser oder den letzten Ausgaben orientieren. Ebenfalls dringend gesucht wird eine Testperson, die Lust hat, das Essen im Café Thälmanns, das dort zweimal wöchentlich ehrenamtlich gekocht wird, zu besprechen. Wir als Verfasserin und Verfasser dieser Rubrik sind dem Projekt zu sehr verbunden und wollen uns da nicht am Ende Befangenheit vorwerfen lassen. Wir freuen uns auf eure Beiträge.

Bitte meldet euch bei Interesse direkt und möglichst schnell bei der Redaktion:
kleine.muencheberger.zeitung@gmail.com

Asia Imbiss auf dem Marktplatz – einfach immer da

Für den schnellen Hunger zwischendurch gibt es einen verlässlichen Anlaufpunkt: Der Asia Imbiss auf dem Müncheberger Marktplatz. Er wirkt ein wenig wie ein Kunstinstallation, der grüne kleine Imbiss auf dem doch etwas trostlosen Marktplatzplatz. Er trotz Wind und Wetter ebenso wie seine Kundschaft, die sich regelmäßig hier einfindet, um frisch gebrutzelte Asia Nudeln wahlweise mit Hühnchen oder Entenfleisch zu genießen. Das Angebot ist klassisch, es gibt Nudeln, Gemüse mit und ohne Fleisch oder Tofu, man kann vor Ort essen oder Essen mitnehmen. Die Kommunikation ist etwas holprig und auf das Wesentliche reduziert. Ein wenig scharf geht immer, genauso wie Röstzwiebeln. Dieser Imbiss ist eine Bank und er rundet das kulinarische Angebot in der Innenstadt wunderbar ab. Immer wieder gerne!



Café am Kirchberg – schon von der Küchenkommission gehört?

Man geht oft davon aus, dass in einer Küche der Chef das Sagen hat. Doch im Café am Kirchberg ist die Hierarchie eine etwas andere – und das macht den Ort zu etwas Besonderem. Das Café gibt es schon seit 1996, seit 2015 wird es von der Müncheberger Service Gesellschaft betrieben. Was 2015 als Mittagsstube begann, hat sich längst zu einem Herzstück der Versorgung entwickelt: denn es wird nicht nur für das Café gekocht, sondern auch für das angrenzende Pflegeheim und für „Essen auf Rädern“.

Doch was dieses Café wirklich auszeichnet, ist nicht nur die deutsche Hausmannskost, die hier an 365 Tagen im Jahr zubereitet wird, sondern die Philosophie dahinter: Die Bewohner bestimmen den Speiseplan. Das klingt nach einem schönen Satz auf dem Papier, aber im Altenpflegeheim und damit eben auch im Café am Kirchberg ist es gelebte Realität. Es gibt eine echte Küchenkommission, in der sich Bewohnerinnen und Bewohner direkt mit der Küchenleitung zusammensetzen. Hier wird diskutiert, geschmeckt und entschieden. Welche Gerichte sollen es sein? Was schmeckt gut? Was fehlt? Die Antworten kommen nicht von oben herab, sondern aus dem Alltag der Menschen, die hier leben. Und das Beste daran: Diese von den Bewohnern mitgestalteten Gerichte landen nicht nur auf ihren Tellern im Heim, sondern sind auch im Café für alle Gäste verfügbar.

Das Ergebnis ist eine klassische deutsche Küche, die genau das trifft, was man sich wünscht. Wer Freitag kommt, darf sich auf den traditionellen Fischtag freuen. Die Kuchen und Torten, die den Kaffee begleiten, kommen frisch vom Bäcker Berendt direkt gegenüber – ein weiterer Beweis für die Wertschätzung regionaler Qualität.

Obwohl das Café stark in die Pflegeversorgung eingebunden ist (täglich werden etwa 40 Mahlzeiten im Ortsteil Müncheberg ausgeliefert, wobei der Service oft bis zur Tür reicht oder sogar das Schneiden auf dem Teller übernommen wird), ist es weit mehr als eine reine Einrichtung. Die meisten Gäste kommen von außerhalb, angezogen vom Ruf des Eiscafés im Sommer oder einfach, um bei einem Stück Kuchen und einem Teller warmer Hausmannskost zu verweilen. Der Hauptumsatz generiert sich zwar über das Mittagessen – sowohl im Haus als auch ausgeliefert oder für Mitarbeiter – doch die Atmosphäre ist die eines echten Treffpunkts. Ein Besuch lohnt sich – nicht nur wegen des Essens, sondern wegen der Haltung, die dahintersteht.



Küche Mittagstisch: Deutsche Hausmannskost, freitags Fisch
Kuchen, Torten & Kaffee | Eis

Catering Telefonisch unter 033432/790 anfragen

Wo Am Kirchberg 1c, 15374 Müncheberg

Speiseplan immer Sonntags neu bei Facebook

Offen Sommer: täglich 11:30-17:00 Uhr
Winter: Mo-Do 11:30-14:00 Uhr / Fr-So 11:30-17:00 Uhr



La Rosa – Müncheberg kann auch Italien

Direkt hinter dem Berliner Tor gelegen betreibt Erden Kocaman zusammen mit seiner Frau das La Rosa Ristorante Café Gelateria. Seit fünf Jahren sind die beiden hier vor Ort und haben das Restaurant damit einen Monat vor dem Ausbruch der Corona Pandemie übernommen. „Der erste Monat war super, dann kam Corona, das war ein schwieriger Start“, erinnert sich Erden Kocaman.

Nach und nach modernisieren sie hier die Innenräume, zuletzt kamen die Bilder hinter Glas und schwarze Kunstledersitzecken dazu, die für bequeme Sitzmöglichkeiten sorgen. Im Sommer ist der Hofgarten geöffnet – dort sitzt man direkt hinter der Stadtmauer in angenehm ruhiger Atmosphäre.

Das Essen steht schnell auf dem Tisch. Neben Bier werden unter anderem Merlot und Chianti angeboten, also die üblichen Klassiker. Am Zapfhahn sprudelt Berliner vom Fass.

Geöffnet hat das Lokal täglich von 12 bis 21 Uhr, im Sommer gerne auch mal länger, Montag ist Ruhetag. Auf der Karte finden sich die bekannten italienischen Klassiker – und zwar wirklich alle. Kreativ zeigt sich vor allem die Pizzakarte: Neben der Margherita gibt es Varianten wie „Pizza Dinosaurier“ mit BBQ-Sauce, Tabasco, Edamer, Hähnchenbrust, Ananas und Käse, gefolgt von „Pizza Feuer Dino“ und „Pizza Wunderland“ mit viel Salami und Käse. Die Pasta Aglio e Olio ist gut abgestimmt, mit Oregano gewürzt und angenehm scharf. Auch die Pizza Diavolo mit Kapern und Schinken hält, was ihr Name verspricht.

Das Fazit: ein klassischer Italiener in Brandenburg.

Das La Rosa liefert in alle Müncheberger Ortsteile sowie nach Buckow. Der Mindestbestellwert variiert dabei zwischen 15 Euro in der Kernstadt und 30 Euro für Obersdorf oder Jahnsfelde. Das Liefergeschäft läuft gut – rund 80 Prozent des Umsatzes werden auf diesem Weg erzielt.

Aktuell sucht das La Rosa zudem Unterstützung: Wer Lust und Zeit hat gegen Bezahlung Flyer zu verteilen, meldet sich einfach im Laden oder telefonisch!



Küche Pizza, Pasta, Burger, Eis
Preise Pizza Margherita ab 6,50€
Offen Di-So: 12-22 Uhr, warme Speisen bis 21:30 Uhr
Service Lieferung in alle Ortsteile
Wo Französische Str. 2a, 15374 Müncheberg
Kontakt 033432 – 73 93 43 oder 0176 – 47 95 82 74

Sham´s Döner – Dönerteller im Sonnenschein



Seit Anfang 2024 führt Cengiz Beken Sham´s Döner in der Innenstadt und wohnt mittlerweile – so wie auch die beiden Angestellten – in Müncheberg. Gefragt, warum er den Laden hier übernommen hat, antwortet er, dass die Menschen hier so viel freundlicher sind. Er kennt das tatsächlich anders aus seiner Zeit in Bad Freienwalde, wo er vorher gearbeitet hat. Sham´s Döner hat mittlerweile viele Stammkunden,

etliche kommen mehrmals die Woche. Da weiß das Team direkt Bescheid und bereitet ruckzuck das gewünschte Essen mit der richtigen Sauce auf die richtige Art zu – und das ganz ohne Worte – Erfahrung macht´s möglich. Außer Döner in verschiedenen Varianten gibt es auch Burger oder Nuggets mit Pommes.

Kunden-Favorit ist hier der „ganz normale“ Döner mit Kräutersauce, gerade für 6,50€ zu haben. Doch auch Cengiz Beken spürt die deutlich gestiegenen Lebensmittelpreise, für manche Produkte haben sie sich in den letzten zwei Jahren fast verdoppelt. Trotzdem überlegt er, das Sortiment weiter auszubauen, denn in seinem Laden in Bad Freienwalde gab es auch Nudeln, Suppen und verschiedene andere Speisen. Nur Pizza wird es wahrscheinlich nicht geben, denn die bekommt man schließlich schon bei LaRosa um die Ecke.

Kinder mögen den Laden übrigens sehr, denn Cengiz Beken hält extra für sie eine Kleinigkeit bereit – und das unabhängig davon, ob die Eltern dort etwas kaufen oder nicht. Da verschwinden die Kleinen beim Vorbeilaufen kurz im Laden und kommen strahlend mit einem kleinen Getränk wieder vor die Tür.

Abends kann man hier auch noch draußen sitzen und ein Kaltgetränk zu sich nehmen, aber um 21:30 Uhr ist Schluss, denn „wir wollen die Nachbarn nicht ärgern, die direkt neben dem Laden wohnen“, sagt Cengiz Beken und lacht.



Küche Döner, Burger & mehr
Preise Döner 6,50€
 Fassbier 0,33l: 2,50€ / 0,5l: 3,50€
Offen Mo-Fr: 10:00-21:00 Uhr, Sa: 11:00-21:00 Uhr
Wo Ernst-Thälmann-Str. 85, 15374 Müncheberg
Kontakt 0152 160 821 42
 Per Whatsapp vorbestellen & abholen

DAS HERZ DER REGION

LANDWIRTSCHAFT PRÄGT MÄRKISCH-ODERLAND – LEBENSMITTEL KOMMEN AUS DER FERNE

Wie steht die regionale Landwirtschaft rund um Müncheberg eigentlich im Verhältnis zu dem, was in den Supermärkten verkauft wird – und was in den meisten Fällen nicht aus der Region, nicht aus Deutschland oder nicht mal aus der EU kommt?

Benedikt Hoppe hat bei zahlreichen Menschen vor Ort nachgefragt, die in der Lebensmittelproduktion arbeiten oder gearbeitet haben, wie sie die Entwicklungen der vergangenen Jahrzehnte erlebt haben.

„Man muss sich die Vorteile des globalisierten Systems genauso ansehen wie die Nachteile“, erklärt der junge Mann seine Motivation. So sprechen unter anderem geringe Preise und eine enorme Effizienz für die industrielle Lebensmittelherstellung. Demgegenüber ist es zum Beispiel um das Tierwohl bei der dabei eingesetzten Massentierhaltung oft schlecht bestellt. Auch die Biodiversität sinkt immer weiter. Außerdem gibt es bei großen Produzenten wenig Transparenz beim Herstellungsprozess und der Gewinn wird sehr ungleich bei den Beteiligten verteilt.

Im Rahmen seiner Masterarbeit am ZALF hat Benedikt Hoppe einen Vorschlag, der das ändern kann: mehr regionale Lebensmittelproduktion. Wenn diese vor allem im Bereich der

Gemeinschaftsverpflegung, also in Kantinen und Großküchen, mehr genutzt werden würden, hätte die regionale Wertschöpfung auch eine Chance gegenüber großen internationalen Lebensmittelkonzernen. Denn mit deren Wettbewerbsbedingungen können die kleinen Betriebe in der Regel nicht mithalten. „In Kitas, Schulen, Betriebskantinen, Mensen, Krankenhäusern und Heimen werden brandenburgweit über 800.000 Mahlzeiten am Tag gebraucht“, erklärt der junge Wissenschaftler. Viele davon seien in öffentlicher Hand und könnten mit einer Umstellung auf regionale Lebensmittel deren Produktion ankurbeln und die entsprechenden Betriebe in Brandenburg stärken.

Aber ist das wirklich möglich? Benedikt Hoppe hat mit brandenburgischen Betrieben gesprochen, die im großen Stil Gemeinschaftsverpflegung bereitstellen und mit Agrarbetrieben, die regionale Lebensmittel produzieren. Einige der Betriebe waren Hemme Milch, UmBIO (ein kleiner Hof in der Uckermark), Bio-kiste Apfeltraum, WDM (Wünsch dir Mahl). Die letzten beiden Betriebe sitzen direkt in Müncheberg, wobei WDM keine Lieferungen an die Gemeinschaftsverpflegung anbietet, sondern nur an den Lebensmitteleinzelhandel liefert.

Dabei wurde klar, dass auch Faktoren wie Anbaubedingungen, Bodenbeschaffenheit, Bevölkerungsdichte oder die Auswirkungen der Wiedervereinigung eine große



Rolle spielen. Andere Probleme für regionale Betriebe: die Wettbewerbsbedingungen der großen Konzerne (die beschriebenen niedrigen Preise) oder die Ansprüche von Zertifizierungen sowie generelle Dokumentationspflichten und bürokratische Anforderungen bspw. bei Erweiterungsbauten des eigenen Betriebs, die sie erfüllen müssen. Dafür haben die meisten nicht die Kapazitäten, weder zeitlich noch finanziell.

NEUER SPEISEPLAN, MEHR ARBEIT

Auch die Endkunden, also die Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, haben besondere Anforderungen, die kleinere regionale Landwirte und Produktionsbetriebe stärker herausfordern. Sie müssen zum Beispiel kurzfristig Änderungen bei Bestellungen oder Abbestellungen durchführen können, Essensvorlieben beachten oder die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Für viele Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gilt zudem: Die Arbeit mit den Bestellungen und Lieferungen soll möglichst geringen Aufwand verursachen. Und für die Arbeit mit unverarbeiteten Lebensmitteln sind die vorhandenen Küchen oft nicht ausgestattet und auch die Motivation der Mitarbeitenden ist sehr unterschiedlich – manche haben Lust und entwickeln sogar mehr Freude an ihrer Arbeit, ande-

re lehnen den Mehraufwand ab, den das Verarbeiten von frischen Produkten erfordert.

Bei der Speiseplanung muss anders geplant und zeitlich vorausschauend ausgewählt werden, denn Saisonalität spielt eine große Rolle. Landwirte und Verarbeitungsbetriebe müssen sich abstimmen: Was ist verfügbar, welche Sorten werden angebaut? Regionalität muss auch den Kunden kommuniziert werden, damit das Verständnis für die Bedingungen von Lebensmittelproduktion in Brandenburg wächst. Die Wertschöpfungskette und die Produzenten werden einerseits sichtbarer, zugleich muss bei der Portionierung genauer geplant und neue Rezepte und Gerichte müssen angeboten werden. Die Qualität steigt erheblich, Saisonalität spielt eine größere Rolle, gleichzeitig sinkt zum Beispiel der Anteil an Fleisch.



Landwirtschaft in Müncheberg vor 60 Jahren. Bilder: Bundesarchiv



Die Frage ist, ob und wie die Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung ihre Endkunden an die neuen Ernährungsgewohnheiten heranzuführen. Und ob sie mit ihrer Verarbeitungsstruktur den hohen Anteil unverarbeiteter Lebensmittel bewältigen können, beziehungsweise bereit sind, den Aufwand durch einfachere Gerichte – die dann besser schmecken – auszugleichen. Küchenpersonal muss geschult und motiviert werden, die Lebensmittel zu verarbeiten. Auch die Lagerfähigkeit und die Lagerkapazitäten spielen eine Rolle.

POLITIK MUSS MITZIEHEN

Vieles hängt von einer politisch gewollten Netzwerkbildung und der Unterstützung regionaler Betriebe ab, denkt Benedikt Hoppe. Wenn die kleineren Landwirtschaftsbetriebe für Großkunden aus der Gemeinschaftsverpflegung interessant sein wollen, müssen sie sich unter Umständen auf einige wenige Sorten spezialisieren. Um die Produktionseffizienz bei verarbeitenden und landwirtschaftlichen Betrieben zu stärken, können gemeinschaftlicher Erwerb und gemeinschaftliche Nutzung von Sortier- und Produktionsausstattung (bspw. mithilfe von LAGs und Regionalwert AG) nützlich sein.

Um den Gesamtbedarf zu decken, müssen Netzwerke einzelner Betriebe aufgebaut und koordiniert werden, zum Beispiel im Hinblick auf Transportkapazitäten. Das zu ermöglichen und zu unterstützen, wäre eine Aufgabe der Politik. Sie kann Vernetzungstreffen initiieren, um regionale Partner zusammenzubringen. Im Landkreis Oder-Spree gibt es zum Beispiel bereits eine entsprechende Datenbank.

Benedikt Hoppe spricht sich zusätzlich dafür aus, dem Großhandel zu empfehlen, geringere Verkaufsmargen (Gewinnspannen) für regionale Ware in Erwägung zu ziehen. „Einige national agierende Großhändler arbeiten im Verkauf mit einer sogenannten Mischkalkulation – für manche Produkte kann dann eine hohe Marge, für andere, in dem Fall regionale Ware eine sehr geringe Marge, veranschlagt werden“, erklärt Hoppe. Dem Großhandel schadet das nicht, aber den regionalen Betrieben hilft es sehr.

von Claudia Krieg



FERNE GESCHICHTE GANZ NAH: EIN SPAZIERGANG IM PFUELENLAND

Der Besitz der Adelsfamilie von Pfuel umfasste einst große Teile der Region: ganz Müncheberg, Buckow, Marzahn, Vierlinden sowie weite Teile des Barnim und des Oderbruchs. Ihren Stammsitz hatte die Familie von 1449 bis 1945 in Jahnsfelde. Dort wurde nun dank des Engagements des Ortschronisten Marco Thiedig eine neue Infotafel aufgestellt.

An einem sonnigen Nachmittag im März tummeln sich gut 50 Menschen – Jung und Alt – vor der restaurierten Jahnsfelder Dorfschule. Der Jahnsfelder Schlossparkverein hat zur historischen Dorfwanderung geladen: Ortschronist Marco Thiedig begrüßt die Anwesenden – die meisten von ihnen Jahnsfelderinnen und Jahnsfelder, die etwas zur Geschichte ihres Wohnortes erfahren wollen. Nach einem Gruppenfoto und ein paar einleitenden Worten geht es an der Dorfkirche vorbei Richtung Schlosspark.

BAUBOOM IN JAHNSFELDE

Dort steht sie noch, weiß verhüllt: die neue Infotafel, für die Thiedig und sein Ehemann eigens Fördermittel der Stadt Müncheberg eingeworben haben. Schon in den vergangenen Jahren organisierten sie dafür das Projekt „Kinder malen Gutsgeschichte“. Dabei konnten die Jüngsten historische Bilder des Schlosses und seines Bauherrn kreativ überarbeiten und gleichzeitig etwas über die Ortsgeschichte lernen. In den 1870er Jahren hatte Alexander von Pfuel, der „Bauherr von Jahnsfelde“, das ursprüngliche Herrenhaus um die beiden charakteristischen Anbauten aus Klinkerstein ergänzt, deren Türmchen und Zinnen im neugotischen Stil an ein Märchenschloss erinnern. Damals, so berich-

tet Thiedig, gab es in Jahnsfelde einen regelrechten Bauboom, da im Ort sowohl Braunkohle abgebaut, als auch Ziegel gebrannt wurden. Heute hingegen liegt das Schloss tatsächlich in einer Art Dornröschenschlaf. Nur teilweise bewohnt steht es etwas vergessen am Rande der Bundesstraße 1 und wartet derzeit auf einen weiteren Besitzerwechsel.

Marco Thiedig begeistert sich seit seiner Kindheit für das Gebäude, das zwischenzeitlich auch als Wohnheim und als Kindertagesstätte genutzt wurde. Seit seiner Schulzeit sammelt und archiviert der 37-Jährige alles, was sich über die Geschichte des Ortes finden lässt und wurde so zum offiziellen Ortschronisten. Viele der älteren Einwohner kennt er persönlich; ihre Berichte sind ein wertvoller Bestandteil seiner Arbeit. An diesem Märztag enthüllt er gemeinsam mit Kindern aus dem Ort die neue Tafel. Sie informiert Besucherinnen und Besucher über die Architektur und Geschichte des Schlosses und zeigt zugleich die farbenfrohen Werke der Kinder. Thiedig bedankt sich aus-



drücklich für die gute Zusammenarbeit mit dem Wirtschaftshof, der die Tafel aufgestellt hat. Anschließend setzt sich die Gruppe wieder in Bewegung – zu Fuß, in Rollstühlen und Kinderwägen – und erreicht die nächste Station: den Jahnsfelder Gasthof, wo bereits seit Generationen Reisende bewirtet werden.

LIEBESBRIEFE VON KLEIST

Einige der ältesten Teilnehmenden erinnern sich noch an den Festsaal, der einst an der Westseite des Gebäudes lag und der auf alten Postkarten noch zu sehen ist. Ein Stück weiter, in der Schmiedestraße, rekonstruieren die Wandernden gemeinsam, dass es im Ort einmal fünf Schmieden gegeben hat. Danach führt der Weg zum Friedhof, wo neben einigen anderen Mitgliedern der Familie Pfuel auch ihr wohl bekanntester Vertreter liegt: Ernst von Pfuel. Ihm schrieb der junge Dichter Heinrich von Kleist begeisterte Liebesbriefe. Er war nicht nur kurzzeitig Kommandant von Paris und preußischer Ministerpräsident, sondern gilt auch als Erfinder des Brustschwimmens und soll angeblich an 365 Tagen im Jahr geschwommen sein.

Dass die historischen Gräber bis heute erhalten sind und teilweise restauriert wurden, ist ebenfalls Thiedigs Engagement zu verdanken. Auch am Jahnsfelder Friedhof, an der ehemaligen Einklassenschule und an der Dorfkirche möchte er Infotafeln aufstellen. Seinen langen Atem hat der Ortschronist dabei schon mehrfach bewiesen: Allein der Schriftverkehr mit der Denkmalschutzbehörde zur Aufstellung der Tafel am Schloss dauerte über ein Jahr. Trotz solcher Hürden gelingt es Thiedig immer wieder, ein Stück Ortsgeschichte aus dem Dornröschenschlaf zu holen und für die Nachwelt aufzuarbeiten. Die Jahnsfelderinnen und Jahnsfelder, die schließlich entlang der alten Gutsmauer zurück zur Dorfschule spazieren, wo Kuchen und Gespräche warten, sind jedenfalls mächtig stolz auf ihren engagierten Chronisten.

von Jann Blodau

Fotos: Tobias Bauermeister

WECKT DIE DÖRFER AUF

„SINGEN IST WIE EINE KOSTENLOSE THERAPIE“

Danke an euch, Heidi und Maria, dass wir Zeit haben, noch einmal über das schöne Projekt zu sprechen. Wie kam es denn zur Idee von „Weckt die Dörfer auf“?

Heidi: Ich wurde im Sommer vor dem Projekt durch ein Konzert inspiriert, das wir in der kleinen Dorfkirche in Hoppegarten gespielt haben. Das Konzert kam bei den Dorfbewohnern gut an und die Kirche hatte eine wunderschöne Akustik. Ich dachte, dass diese Räume viel zu selten genutzt werden und dass es schön wäre, durch die verschiedenen Dörfer zu reisen, kleine Konzerte in den Kirchen zu geben und Freude und Musik zu verbreiten. Und ich hatte die Idee, die Dorfbewohner aus der Region in das Projekt einzubeziehen und sie zu fragen, ob sie mit uns singen beziehungsweise Musik machen wollen. Ich fragte Maria, ob sie sich mit mir um eine Förderung bewerben wolle, und voilà! Das Projekt war geboren.

Wie habt ihr euch für diese Standorte entschieden? Und wie reagierten die kirchlichen Organisationen auf das Vorhaben?

Hoppegarten war der Ort des Konzerts, das die Idee für das Projekt hervorgebracht hat, daher erschien es uns richtig, eine Gruppe dort zusammenzusuchen und in derselben Kirche aufzutreten. Für unsere Gruppe im Oderbruch haben wir Sietzing mit seiner schönen Fachwerk-Kirche ausgewählt. Die westlichste Gruppe in LOS war in Schöneiche. Es war schwieriger, eine Kirche für das Gebiet von der Märkischen Schweiz bis Seelow zu finden, aber das führte uns auch zu einer unerwarteten Tour durch ganz verschiedene Orte. Einige Kirchen waren schimmelig und wenig einladend, andere versteckte Juwelen mit wunderschönen Wandmalereien und exquisiter Akustik. Leider stießen wir auch auf Misstrauen seitens mancher Kirchenvertreter, die vermuteten, dass wir mit unserem Projekt unlautere politische Absichten verfolgten, und die dann nicht bereit waren, mit uns zu kommunizieren. Andere waren voller Begeisterung und unterstützten uns sofort. Schließlich fanden wir die schöne kleine Kirche auf einem Hügel



Chor-Konzert in der Kirche in Schöneiche im Oktober 2025. Bild: Weckt die Dörfer auf

in Wulkow (zwischen Trebnitz und Neuhardenberg). Etliche Menschen in den Orten halfen dabei, die Kirchen zu organisieren und Werbung zu machen. Für das Abschlusskonzert, bei dem alle Gruppen zusammenkamen, um zu singen, wählten wir die Müncheberger Stadtpfarrkirche als zentralen Ort, der für Dezember komfortabler war - einige Kirchen hatten keine Toiletten oder Heizung.

Wieviele Menschen haben denn insgesamt teilgenommen und wer kam da so zusammen, auch seitens der Musiker?

Das Projekt hat wirklich viele Generationen und alle Geschlechter angesprochen, ab einem Alter von 6 Jahren an. In Sietzing hatten wir mehrere Familien dabei. Wir hatten keine Vorgaben und wollten das Projekt für alle offen halten. Es sangen professionelle Musiker und absolute Amateure zusammen. Insgesamt waren es um die hundert Teilnehmer. Mehrere lokale Musiker schlossen sich uns an und begleiteten die Chöre. Tim Klotz spielte Kontrabass. Richard Struppi Pohl spielte Dudelsack (Säckpipa), Ukulele, verschiedene Flöten, Berimbau, Percussion und das unverzichtbare Triangel. Ramiro Ameijeiras spielte Gitarre und Percussion. Christof Rose spielte ebenfalls Gitarre in Schöneiche. Wir spielten jeweils Violine und Gitarre und Akkordeon und Flöte.

Und welche Musik wurde ausgewählt und warum?

Wir haben sehr unterschiedliche Musikstücke ausgewählt, meist aus dem

traditionellen Folk-Genre, Lieder aus Bulgarien, Georgien, Lappland, Brasilien, Rumänien, Schweden, den Apalachen, Irland, Lettland, Finnland und anderen Ländern.

Wir haben Lieder mit schönen Harmonien und starker Emotionalität ausgewählt. Wir wollten durch Freude, Verspieltheit, Sehnsucht und sogar Traurigkeit, die durch die Musik vermittelt werden, ein Gefühl der Verbundenheit hervorrufen. Diese Lieder können das Gefühl von Grenzen und Intoleranz auflösen, das in der heutigen Welt vorherrscht. Musik erinnert uns an unsere Menschlichkeit.

Ein Übergangsrituslied aus Lettland erzählt von einem jungen Mann – symbolisiert durch ein Fohlen –, der zum ersten Mal in die Welt hinausgeschickt wird – umhüllt von Nebel – auf eine Reise, die nur er unternehmen kann, während diejenigen, die er liebt, ihm nur nachsehen können.

Einige Musikstücke haben wir mit ganz bestimmten Absichten ausgewählt, wie zum Beispiel das allerletzte Medley am Ende unseres letzten Konzerts, bei dem alle Chöre in der Müncheberger Stadtpfarrkirche zusammenkamen. Wir haben gemeinsam mit dem Publikum einen Bordun-Ton gesungen. Das Wort „Bordun“ bedeutet auf Englisch Drone und kann sich auf einen konstanten Ton beziehen, der in der Musik von der Stimme oder einem Instrument gehalten wird. In unserer Zeit hat die andere Bedeutung von Drone einen bedrohlichen Aspekt im Zusammenhang mit Kriegsführung angenommen.

Wir sangen also zusammen mit dem Publikum den Ton dieser Drone und fügten ihm weitere Klangschichten hinzu, darunter ein arabisches Lied, gesungen vom palästinensischen Musiklehrer Ahmed Muin in Gaza. Er singt dort regelmäßig mit Kindern und Jugendlichen, um ihnen trotz Hunger und Krieg Mut zu machen. Er verwendet oft den Klang der Drohne als Grundton, auf dem andere Melodien gesungen werden, und verwandelt so etwas Bedrohliches in etwas Schönes. Wir haben dieses Lied mit einem Gebet der Hoffnung auf Hebräisch namens „Gam ki elech“ verwoben. Zum Schluss kam dann noch ein letztes Lied, das in Woodstock durch Crosby, Stills, Nash und Young berühmt wurde, namens „Find the Cost of Freedom.“ Dieses Medley war unser kleiner Beitrag zur Friedensbewegung und ein Aufruf an die Menschheit, alle Leben gleichermaßen zu respektieren und sich auf das zu konzentrieren, was uns verbindet, anstatt auf das, was uns trennt. Das mag für manche abgedroschen klingen, aber es ist unser tiefster Herzenswunsch.

Wie kam denn das Konzept bei den Teilnehmenden an? Und was war auch für euch interessant an dem Projekt?

Insgesamt erhielten wir sehr positive, begeisterte Reaktionen sowohl von den Teilnehmern als auch vom Publikum. Mehrere Gruppen wollten unbedingt weiter singen, sodass sich mehrere neue Chöre gebildet haben. Es gab auch einige Leute, die von all den Fremdsprachen und den vielen

Harmonien überwältigt waren und das Projekt lieber verlassen haben. Aber die meisten blieben dabei und hatten viel Spaß.

Heidi: Ich persönlich habe mich sehr gefreut, als ich feststellte, dass ich weniger Schlaf brauche und viel Energie habe, wenn ich etwas tue, das ich liebe. Das ist sehr inspirierend. Es war auch eine wunderbare Überraschung, dass Kinder mitgemacht haben und es ein generationsübergreifendes Projekt war.

Maria: Für mich war berührend, was für tiefe Verbindungen zwischen den Singenden entstanden sind. Bei der Gruppe in Sietzing habe ich gemerkt: Umso präsenter ich selbst war, umso sicherer war auch die Gruppe. Das mag naheliegend sein, aber es war eben interessant, es tatsächlich zu merken.

Was bleibt von dem Projekt?

Singen macht Menschen glücklich. Es verbindet uns und hilft uns wirklich, unsere Sorgen und Differenzen zu vergessen. Es gibt ein Sprichwort, das besagt, dass man nicht gleichzeitig traurig sein und singen kann, und das ist wirklich wahr. Andererseits kann man sich durch Singen aus einer schlechten Stimmung oder anderen negativen Emotionen herausholen, es bewegt die Emotionen durch einen hindurch und aus einem heraus. Es gibt auch Studien über die Synchronisation der Herzschläge, wenn Gruppen gemeinsam singen. Bei unseren Aufwärmübungen haben wir uns auf den Blickkontakt und die Verbindung zu anderen sowie auf die Verbindung zum Raum und zu unserem Atem konzentriert. Mit anderen Worten: Gemeinsam singen kann

auch eine kostenlose Therapie sein. Viele, die mitgemacht haben, wollen auch weitersingen, obwohl sie vorher von sich behaupteten, dass sie das eigentlich nicht können.

Wird es etwas Ähnliches noch einmal geben?

Auf jeden Fall. Wir hoffen, ein weiteres Pop-up-Chorprojekt durchführen zu können, und es gibt mehrere Projekte, die wir mit unserer neu gegründeten Kulturorganisation Kaleidosprouts durchführen werden.

Danke, ich hoffe, wir sehen uns dort!

von John Moulden

Informationen

zu Kaleidosprouts gibt es unter:

kaleidosprouts@proton.me

Wer Interesse hat, im Oderbruch zu singen, kann sich an Maria Thümmel

wenden: mariathuemmel@gmx.de. Wer in der Region Schöneiche und Müncheberg singen und/oder einer Telegram-Gruppe für Gesangsveranstaltungen beitreten möchte, kann an Heidi Jonsson schreiben: seawolves@mailbox.org



DIE FLEISSIGEN HÄNDE VON MÜNCHEBERG



„WER STRICKT, LEBT LÄNGER“

– das kann man regelmäßig in der Sakristei der Müncheberger Stadtpfarrkirche erfahren. Hier treffen sich jeden Donnerstag von 14 bis 16 Uhr etwa 15 Menschen im Müncheberger Handarbeitskreis und lassen Strick- und Häkelnadeln flitzen. Es gibt Kaffee und selbst gebackenen Kuchen und immer einiges zu erzählen. Nicht alles davon betrifft die gemeinsame Handarbeit. – „Wir tauschen uns über alles Mögliche aus, helfen uns auch bei anderen kleinen Angelegenheiten - auf das Soziale kommt es uns auch am meisten an“, erklärt Claudia Paschen, die schon viele Jahre dabei ist. Sie hat ein wenig die Rolle der Initiatorin übernommen, seit die ehemalige Müncheberger Pfarrerin Müller, die den Kreis „in den Wendejahren“ gegründet hat, verstorben ist. Wie Claudia Paschen sind die meisten im Raum im Seniorenalter, aber auch eine Grundschülerin und ihre Mutter sind seit



knapp anderthalb Jahren dabei. „Ich konnte damals gar nichts“, erzählt die junge Frau lachend – jetzt häkelt sie aktuell an ihrem dritten Stofftier. Ihre Tochter ist ihr dicht auf den Fersen – und freut sich über die vielen guten Tipps, die sie jeden Donnerstag bekommt. Eigentlich würde sie auch gern noch eine Freundin mitbringen. Das ist genauso möglich, wie auch sonst im Grunde jeder und jede kommen kann, um dabei zu sein – solange die Stühle und der Platz reichen. „Vor einigen Jahren mussten wir eine Warteliste einführen“, erinnern sich die Handarbeitenden. Das lag vor allem an der norwegischen Hardanger-Stickerei, die viel Platz braucht. „Wenn viele da waren und wir uns etwas zeigen wollten, mussten wir manchmal aufpassen, dass wir uns nicht gegenseitig in die Augen stechen“, erinnert sich eine der Strickerinnen lächelnd. Dann seien aber in kurzer Zeit viele ältere Mitstreiterinnen verstorben und im

Jahr 2024 brachte dann eine Annonce im Anzeiger wieder neue Gesichter. Im Spaß wird versucht, sich an die Reihenfolge des Dazustoßens zu erinnern, aber so ganz gelingt es nicht. Überhaupt geht es lustig und freundlich, aber auch gemütlich und konzentriert zu – zum einen ist man beisammen und schwatzt, aber man muss sich auch auf die Handarbeit fokussieren. Stricken senke nachweislich den Blutdruck, bestätigen einige. Eine schwedische Studie hat demnach unlängst sogar gezeigt, dass Stricken Menschen mit psychischen Problemen hilft, zu entspannen und dass Strickforen oder Strickzirkel helfen, Kontakte zu

knüpfen, Stricken dem Alltag Struktur geben kann, wenn sie fehlt. Vieles dessen, was in der gemeinsamen Handarbeitszeit entsteht, wird zum Wohle des Fördervereins der Stadtpfarrkirche auf Weihnachtsmärkten oder bei anderen Gelegenheiten veräußert. In den letzten drei Jahren seien so jeweils etwa 500 Euro zusammengekommen, erklärt Claudia Paschen nicht ohne Stolz. „Wir wollen natürlich auch etwas zurückgeben, schließlich dürfen wir den Raum unentgeltlich nutzen.“ Manchmal verlassen die Handarbeitenden auch die Stadt – Ausflüge gab es bereits in das Oderbruch oder zu einem gemeinsamen Restaurantbesuch. Gemeinsam haben sie auch die Corona-Pandemie überstanden – wegen der Abstandsregeln sei man damals ins Bonhoeffer-Haus umgezogen.

In diesem Jahr 2026 freut man sich in der Runde vor allem auf die Kurze Nacht, die von „Müncheberg gemeinsam“ am 4. September veranstaltet wird. Und bis dahin und auch danach kann jeder und jede kommen, mitmachen, sich Sachen erklären lassen aus dem unwahrscheinlichen Wissensschatz, den die Handarbeitenden versammelt haben. „Wir beißen nicht“, lacht eine der Hermersdorferinnen aus dem Kreis, „und wir zeigen alles gern“.

von Claudia Krieg



Enorm aufwendig: Norwegische Hardanger-Stickerei aus Müncheberg

EINE ORGEL FÜR HERMERSDORF



Hermersdorf muss einmal eine Orgel gehabt haben – so um 1870 herum. Davon gab es allerdings keine Spur mehr. Und auch niemand vermisste diese in unserer kargen Dorfkirche. Doch es kam anders.

Seit 25 Jahren bemüht sich der Förderverein Dorf und Kirche Hermersdorf e.V. um den Erhalt der Dorfkirche und darum, sie kulturell mit Leben zu erfüllen.

Als sein Vorsitzender Martin Schulze vor längerer Zeit fast beiläufig gefragt wurde, ob er eine Orgel haben wolle, die „übrig“ sei, sagte er überrascht zu.

Was dann bald auf der Empore unserer Kirche herumstand, war eine angeschlagene Holzfront und mehrere Umzugskisten mit stark beschädigten Metall- und Holzpfeifen – kurz: ein Schrotthaufen. Unsere Begeisterung hielt sich in Grenzen. Was sollten wir damit anfangen?

HELLE AUFREGUNG BEI DEN FACHLEUTEN

Andererseits: eine Orgel wird nicht umsonst als Königin der Instrumente bezeichnet. Also hat vielleicht dieser und jener geseufzt, aber nicht gemeckert.

Zufällig führte bald darauf ein Vereinsausflug in die Orgelbauwerkstatt Scheffler in Sieversdorf. Am Ende der sehr interessanten Besichtigung, erzählten wir von unserer „Neulast“ und zeigten ein paar Fotos. Sehr rasch vermuteten die Orgelbauer, dass es sich bei unserem Instrument um eine Wilhelm-Sauer-Orgel handelte. Da fingen wir an zu staunen und warteten gespannt auf die Besichtigung unseres hässlichen Entleins. Der scheinbar wertlose Haufen versetzte dann die Fachleute in helle Aufregung: was wir da hätten, wäre tatsächlich eine echte Sauer-Orgel, etwa 100 Jahre alt. Sauerorgeln stehen in oft sehr großen, auch sehr bekannten Kirchen wie dem Berliner Dom. Sie sind berühmt wegen ihres warmen, romantischen Klangs.

Was die Orgelbaumeister und Sauer-Orgel-Experten Christian und

Orgelfest



**Orgel-
einweihung
in Hermersdorf**

Überraschend aufgetaucht,
lange nicht für möglich gehalten,
nun aber Wirklichkeit:

**Wilhelm Sauer-Orgel
in der Kirche
Hermersdorf
Himmelfahrt
14. Mai 2026
um 14 Uhr**




Die Evangelische Kirchengemeinde Müncheberger Land und der Förderverein Dorf und Kirche Hermersdorf e.V. laden ein.

Unsere Ev. Kirchengemeinde und auch der Förderverein feiern in diesem Jahr ihr 25-jähriges Jubiläum.

Konrad Scheffler aber noch mehr in Erstaunen versetzte, war die Bauweise: Sie besaß eine pneumatische Traktur, eine luftverstärkte Ansteuerung der Tasten. Diese wurde sonst nur in großen Orgeln verbaut – ein aufsehenerregendes Ergebnis, ein anscheinend weltweites Einzelstück!

Wir waren erst verblüfft, dann begeistert: Wir hatten ein sehr wertvolles, wohl einmaliges Instrument einfach geschenkt bekommen! Allerdings: Das Kostenangebot für eine vollständige Sanierung der Orgel belief sich auf 48.000 Euro. Diese Geldmenge konnte nicht aus unseren Vereinsbeiträgen gestemmt werden. Nach einigen Spendenaufrufen konnten wir als Verein aber schon bald einen Eigenanteil für die Finanzierung der Orgel von 10.000 Euro zur Verfügung stellen. In den

darauffolgenden Monaten beantragten wir zum Teil sehr zeitaufwendig Fördermittel bei fünf verschiedenen Institutionen.

SCHWIERIGE FINANZIERUNG GEMEINSAM GESTEMMT

Ein Benefiz-Konzert von Hans-Martin Meckel und seinem Ensemble „Susato“ in der Kirche brachte fast 1000 Euro ein. Meckel war selbst als Pfarrerskind in den 1950er Jahren in Hermersdorf aufgewachsen. Beköstigt wurden die Künstler als Dank von Familie Krause – auch einer der vielen freundlichen Einsätze für die Orgel.

Einige Förderzusagen hatten wir nur unter der Bedingung erhalten, dass die Gesamtfinanzierung gesichert sein müsste. Wir legten einen Sprint bis zum 31.12.2025 ein, und tatsäch-

lich: Unser Vorsitzender schaffte es und sicherte die Finanzierung der Restaurierung. Ein wunderbares Weihnachtsgeschenk für Hermersdorf, wir konnten den Start der Restaurierung freigeben. Ab dann ging alles ungewohnt schnell, geradezu rasant, vorwärts. Bereits am 15. März dieses Jahres gab es ein Werkstattkonzert in der Orgelbauwerkstatt Scheffler in Sieversdorf. Die aus Riga stammende Organistin, Liene Andreta Kalnciema, zeigte virtuos in den sehr unterschiedlichen, klug ausgewählten Musikstücken, was in unserer kleinen Perle steckt. Sie ließ himmlische Klänge ertönen! Die Hermersdorfer, die sich dafür neugierig auf den Weg nach Sieversdorf gemacht hatten, kehrten ganz verzückt zurück.

Demnächst wird der Orgeltransport und der -aufbau in Hermersdorf über die Bühne gehen. Am 14. Mai 2026, zu Himmelfahrt, werden wir in Hermersdorf das große Fest der Orgeleinweihung feiern. Wir freuen uns sehr, dass wir so viele Menschen gewinnen konnten, uns durch Spenden zu unterstützen. Es waren sowohl Privatspender mit kleinen und auch großen Beträgen, als auch Stiftungen und andere Institutionen, die uns dabei halfen, dass unsere Kirche dieses Orgel-Kleinod beherbergen darf – die Sparkasse Märkisch-Oderland, der Kirchenkreis Oderland-Spree, die Stiftung Brandenburgische Dorfkirchen, die Katharina und Gerhard Hoffmann Stiftung und das Brandenburgische Kulturministerium. Wir erwarten viele prominente und nicht prominente Gäste und freuen uns sehr auf die bisher ungewohnten Klänge in Hermersdorf. Diesmal wird der Orgelbeauftragte unseres Kirchenkreises, Martin Schulze (ein Namensvetter unseres Vorsitzenden) Musikstücke zu Gehör bringen. Manchmal müssen eben nur die richtigen Dinge zueinander finden – zum Beispiel eine wertvolle, fast verschrottete Orgel und das lebendige Hermersdorf.

von Christiane Heydenreich