

Strahlende Gesichter, tolle Preise und ein Scheck

Die Vorbereitungen für das Garten- und Integrationsfest am 30.07.2022 in der seit 1954 bestehenden Kleingartenanlage „Freundschaft“ in Bergen auf Rügen liefen schon seit Monaten, genauer gesagt seit Mai dieses Jahres auf Hochtouren. Es war ja eine ganze Menge zu organisieren, so Schatzmeisterin Sarina Schulz, die alle Fäden in der Hand hielt und durch Ehemann Uwe tatkräftig unterstützt wurde. Bei den Vorbereitungen und beim Fest selbst kaum wegzudenken auch Gfrd. Christopher Zeug, seines Zeichens Verantwortlicher für Bauangelegenheiten in der Sparte und der Mann für alle Fälle packte an, wo er konnte. Die Gfrd. Sarina und Uwe Schulz sowie Gfrd. Zeug waren auch sehr erfolgreich bei der Suche nach potentiellen Sponsorinnen und Sponsoren. Gemeinsam mit Gfrd. Klaus Scepanski und seinem Caddy wurde alles Erforderliche für die Feier herangeschafft. Alle rund 270 Vereinsmitglieder waren aufgerufen, sich am Festtag einzubringen. Dies gründet auf den gemeinsam gefassten Satzungsbeschluss, nach dem jedes Mitglied zwei Stunden je Jahr, in dem ein Gartenfest stattfindet, unterstützend tätig zu sein hat. Hier war sehr hilfreich, dass Gfrdin. Schulz einen genau durchdachten Einsatzplan erstellte, um alle Unterstützerinnen und Unterstützer sinnvoll einzusetzen. Damit wird aber auch klar, dass hier nicht alle helfenden Hände einzeln genannt werden können.

Das Engagement aller Teilnehmenden wurde belohnt. Dank ihres Einsatzes, etlicher großzügiger Spenden, unter anderem von der Sparkasse Vorpommern-Rügen sowie der Stadt Bergen konnten sowohl Gartenfest als auch das eigens für die zahlreichen jungen Gäste konzipierte Kinderfest sowie eine Tombola auf die Beine gestellt werden. Einen weiteren großen Beitrag leisteten die beiden Ehrengäste, Bundestagsabgeordnete Ina Latendorf und ihre Vorgängerin im Amt, Kerstin Kassner, amtierende Stadtpräsidentin Bergens. Sie freuten sich sehr, einen Spendenscheck über 300€ von ihrem „Verein der Bundestagsfraktion DIE LINKE e.V.“ überreichen zu dürfen.



Scheckübergabe durch Ina Latendorf

Damit stand dem guten Gelingen nichts mehr im Weg- das Fest konnte beginnen. So tobten und sprangen dann ab 10 Uhr viele Kinder auf Hüpfburg und Trampolin, trainierten Treffsicherheit und Geschicklichkeit im Büchsenwerfen und auf Dosen-Stelzen und testeten ihr sportliches Talent beim Ballspielen und anderem mehr. Ihrer Kreativität ließen die Kinder beim Bemalen kleiner Vogelhäuschen freien Lauf. Genutzt wurden dafür Fingeralfarben, mit denen es den Kindern so richtig Spaß machte. Am Vormittag herrschte großer Andrang beim Kinderschminken und bei der Tattoo-Station. Da wurde aus Lara-Sophie (Foto re.) ein süßes Kätzchen, die Wange von Sarina zierte zur Feier des Tages ein kleiner blauer Glitzer-Schmetterling und die seit 2014 amtierende Vorsitzende



Karin Wölbeling wurde von Manuela mit „fremden Federn“ geschmückt. Die im geräumigen Vereinshaus neben Kuchen, Torte und Kaffee kostenlos angebotene Zuckerwatte begeisterte zahlreiche kleine und einige große Naschkatzen. Da konnte, wer wollte von gelb über rot und von grün bis blau sogar die Farbe der klebrigen Süßigkeit wählen. Jedes Kind konnte zudem eine Bärchentasche voll schöner Überraschungen, wie Spielzeug und Süßigkeiten als Geschenk entgegennehmen. Ein Flohmarkt ergänzte das bunte Treiben. Hier bot Imkerin Hanka Kurz, die selbst in der Anlage gärt, Produkte aus eigener Herstellung, wie Honig, Seifen und echte Bienenwachskerzen zum Kauf an. Neben ihr verkauften andere Kleingärtnerinnen selbst gebaute Nistkästen für Vögel sowie Blumenampeln aus selbst geschlagenem Holz und selbst gezogene Kerzen. Kinderbekleidung, Spielsachen und in Handarbeit gestrickte kleine und große Tiere, vom Schlüsselanhänger bis zum Kuscheltier fanden ebenfalls Abnehmer.



Flohmarkt vor dem Besucherandrang

Den Höhepunkt und gleichzeitig Abschluss des Kinderfestes bildete um ca. 14 Uhr das gemeinsame Steigenlassen der mit selbst-gestalteten Kärtchen bestückten Luftballons. Alle Kinder warteten gespannt auf das Startsignal von Gfrdin. Schulz. Staunend und mit leuchtenden Augen beobachteten die großen und kleinen Gäste des Gartenfestes kurz darauf die vielen kleinen bunten Punkte am strahlend blauen Himmel.



Gleich starten die zahlreichen bunten Luftballons in den Himmel



Der Ansturm auf die Tombola- Lose vor dem Vereinshaus ist groß. Da leeren sich die Bänke.

Rasend schnell waren im Anschluss die Tombola- Lose ausverkauft und mit großer Spannung fieberten alle der Verlosung entgegen, da viele tolle Preise, wie Sportrucksäcke, Laptoptaschen, Einkaufsgutscheine, Gartenwerkzeuge, Imkereierzeugnisse von Gfrdin. Kurz und als Hauptpreis eine Übernachtung für zwei Personen in einem Hotel winkten.



Bei all den tollen Preisen waren alle sehr gespannt und die Gewinner freuten sich riesig

Selbstverständlich war auch für das leibliche Wohl gesorgt. Zum Nachmittag wurde die Kaffeetafel mit allerlei hausgemachten Kuchen und Torten sowie frisch gebackenen Waffeln eröffnet und leerte sich recht schnell, da alles sehr gut schmeckte. Klassiker vom Grill wie Bratwurst, Nackensteak sowie Hähnchenfleisch und -flügel und dazu Kartoffel-, Nudel- und diverse Gemüsesalate fanden bereits seit den Mittagsstunden reißenden Absatz. Für kulinarische Gaumenfreuden aus der russischen und orientalischen Küche sorgten einige der ca. zehn Familien, die ihre Wurzeln u.a. in Russland und Syrien haben. Nina Bekker, die als Migrationsbeauftragte seit ca. 2008 im Vorstand mitwirkt und für alle im Verein aktiven russisch, syrisch, kurdisch stämmigen und palästinensischen Mitglieder Ansprechpartnerin ist, bot ebenso wie ihre Tochter und Enkeltochter Spezialitäten aus Ihrer Heimat an. Dazu gehörten Okroschka, eine kalte Suppe mit Radieschen, Salatgurke und Wursteinlage ebenso wie mit Krautsalat oder Würstchen gefüllte Piroshki und Pelmeni mit Hackfleisch. Einige Mitglieder der syrischen Familien wateten mit Jalinschi (mit gewürztem Reis gefüllte Weinblätter) und sogenannten Kuba- Fleischspießen aus Kalbs- und Lammfleisch mit Bulgar auf. Chicken Nuggets und Pommes frites, die ein Sponsor bereitstellte, machten die Kinderschar glücklich.



Buntes Treiben auf dem Fest

Bei solch reichhaltigem Angebot an Speisen durften Getränke natürlich nicht fehlen. Mit ihrer kleinen aber feinen Cocktailbar sorgten die Berlinerinnen Hannah und Nicole, passend zu den hochsommerlichen Temperaturen, für karibisches Flair. Wem das zu hochprozentig war, konnte einem frisch Gezapften vom Bierwagen frönen oder erfrischte sich mit alkoholfreien Getränken. Um sich bei all den kulinarischen Genüssen zurecht zu finden, hatte Gfrd. Zeug eigens Speise- und Getränkekarten angefertigt und für alle Gäste gut sichtbar ausgehängt.



Für die musikalische Unterhaltung und super Stimmung sorgte DJ Mirko an diesem Tag. Sogar mit körperlichem Einsatz- so begleitete er am Vormittag Kinder und Erwachsene bei einem Kinderlied (Foto re.). Am Nachmittag untermalte er den Auftritt der acht Damen des „Rügener Line Dancer e.V.“ mit passender Musik und heizte den Feiernden mit abwechslungsreichen Songs bis in die späte Nacht ordentlich ein.

Für alle, die nun Appetit auf hausgemachte Pelmeni, Piroshki oder Okroschka bekamen, hier die Rezepte für die Köstlichkeiten von Familie Bekker:

Pelmeni: 500g warme Milch, 2 Würfel Hefe, 4 EL Zucker, 1 TL Salz, 700-800g Weizenmehl, 4 Eier, 100g Öl; zunächst Milch, Zucker, Hefe und eine halbe Tasse Mehl verrühren und ca. 15 min. ruhen lassen; anschließend die restlichen Zutaten dazu geben und weitere 30 min. gehen lassen; dann den Teig nach Belieben mit Eier und Schnittlauch oder Kartoffeln und Würstchen oder mit Weißkohl/ Krautsalat füllen

Piroshki: 3 Gläser Mehl, 1 Ei, 1 TL Salz, 1 Glas kochendes Wasser zu einem Teig verrühren/ kneten, anschließend ½ Stunde ruhen lassen; den Teig mit Gemisch aus ein wenig Wasser, Öl und z.B. Hackfleisch nach Belieben füllen

Okroschka: 2l Kbac (ähnlich dem dt. Malzbier), ca. 300g Wurst (Bierschinken, Leberkäse), 1-2 Salatgurken, ½ Bund Radieschen, 1 Becher Schmand, 6 gekochte Eier, Schnittlauch, Dill, Salz (nach Belieben) in einem Topf ca. 2h kaltstellen, dann servieren