

F7PP
e.V.
Fortbildungsinstitut für
die pädagogische Praxis



Tainess

**SPRUNG
BRETT**
Altglienicke

MIA
Möbi in Altglienicke



WILLKOMMEN
IN ALTGLIENICKE

**WENN ES LANGSAM
KÄLTER WIRD, DANN...**

Inhaltsverzeichnis

VORWORT

REZEPTE

Libanon	4	„sfouf“
Russland	5	Napoleon Torte
Polen	8	Rożki serowe
Irak	9	Basbousa
Deutschland	10	Marzipankartoffeln
Italien	12	Cantuccini
Syrien	14	Mabusche
Sri Lanka	16	Murukku
Afghanistan	18	Elefantenohren
England	20	Britisches Shortbread

DANKSAGUNG

IMPRESSUM

ABKÜRZUNGEN

g	=	Gramm
kg	=	Kilogramm
ml	=	Milliliter
mm	=	Millimeter
cm	=	Zentimeter
TL	=	Teelöffel
EL	=	Esslöffel
°C	=	Grad Celsius

Wenn es langsam kälter wird, dann...

...machen wir es uns gemütlich. Viele mit Selbstgebackenem in familiärem Rahmen.

In christlich geprägten Ländern Europas ist die Zeit, wenn es kälter wird, traditionell mit Weihnachten, als Fest der Familie und der Nächstenliebe verbunden. Dies haben wir zum Anlass genommen, um Menschen, deren Traditionen von anderen kulturellen Kontexten geprägt sind, anzusprechen und zu fragen, was sie denn gerne backen und welche Geschichten sie mit diesen Backwaren verbinden.

Wir haben die dabei gesammelten Rezepte in den verschiedenen FiPP-Projekten (Kita Sonnenschein, Sprungbrett Altglienicke, ASP & KBH Waslala, JFE Fairness & Kindertreff) in Altglienicke nachgebacken. Es war spannend, Bräuche und Geschichten zu den Rezepten kennenzulernen, die für die Menschen dabei Bedeutung haben.

Eine kleine Auswahl dieser Recherche findet Ihr/Sie in diesem Buchlein/Heft. Wir wünschen viel Spaß beim Nachbacken, Genießen und Verschenken.

Geschichten suchen, Geschichten finden...

Hallo liebe Freunde des Winters,

mein Name ist Chris und ich war für euch und das Projekt „Wenn es langsam kälter wird, dann...“ als Geschichten-Sammler unterwegs. Hier im Kiez leben Menschen aus vielen unterschiedlichen Kulturen und Ländern – also der perfekte Ort, um spannende Stories aus aller Welt zu hören und diese für euch aufzuschreiben!

Viel Spaß beim Lesen!



sfouf

von Abed



ZUTATEN

3 Tassen Öl
3 Tassen Mehl
3 Tassen Gries
3 Tassen Milch
Eine Prise Salz
3 Tassen Zucker
2 – 3 EL Kurkuma
1 Päckchen Backpulver
2 Päckchen Vanillinzucker
50g Mandelsplitter (Deko)

ZUBEREITUNG

Alles bis auf die Mandelsplitter in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Auf ein Blech verteilen und mit Mandelsplittern bestreuen. Bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen.

ABEDS GESCHICHTE

Abedh wohnt jetzt seit fünf Jahren in Deutschland. Aus seiner alten Heimat dem Libanon kannte er nur warme Jahreszeiten. Eine Jacke hat er sich vorher noch nie gekauft.

Sich an den langen und kalten Winter hier zu gewöhnen war ganz schön schwierig für ihn. Er vermisst es nach dem Feierabend ins Meer zu springen.

Seine Strategie um trotzdem gut durch den Winter zu kommen ist: Ganz viel Linsensuppe essen. Das schmeckt nach Heimat und macht warme Gedanken!

Napoleontorte

von Tatyana und Alex



ZUTATEN ZUBEREITUNG

Teig Für den Teig:

1 Ei Die Margarine
2 EL Essig mit dem Mehl zusammen
700 g Mehl mischen. Ein Ei mit 200 ml Milch
200 ml Milch und Essig verquirlen, in die Mehl-
500 g weiche Margarine masse geben, gut verkneten
und in den Kühlschrank für
circa eine Stunde stellen.

Creme 1

250 g weiche Butter
1 Dose gezuckerte
Kondensmilch

Da man ziemlich viel Zeit
braucht, um die nötige Menge
von Teigschichten beziehungs-
weise Teigfladen zu erstellen,
habe ich mir folgende Methode
ausgedacht:

Creme 2

3 Eier
2 EL Mehl
200 g Zucker
150 g Butter
100 ml lauwarme Milch

Ich nehme zwei herausnehmbare
Böden von runden Kuchenfor-
men (27 cm) und schneide vier
entsprechend große Kreise aus
dem Backpapier aus.

250 g grob
gehackte Walnüsse

Dann nehme ich ein Stück
Teig und rolle es direkt auf
dem Backpapier mit einge-
mehlter Teigrolle circa
2 mm dick aus.

Schokoladenraspel
zum Bestreuen

Backpapier

Das Mehl an der Teigrolle ist dazu da, damit der Teig nicht klebt. Diese Menge Teig ergibt circa 20 Teigfladen – vielleicht mehr oder weniger. Den Teigfladen mit einer Gabel mehrmals anstechen, damit es beim Backen keine Blasen gibt.

Während zwei Teigfladen gleichzeitig gebacken werden, rolle ich auf dem Backpapier die zwei nächsten aus – und so weiter.

Im Backofen bei Umluft bei circa 200 °C backen, bis sie eine leichte Goldfarbe bekommen (nur ein paar Minuten) – nicht überbacken! Beim Herausnehmen lässt man vorsichtig den Teigfladen vom Backpapier abrutschen. Eventuell ist leichtes Schütteln nötig, damit er nicht bricht.

Es gibt 2 Füllungen:

Eine ungeöffnete (!) Dose gezuckerte Kondensmilch direkt in einem Topf mit Wasser circa 1 ½ Stunden auf kleiner Hitze kochen lassen, dann herausnehmen, und erst abgekühlt (!) öffnen – es wird braun aussehen, da die Milch karamellisiert wurde. Die gekochte Kondensmilch mit einer Packung weicher Butter schaumig schlagen.

oder:

200 g Zucker und 2 EL Mehl in einem Topf vermischen, einzeln drei Eier reinschlagen, dann 100 ml lauwarme Milch hinzufügen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und vom Herd nehmen.

150 g Butter schmelzen, dazugeben, alles gut vermischen und dann abkühlen lassen.

Die Fladen abwechselnd mit Füllungen bestreichen, gehackte Nüsse drauf streuen und aufeinander legen. Die letzten Fladen auch mit Füllung bestreichen, mit Nüssen, Raspelschokolade und entstandenen Fladenkrümeln bestreuen. Über Nacht in Ruhe ziehen lassen.

Man kann die Mengen auch halbieren, sonst wird die Torte so riesig, dass man mindestens 15 Gäste einladen muss.

ALEXS GESCHICHTE

Alex hat Russische Wurzeln. Ich habe mit ihm über Rituale und Feste in der kalten Jahreszeit gesprochen. Er erzählte mir, dass er und seine Familie jedes Jahr doppelt Weihnachten feiern. In Russland werden nämlich Weihnachten und Silvester zusammen am 31. Dezember gefeiert.

Da der Großteil seiner Familie hier in Deutschland lebt, Tradition für sie jedoch wichtig ist, kommt Alex in den Genuss des doppelten Weihnachtsfestes. Am 24.12. feiern er und seine Familie eher in größerer Runde bei seiner Oma. Es wird zusammen gut gespeist und getrunken und es gibt viele Geschenke. Einen Weihnachtsbaum gibt es auch. Am 31.12. wird das Ganze in kleinerer Runde wiederholt. Der Glückspilz bekommt sogar ein zweites Mal Geschenke, aber nicht ganz so viele wie am 24. Dezember.

Rozki serowe

von Ronja

ZUTATEN

250 g Mehl
250 g Magarine
250 g Magerquark
300 g Marmelade
oder Konfitüre
(Geschmack nach
eigenem Belieben)
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Magerquark, Mehl und Magarine verkneten.
Den Teig abgedeckt für mindestens eine
Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig
dünn ausrollen. Mit einem Messer oder
Pizzacutter 5x5 cm große Quadrate
ausschneiden.

Einen Teelöffel Marmelade oder Konfitüre
in der Mitte jedes Quadrats platzieren, die
gegenüberliegenden Ecken nach innen
klappen und fest zudrücken.

Auf Backpapier bei circa 200 °C
circa 15 Minuten goldbraun backen.



RONJAS GESCHICHTE

Bei Ronja und ihrer Familie gibt es leckere Curly Fries mit gutem Fleisch. Die Familie feiert gemeinsam mit tanzen und singen...Wenn ihre Eltern anfangen zu tanzen findet Ronja das peinlich.

Doch dieses Jahr haben sie und ihr Bruder den Wunsch geäußert einmal nach Amerikanischer Tradition zu feiern. Dort gibt es immer erst am Morgen des 25. Dezembers die Bescherung. Sie wollen einmal etwas Neues ausprobieren. Ich frage, ob sie dann noch gut schlafen könne und sie grinst: „warscheinlich nicht“!

Basbousa

von Sabah und Gina



ZUTATEN ZUBEREITUNG

4 – 5 Eier	Alle Zutaten
2½ Tassen Mehl	zusammenmischen
1½ Tasse Zucker	und in eine Backform geben.
2 Päckchen Backpulver	Dann bei 180 °C circa
2 Päckchen Vanillinzucker	30 – 40 Minuten
1 Tasse Joghurt oder Milch	backen.

GINAS GESCHICHTE

Gina und ihre Familie leben jetzt seit circa drei Jahren in Deutschland. Sie und ihre Familie feiern Weihnachten nach christlicher Tradition. Obwohl ihre Eltern Fleisch essen, ist Gina überzeugte Vegetarierin. Eines haben sie jedoch gemeinsam: Sie essen mit den Händen.

Gina erzählt mit leuchtenden Augen, das in dem Dorf in dem sie davor gelebt hat, immer super viel Schnee gefallen ist. Einmal sogar soviel, dass sie drei Tage schulfrei hatte! Wäre das nicht schön, wenn dieses Jahr mal wieder richtig viel Schnee fällt?

Silvester spielt übrigens bei Gina und ihrer Familie keine große Rolle und ist ein Tag wie jeder andere auch...

ZUTATEN **ZUBEREITUNG**

200 g
(geschälte) Mandeln
3 EL Honig
(Akazienhonig)
1 EL Rosenwasser
Kakao

Mandeln in kochendes Wasser geben und kurz aufkochen. Diese dann mit kaltem Wasser abschrecken, die braune Haut abziehen und die Mandelkerne ausgebreitet trocknen lassen (am besten über Nacht).

Geschälte Mandeln mit Blitzhacker (Moulinette oder elektrischer Kaffeemühle) fein mahlen.

Dann Rosenwasser (je nach Geschmack erstmal $\frac{1}{2}$ EL) und soviel Honig dazukneten bis die Masse geschmeidig wird.

Kleine Kugeln formen, in einen flachen Behälter mit Deckel legen und etwas Kakao darüber sieben. Den Deckel auflegen und die Marzipankartöffelchen darin schwenken bis sie fein bestäubt sind.

Am Besten im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Wenn es einmal schnell gehen muss, gehen auch blanchierte bereits gemahlene Mandeln.



Marzipan- kartoffeln

von Lilly

LILLYS GESCHICHTE

Eine benachbarte Familie aus Ghana hat Lilly eingeladen Weihnachten mit ihr und ihrer Familie zu feiern. Als sie meinte, dass es ihr wichtig ist am 24. Dezember mit ihrer Familie zu feiern, antwortete der Familienvater: „Kein Problem! Wir verschieben das Ganze einfach auf den 23. Dezember!“ Die Kinder schrieben sogar einen Brief an den Weihnachtsmann, mit der Bitte Weihnachten um einen Tag nach vorne zu verschieben.

Sie erzählte total begeistert von diesem Abend, der ein ganz besonderer in ihrem Leben war. Die Freude über diesen Abend begleitete sie noch sehr lange darüber hinaus. Sie schwärmte vom leckeren afrikanischen Buffet, vom gemeinsamen Trommeln und Musizieren, von der Dankbarkeit die im Raum war sowie von afrikanischen Märchen.

Respekt und Wertschätzung älterer Menschen ist in Ghana sehr wichtig, deshalb bringen die Kinder ihren Eltern Tee bevor es Geschenke gibt.

Cantuccini

von Francesca und Francesco

FRANCESCOS GESCHICHTE

Bei Francesco Zuhause wird es ab Dezember immer richtig bunt! Die ganze Wohnung wird von oben bis unten dekoriert! Es gibt einen Mix aus gekauften und gebastelten Dekorationen, Lichterketten und Schmuck. Das Basteln gehört für Francesco zur Adventszeit dazu – genauso wie das Plätzchen backen.

Er erzählt mir noch von einer besonderen Tradition die in der Nacht vom 5. bis zum 6. Januar stattfindet. An „La Befana“ hängen die Kinder Socken an den Kamin oder stellen Schuhe vor die Türe, die dann mit Süßigkeiten gefüllt werden. Sehr ähnlich wie das in Deutschland am Nikolaustag dem 6. Dezember passiert.

Der Tag ist nach der Hexe „Befana“ benannt. Es wird gemunkelt, dass diese die Frau des Weihnachtsmanns sein soll...

ZUTATEN ZUBEREITUNG

Salz	Mehl,
2 Eier	Zucker,
25 g Butter	Backpulver,
250 g Mehl	Vanillinzucker,
180 g Zucker	Bittermandelaroma
175 g Mandeln	und eine Prise Salz auf die
1 TL Backpulver	Arbeitsfläche häufen. In die Mitte
2 Päckchen	eine Mulde drücken, die Butter in Flöckchen
Vanillinzucker	und die Eier hineingeben. Alles mit einem
½ Fläschchen	Spatel mischen und zu einem glatten Teig
Bittermandel-	verarbeiten. Die Mandeln darunterkneten.
aroma	Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zu
	einer Kugel formen. Ungefähr 30 Minuten
	kalt stellen.

Den Teig in sechs gleich große Stücke schneiden und aus jedem Stück eine 25 cm lange Rolle formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Rollen im Abstand von 5 cm voneinander darauflegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas 3, Umluft 15 Minuten bei 180 °C) vorbacken. Die Rollen etwas abkühlen lassen, dann schräg in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kekse auf das Backblech legen, mit Alufolie abdecken und nochmals 15 Minuten bei 160 °C (Gas 1-2, Umluft 160 °C) 15 Minuten backen.

Die Cantuccini gut auskühlen lassen und in geschlossenen Blechdosen aufbewahren.



Mabrusche

von Sanaa

ZUTATEN

2 Eier
100 g oder ½ Tasse Zucker
420 g oder 3 Tassen Mehl
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g oder 1 Tasse Öl
2 TL Backpulver
Marmelade

ZUBEREITUNG

Alles in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen. Mit 2/3 Teig eine eckige Backform auslegen und dann mit Marmelade bestreichen.

Das übrig gebliebenen Drittel mit drei Löffeln Mehl zu Streuseln verarbeiten und über den Kuchen streuen.

Bei circa 180 °C
circa 30 Minuten
goldbraun
backen.



KAMALS GESCHICHTE

Kamal und seine Familie kamen vor drei Jahren aus Syrien nach Deutschland. Wie circa 80% der Menschen aus diesem Land sind sie Muslime. Die zwei bedeutendsten Feste für ihn sind das „Opferfest“ und das „Zuckerfest“. Diese finden jedoch beide im Sommer statt.

Weihnachten ist für sie also kein mit ihrer Religion verbundenes Fest, trotzdem hat sie der „Weihnachtstrouble“ hierzulande ein wenig angesteckt.

Am 25. Dezember treffen sie sich mit der Großfamilie und es gibt ein leckeres Buffet mit Syrischen Spezialitäten. Es wird viel gesungen und gelacht sowie sich gegenseitig beschenkt.

Einen Adventskalender mit viel Schokolade hat er dieses Jahr auch bekommen, erzählt er mir glücklich.

In Syrien gibt es circa 10% Christen — diese feiern Weihnachten sehr ähnlich wie hier in Deutschland. Trotz dieser eher Minderheit ist der 25. Dezember ein Feiertag in diesem Land.



ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 TL Sesam
(kann ggf.
weggelassen
werden)

2 EL Margarine

1 Tasse Reismehl

$\frac{1}{4}$ Tasse Uridlinsen

2 EL Kichererbsenmehl
oder Channa Dal
(gelbe Linsen aus
dem Asialaden)

$\frac{1}{4}$ TL Asafoteida
(indisches Gewürz –
auch Hing oder Asant
genannt; etwas streng
schmeckend; ist hier aber
essenziell und dient auch zur
besseren Verdauung von
Hülsenfrüchten)

1 TL ganze
Kreuzkümmelsamen

2 TL Chillipulver

$\frac{1}{2}$ EL Salz

kaltes Wasser
Fett zum Frittieren

Man braucht gemahlene Urid und Channa Dal. Da es hier schwer ist gemahlene Uridlinsen zu finden, muss man das Ganze selber mahlen. Für einen normalen Mixer sind die Linsen zu hart. Man kann sie mit einer Kaffeemühle mahlen, um ein gutes Resultat zu erzielen.

Vor dem Mahlen müssen die Linsen aber noch kurz in einer trockenen Pfanne geröstet werden, um sie aromatischer zu machen. Die Linsen dürfen nicht schwarz werden! Sie sollen nur ihre Farbe verändern und stärker riechen.

Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und so viel Wasser zugeben bis ein fester glatter Teig entsteht.

Nun kann man die Murukkus formen oder zu Spiralen spritzen.

Das Frittierfett in einem großen Topf oder in der Fritteuse stark erhitzen. Die fertig geformten Murukkus solange frittieren bis sie schön braun und knusprig sind. Abtropfen lassen und luftdicht verpacken. So hält sich Murukku eine ganze Weile.

Murukku

von Ravitha und Malki

MALKIS GESCHICHTE

Malki ist in Sri Lanka geboren und aufgewachsen.

Malki erzählt mir von einem der wichtigsten traditionellen Festen: dem Neujahrsfest. Dieses wird drei Tage lang zelebriert und zwar von fast allen Menschen – unabhängig davon welcher Religion sie angehören. Also ein Fest das verbindet! Die Festlichkeiten finden allerdings nicht am 31. Dezember, sondern Anfang April statt.

Die Festtage sind tatsächlich mit unseren Weihnachtstagen in Deutschland zu vergleichen: Die Familie kommt zusammen, es gibt ein riesen Buffet mit Köstlichkeiten und es werden Geschenke verteilt.

Könnt ihr euch vorstellen die Festtage am Strand zu verbringen? Malki und ihre Familie hatten nämlich das Glück direkt am Strand zu wohnen. Deshalb hat sich auch die ganze Familie immer bei ihnen getroffen, erzählt sie stolz.

ZUTATEN ZUBEREITUNG

5 Eier
1 kg Mehl
1 Tasse Zucker
2 Tassen Milch
1 Päckchen Hefe
(bei Bedarf mehr
hinzugeben)
Öl zum Ausbacken
Eine Prise Kardamom
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker
Puderzucker und gehackte
Pistazien zum Bestreuen

PS:

Goshfil
heißt auf dari
Elefantenohren.
Diese Süßspeise
wird so genannt,
da sie aussieht wie
Elefantenohren.

Eier
und Mehl
in einer Schüssel
verrühren. Dann Vanillinzucker,
Backpulver, Hefe und Kardamom
dazugeben und umrühren.

In einem Topf Milch
und Zucker etwas
erhitzen und dann
dem Teig
zugeben.

Den Teig sieben
Stunden ruhen
lassen.

Dann das Öl in einer,
zum Ausbacken geeigneten,
Pfanne erhitzen.

Den Teig ausrollen
und verschiedene
Formen
ausstechen.

Die Teigstücke in dem
heißen Öl ausbacken.
Danach werden sie
mit Puderzucker
und Pistazienstücken
bestreut.



Elefantenohren

von Sara und Lucia

MALKIS GESCHICHTE

Lucia (ein Kind) ist in Deutschland geboren. Ihre Mutter kommt aus Spanien und ihr Vater aus Kroatien.

Das Lucia-Fest am 13. Dezember hat zwar eher Schwedische Wurzeln, dennoch ist es für ihre Familie ein Grund zum Feiern. Schließlich hat Lucia dann auch Namenstag.

Schon seit sieben Jahren besuchen sie das Lichterfest und feiern diesen Tag. Dort gibt es viele tolle Stände zum Basteln und Naschen. Es gibt viel zu entdecken und zu erleben. Lucia ist mutig und hat auch jedes Jahr einen kleinen Auftritt bei dem sie sich mit anderen Kindern als „Lichterkönigin Lucia“ verkleidet und ein Ständchen singt.

In der schwedischen Kultur spielt dieses Fest eine richtig große Rolle. Überall gibt es Lichterfester und Lucia-Umzüge. Die älteste Tochter darf sich dabei immer als „heilige“ Lucia verkleiden.

Mit dem Luciafest und den damit verbundenen Bräuchen soll Freude und Helligkeit in die dunklen Tage des ausklingenden Jahres gebracht werden.

ZUTATEN ZUBEREITUNG

40 g Zucker
225 g Mehl
Eine Prise Salz
25 g Puderzucker
1 EL Rosenwasser
125 g weiche Butter
Zucker zum Bestreuen

Butter mit dem Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Dann die restlichen Zutaten dazugeben. Zu einem Mürbteig verarbeiten und in eine Springform mit 22 cm Durchmesser geben. Mit der Gabel ein paar Mal einstechen und mit dem Messer acht Scheiben vorzeichnen.

Dann circa 30 Minuten bei vorgeheiztem Ofen 160 °C (Ober-/Unterhitze) backen und sofort mit dem Zucker bestreuen und die vorgezeichneten Scheiben komplett durchschneiden. Dann Abkühlen lassen.

Kann in einer Blechdose durchaus ein paar Tage gelagert werden.



Britisches Shortbread

von Kirsty und Daniel

DANIELS GESCHICHTE

Wird im Winter mehr geknutscht? In England auf jeden Fall!

Daniel erzählt mir von einem romantischen Weihnachtsbrauch aus seinem Heimatland England.

Dort werden nämlich in der Vorweihnachtszeit über vielen Türen Mistelzweige aufgehängt. Wer sich unter einen Zweig stellt, darf darauf hoffen geküsst zu werden.

„Das ist ein Zeichen des Friedens und bringt Glück!“, erklärt Daniel.

DANKSAGUNG

MiA & WiA bedanken sich ganz herzlich bei:

Kita Sonnenschein

Sprungbrett Altglienicke

JFE Fairness und Kindertreff

ASP & KBH Waslala



Unser besonderer Dank geht an alle Rezept- und Geschichtenstifter*innen für die tollen Beiträge zum Lesen, Backen und Naschen.

Wir danken Euch, dass Ihr uns an Euren Köstlichkeiten und Geschichten habt teilhaben lassen. Dabei waren:

Abed	Francesco	Lucia
Alex	Gina	Malki
Annalena	Justin	Ravitha
Awaz	Kamal	Ronja
Charo	Kirsty	Sabah
Daniel	Layal	Sanaa
Francesca	Lilly	Sara

Wir bedauern sehr, dass es nicht möglich war, alle Beiträge in dieser Broschüre abzdrukken. Als Inspiration werden alle Einsendungen im Laufe der kalten Zeit auf unserer Facebookseite (MIA - Mobil in Altglienicke) nachzulesen sein.

MiA und WiA wünschen eine besinnliche, gemütliche und friedliche Zeit, auch wenn es langsam kälter wird.





IMPRESSUM

Herausgeber:

MiA – Mobil in Altglienicke
Ehrenfelder Strasse 25
12524 Berlin

Tel. 030 – 67 90 93 56
willkommen@fippev.de

www.fippev.de
www.facebook.com/FiPPEv

Berlin | Dezember 2019

Redaktion und Texte:

Gundula Kurth
Chris Haselberger

Gestaltung:

stolze kommunikation

Bildquellen: FiPP e.V.

Flaggen: Wikimedia Common

Globen: Freepik.com

Font: bromello by alit design