

Netzwerk Hilfe



## 02.10.2015 G8-Gymnasium Maxdorf





Al Tamria ist ein syrisches, bzw arabisches Gebäck, das vornehmlich während des Ramadan gegessen wird. Es besteht aus Mehl, Wasser, Butter und Zucker. Es braucht

2 Tage Vorbereitung und insgesamt 16 Std Arbeit, bis derTeig ausgebacken werden kann.Guten Appetit! Ihr Obada



Das **Netzwerk Hilfe** besteht aus Teams denen Mitarbeiter der Gemeinde, der Kirchen und ehrenamtliche Bürger angehören.

- Mentoren Team: Betreuung der Familien und Gruppen
- Wohnung/Logistik: Bereitstellung der allernötigsten Möbel + Küchenutensilien
- <u>Diakonie:</u> Versorgung mit ersten Kleidungsstücken; Besuch der Tafel
- <u>Mittagstisch</u>: Angebot eines Mittagsessens für Personen ohne Küche
- <u>Sicherhei</u>t: Zusammenarbeit mit den Behörden und Check der Wohnungen
- Sprache: Privatpersonen und Lehrer-/innen vermitteln erste Kenntnisse
- Arbeit: Koordinierung der 1€-Jobs und Unterstützung beim JobCenter
- <u>Fahrradscheune</u>: Reparatur und Einweisung an gespendeten Fahrräder
- <u>Freizeit:</u> Vermittlung und Organisation von Sport und Kultur (z.B. Kerwe)
- <u>Information/Kommunikation</u>: Aufbau einer Homepage und Bürger-Information









Situation der Flüchtlinge: Derzeit sind etwa 140 Asylsuchende in der Verbandsgemeinde Maxdorf untergebracht. Es handelt sich meist um Syrer, Somali und einen kleineren Teil aus den Balkanländern. Derzeit sind es 6 Familien, 12 Kinder, in erster Linie jedoch junge Männer (20-35 J). Während sie auf die Anerkennung als Kriegsflüchtling warten müssen, arbeiten sie in rund 20 allgemeinnützigen Projekten oder im Bauhof für 1 € pro Stunde – mit Begeisterung.

Kousa Mahshi ist eine Spezialität, die in zahlreichen arabischen Ländern bekannt ist. Die gekochte Zucchini wird mit Reis und Lammhack gefüllt, mit Curry und Pfeffer gewürzt, aber nur in der syrischen Variante mit Knoblauch und Minze verfeinert.

Guten Appetit - Ihr Ayham

Nächster Termin: "Flüchtlingssituation in Maxdorf"
2te Info-Veranstaltung im Carl-Bosch-Haus - 19. Oktober, 19:30-21:00 Uhr



Kousa Mahshi ist eine Spezialität, die in zahlreichen arabischen Ländern bekannt ist. Die gekochte Zucchini wird mit Reis und Lammhack gefüllt, mit Curry und Pfeffer gewürzt, aber nur in der syrischen Variante mit Knoblauch und Minze verfeinert.

Guten Appetit – Ihr Ayham

Al Tamria ist ein syrisches, bzw. arabisches Gebäck, das vornehmlich während des Ramadan gegessen wird. Es besteht aus Mehl, Wasser, Butter und Zucker. Es braucht 2 Tage Vorbereitung und insgesamt 16 Std Arbeit, bis der Teig aus-

gebacken werden kann.

Guten Appetit - Ihr Obada