| Winter/Frühjahr 2018/19 |

ROSSI FOOD JOURNAL

Essen mit gutem Gewissen
Entdecken Sie die originellen und kreativen Speisen im Restaurant Rossi. Unsere Küche verwendet hauptsächlich saisonale, regionale, Bio- und Demeter-zertifizierte Produkte. *ab Seite 2*

Wie man sich bettet
Die Betten und andere Möbel in unseren Hotelzimmern wurden mit viel handwerklichem Geschick in der Tischlerei der SOS-Dorfgemeinschaft Hof Bockum hergestellt. Dort leben insgesamt etwa 100 erwachsene Menschen mit geistiger Behinderung. *Seite 4*

Ab in den Winter
In dieser Ausgabe verraten wir Ihnen unser wärmendes Kürbissuppen-Rezept aus dem besonders gut verwendbarem Hokkaido-Kürbis. *Seite 5*

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im inklusiven Hotel Rossi in der Botschaft für Kinder – einer Initiative des SOS-Kinderdorf.
Unser Inklusionsbetrieb hat seit Sommer 2017 geöffnet und beschäftigt Mitarbeiter*innen mit und ohne Beeinträchtigung. Damit bieten wir auch Menschen mit körperlichen oder psychischen Einschränkungen, mit Lernschwierigkeiten oder Sinnesbeeinträchtigungen einen festen Arbeitsplatz und eine langfristige Perspektive.

Für fast alle Beteiligten ist die Arbeit in einem Inklusionshotel eine neue Erfahrung. Dies gilt auch für die Kommunikation. Deshalb geben wir dem gesamten Team die Möglichkeit einen Gebärdensprachkurs zu besuchen, um uns mit den gehörlosen Kolleg*innen zu verständigen. Da es in der Küche oft besonders schnell gehen muss, hat unser Küchenteam zudem noch eigene Gesten für die Verständigung untereinander entwickelt.

Lesen Sie gern mehr zu unserem besonderem Haus auf der Rückseite. Und erfahren Sie außerdem, woher die Möbel in unseren Hotelzimmern kommen oder warum Sie in unserem Haus auch immer wieder auf Kunst stoßen.

Ihr Rossi-Team

KURZGESAGT

Yvonne und Luis sind ein eingespieltes Team beim Reinigen der Hotelzimmer. „Ich bin froh, dass meine Kolleg*innen eine große Portion Geduld mitbringen, auch wenn es mal etwas länger dauert“, sagt Yvonne. Und Luis fügt hinzu: „Ich komme gerne zur Arbeit und freue mich, wenn die Gäste zufrieden mit der Sauberkeit der Zimmer sind.“

Yvonne und Luis, Housekeeping

Fotos © Steven Ritzer, Stefan Abtmeyer

Nachhaltigkeit + regionale Küche

Die hohe Qualität unserer Gerichte sowie eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion liegen uns am Herzen. Die von uns verwendeten Nahrungsmittel stammen unter anderem aus der SOS-Dorfgemeinschaft Grimmen. Sie unterliegen einem kontrollierten Anbau und sind Demeter-zertifiziert.

100% VEGETARISCH
Lassen Sie sich von unseren vegetarischen Köstlichkeiten begeistern und genießen Sie unsere grüne Küche.

FRISCHER FISCH
Fangfrischer Fisch aus regionalen Gewässern gehört für unser Küchenteam nicht nur freitags auf die Karte. Auch eine kleine tägliche Auswahl lässt das Herz von Fischgenießern höher schlagen.

AUS DER REGION
Bei all unseren Zutaten können Sie sich sicher sein, dass unser Augenmerk beim Einkauf stets auf dem Herkunftsgebiet und der Anbauweise liegt.

ECHT GESUND
Ob vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch, ganz egal, Hauptsache gesund soll es sein. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einer bunten Speisenauswahl und gibt seiner Kochkunst Raum für neue Ideen.

SCHNÄPPCHEN
Qualität hat seinen Preis. Doch manchmal muss es nicht unbedingt teuer sein, denn auch mit wenigen Zutaten lässt sich jederzeit ein leckerer Gaumenschmaus kreieren.

Das Hotel Rossi wurde im Juli 2017 eröffnet und verfügt über 28 Zimmer. Ein Großteil der hochwertigen Massivholzmöbel in den Hotelzimmern wurde in der Tischlerei der SOS-Dorfgemeinschaft Hof Bockum hergestellt (siehe Seite 4). Neben unserem Restaurant mit mehr als 70 Plätzen bieten wir sechs unterschiedlich große und verschieden kombinierbare Tagungsräume mit modernster Ausstattung für bis zu 199 Personen.

Eine Initiative von SOS KINDERDORF

SPEISEN | DISHES

VORSPEISEN | STARTER

BABY LEAF SALAT Ziegenkäse, mariniertes Ackergemüse A3, A8, A14 | **12,00 €**
Baby leaf salad, goat cheese, marinated vegetables

CAESAR SALAT Kirschtomaten, Parmesandressing A1, A3, A6, A14 | **9,50 €**
Caesar salad, cherry tomatoes, parmesan

SUPPE | SOUP

RINDERCONSOMMÉ Feines Knollengemüse A6, A8 | **7,50 €**
Beef consommé, tender tuber vegetables

VEGETARISCHES | VEGETARIAN

BETERISOTTO geschmorte Bete, Feldsalat A3, A5 | **15,00 €**
Beet risotto, braised beet, corn salad

ALTBEWÄHRTES, NEU INTERPRETIERT
TRADITIONAL RECIPES REINVENTED

CONFIERTE ENTENKEULE
Apfelrotkohl, Schupfnudeln A3, A8 | **21,00 €**
Confit duck leg, red cabbage with apple, potato noodles

KRUSTENBRATEN VOM APFELSCHWEIN
Rahmwirsing, Kartoffelbrot, „Lemke Original"-Biersauce A1, A3, A8, A14 | **18,50 €**
Roast pork, savoy cabbage, potato bread,"Lemke Beer Orginal" jus

TYPISCH BERLIN | TYPICAL BERLIN

KOHLROULADE mit Salzkartoffeln A1, A3, A8, A14 | **11,50 €**
Stuffed cabbage with boiled potatoes

Foto © Stefan Abtmeyer; fishinheaven.de

ZUSATZSTOFFE

1) enthält Farbstoff | *contains colorants*
2) enthält Konservierungsmittel | *contains preservatives*
3) mit Antioxidatonsmittel Ascorbinsäure | *with Antioxidans ascorbic acid*
4) Geschmacksverstärker | *flavor enhancers*
9) Koffein | *caffeine*
10) Chininhaltig | *contains quinine*
11) Süßungsmittel | *sweetener*
12) enthält eine Phenylalinquelle | *contains phenylaline*
14) mit Taurin | *with taurine*

ALLERGENE

A1) enthält Gluten aus Weizen | *contains gluten from wheat*
A2) enthält Gluten aus Gerste | *contains gluten from barley*
A3) enthält Laktose | *contains lactose*
A4) enthält Sulfite | *contains sulphites*
A5) enthält Schalenfrüchte | *contains nuts*
A6) enthält Ei / Ei-Erzeugnisse | *contains egg products*
A7) enthält Erdnüsse | *contains peanuts*
A8) enthält Sellerie | *contains celery*
A9) enthält Sesam | *contains sesame*
A10) enthält Lupinen | *contains lupins*
A11) Krebstiere & Schalentiere | crustaceans
A12) Fische und Erzeugnisse | *fish and fish products*
A13) Soja & Soja-Erzeugnisse | *soy and soy products*
A14) Senf & Senf-Erzeugnisse | *mustard and mustard products*
A15) Weichtiere & -Erzeugnisse | *molluscs and molluscs products*

SPEISEN | DISHES

STEAK DES TAGES | STEAK OF THE DAY

mit 2 Beilagen zur Wahl A1, A3, A8 | **23,00 €**

with 2 side dishes

BEILAGEN JE 3,50€ | SIDES EACH 3,50€

Pommes Frites *french fries*

Süßkartoffelpommes *sweet potato fries*

Salzkartoffeln A3 *boiled potatoes*

Kartoffelgratin A1, A6, A8 *potatoes au gratin*

Gebratene Pilze A3 *pan fried mushrooms*

Rahmwirsingkohl A3 *savoy cabbage*

Buntes Röstgemüse A3, A8 *roasted vegetables*

SAUCEN JE 3,50€ | SAUCES EACH 3,50€

Rotweinsauce A3, A4, A8, A14 *red wine jus*

Sauce Bernaise A3, A4, A6 *sauce bernaise*

grüne Pfeffersauce A3, A4, A8, A14, 1, 2, 3, 4, 11 *green pepper sauce*

FISCH, FRISCH GEFANGEN | FRESH FISH

FISCH DES TAGES mit buntem Röstgemüse,

Riesling Schaum A11, A12 | **19,00 €**

Catch of the day with colorful roasted vegetables,

white wine foam

DER SÜSSE ABSCHLUSS | A SWEET TREAT TO FINISH

TONKABOHNEN-CREME-BRULÉE Passionsfruchtsorbet A1, A3, A5, A6 | **7,50 €**

Tonkabean creme brulée, passionsfruit sorbet

Fotos © Stefan Abtmeyer; fishinheaven.de

Das Azubi-Gericht auf unserer Wochenkarte

BUSINESS LUNCH Nehmen Sie sich eine Auszeit in der Mittagspause zwischen 12 und 14 Uhr und genießen Sie das täglich wechselnde Mittagsgericht.
Take a break during lunch break between 12 and 2 o'clock pm and enjoy the daily changing lunch dish.

DAS AZUBI-GERICHT wird von den Auszubildenden des SOS-Kinderdorf Berlin zubereitet und ist immer ein vegetarisches Gericht.
The „Azubi-Gericht" is prepared by the trainees of the SOS-Kinderdorf Berlin and is always a vegetarian dish.

KINDER | CHILDREN

GEMÜSEBRÜHE mit frischem buntem Gemüse A1, A3, A8 | **5,50 €**
Vegetable stock with fresh vegetables

NUDELN MIT TOMATENSAUCE A1, A3, A8 | **6,00 €**
Pasta with tomato sauce

SCHINKEN-KÄSE-SANDWICH Gurke, Tomate, Salat A1, A3, A6 | **6,00 €**
Ham and Cheese Sandwich with cucumber, tomato, lettuce

FRISCH PANIERTE FISCHSTÄBCHEN
Kartoffelpüree, grüne Erbsen A1, A3, A5, A6, A12 | **8,50 €**
Fresh fried fish fingers with mashed potatoes, green peas

SPIEGELEI Spinat, Salzkartoffeln A3, A6 | **6,50 €**
Fried egg with spinach, boiled potatoes

ARME RITTER Beerengrütze A1, A3, A6 | **4,50 €**
French Toast with red fruit jelly

Fotos © Archiv SOS-KD e.V., Stefan Abtmeyer; fishinheaven.de

ERWACHSENE, DIE EIN KINDERGERICHT BESTELLEN, ZAHLEN 2,00 € AUFSCHLAG PRO GERICHT.
Adults who order a children's dish pay € 2.00 per court.

Wie man sich bettet...

„So gut habe ich ja lange nicht geschlafen!" Diesen Satz hat das Hotel Rossi-Team schon häufiger gehört und wundert sich kein bisschen darüber. Denn die Betten sowie andere Möbel in den Hotelzimmern wurden mit handwerklichem Geschick in der Tischlerei der SOS-Dorfgemeinschaft Hof Bockum hergestellt. Auf Hof Bockum leben etwa 100 erwachsene Menschen mit geistiger Behinderung und arbeiten dort in der Käserei oder Gärtnerei, in der Landwirtschaft oder in der großen Tischlerei.

Geölte Kernbuche ist die handschmeichelnde Grundlage, aus der vom Bett bis zur Kleiderstange alle Möbel für das Hotel Rossi gefertigt wurden. „Ein Auftrag in dieser Größenordnung haben wir in unserer Werkstatt nicht alle Tage," stellt Volker Vernetti, Tischlermeister in der Dorfgemeinschaft, fest. „Wir haben mit etwa 12 betreuten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie 2 Fachkräften über ein halbes Jahr an den Möbeln gearbeitet. Das war schon eine besondere Herausforderung."

Das Ergebnis zeigt, wie gut sie gemeistert wurde, denn die Betten, Tische und Kleiderablagen geben den Hotelzimmern eine ganz besondere Atmosphäre. Die Gäste merken sofort: Das ist echte Handarbeit und strahlt eine besondere Wärme aus. „Aber", beugt Volker Vernetti vor, „Aufträge dieser Art sind eher die Ausnahme. Wir haben die Idee aus Berlin natürlich gern angenommen, um uns im großen SOS-Netzwerk zu unterstützen. Normalerweise machen wir Serienarbeiten für den Versandhandel, wie zum Beispiel Wäscheständer aus Holz oder Teile für Kinderbetten." Hintergrund ist: Um den Menschen mit Behinderung eine Arbeit anbieten zu können, die sie möglichst gut ausführen können, konzentriert sich die Tischlerei auf Wiederholung und Serienfertigung. Dann können die Betreuten am besten selbstständig und sicher arbeiten.

Wer jetzt enttäuscht ist, weil man sich das neue Bett nicht gleich bei der SOS-Dorfgemeinschaft Hof Bockum bestellen kann, kann gerne auf eine typische Lückenfüllerproduktion in der Tischlerei ausweichen: Hier werden auch unterschiedliche Vogelnistkästen produziert, für die es einen kleinen Katalog gibt. Damit kann man in jedem Fall sicher sein, dass zumindest die Piepmätze im eigenen Garten komfortable Nächte verbringen können.

Möbel aus der SOS-Dorfgemeinschaft Hof Bockum

Wenn Sie mehr über die Produkte aus unserer SOS-Dorfgemeinschaft erfahren möchten, lassen Sie sich gerne von unserem Rezeptionsteam beraten oder werfen Sie einfach einen Blick in unsere Vitrinen im Eingangsbereich. Dort finden Sie eine kleine Auswahl schöner, selbstgemachter Waren.

Bestellungen an: SOS-Hof Bockum
Bockum 10, 21385 Rehlingen
Telefon: 04132 9129-0, Fax: 04132 9129-25
sos-hof-bockum@sos-kinderdorf.de

Kürbissuppe

Der Hokkaido-Kürbis ist der Alleskönner unter den Kürbissen. Er harmoniert sowohl mit Ingwer und Chilli als auch mit Vanille und Apfelsaft, wie in unserem Rezept. Er gehört zu den sehr wenigen Kürbissorten, bei denen die Schale beim Kochen weich wird und mitgegessen werden kann und er schmeckt sogar roh, z.B. in Salaten.

Zutaten:
etwa 1 kg Hokkaido-Kürbis
(es lässt sich auch jeder andere Kürbis verwenden)

1 große Zwiebel

100 ml Weißwein

250 ml Apfelsaft

500 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

Olivenöl

50 g Butter

Gewürze:
Salz
Zucker
Pfeffer aus der Mühle
½ Vanilleschote
1 Lorbeerblatt

Kürbis halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Hokkaido-Kürbisse müssen nicht geschält werden.
Zwiebel schälen und ebenfalls grob klein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln glasig schwitzen. Den Kürbis und die Butter hinzufügen und gleich mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer würzen und kurz mit anschwitzen. Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und zusammen mit dem Lorbeerblatt zum Kürbis geben.

Anschließend mit Weißwein ablöschen und solange einziehen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Als nächstes mit Apfelsaft auffüllen und ebenfalls etwa zur Hälfte einziehen lassen. Danach die Gemüsebrühe und die Sahne zugeben und das Ganze noch etwa 5 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.

Zum Schluss die Suppe pürieren und abschmecken.
Je nach Lust und Laune noch durch ein feines Sieb passieren.

Lassen Sie es sich und Ihren Gästen gut schmecken!
Ihr Rossi-Küchenteam

Fotos © Archiv SOS-KD e.V.

„Die ersten Gäste“

Bild oben: Anna Steinert, Gute Kumpanen, 2015, Öl auf Leinwand
*Seit Beendigung ihres Studiums beschäftigt sich Anna Steinert (*1983 in Krefeld) mit dem Thema Gesicht und Maske in unterschiedlichen Medien. Dabei verwendet sie das Thema des Gesichts als Ausdruck der Psyche malerisch, als Zugang zum Unbewussten.*

Bild links: The gardener © Jan von Holleben, 2002

Für mehr Informationen zur Kunst in der Botschaft für Kinder, finden Sie an der Rezeption den Katalog zur derzeitigen Ausstellung. Wir laden Sie auch gern zu einem Rundgang ein!

Was wäre ein Haus ohne Bewohner, ohne Besuch? Ein leerer, freudloser und langweiliger Ort! Wir haben wunderbare „Gäste“ eingeladen, geschaffen von sehr unterschiedlichen Künstler*innen. Schauen Sie selbst, wie vielfältig die Ausstellung – auf Leinwand, Foto oder in Ton gebrannt – mit uns spricht.

Willkommen in einem Haus, in dem Menschen und Kunst eine große Rolle spielen und der SOS-Gedanke „Wir sind Familie“ gemeinsam gelebt wird! Sie werden schnell merken, hier findet etwas Besonderes statt: Die Dinge beziehen sich aufeinander, haben etwas miteinander zu tun, sie sind nicht zufällig. Sie sind Gast an einem Ort, an dem die Rechte und Lebensbedingungen von Kindern und Jugendlichen im Fokus stehen. Wir wollen die Kunst nutzen, um mit unseren Gästen zu aktuellen gesellschaftlichen und philosophischen Themen ins Gespräch zu kommen und – über den sozialen Zusammenhang hinaus – neue Netzwerke und Kooperationen zu zu knüpfen. So helfen wir Kindern und Jugendlichen ihren Platz in der Gesellschaft zu finden. Unsere wechselnden kuratierten Ausstellungen orientieren sich an Fragen des menschlichen Miteinanders.

Den Auftakt machte 2018 unsere Ausstellung mit dem Thema „Die ersten Gäste“. 2019 wird die Ausstellung mit dem Titel „Der Flügelschlag eines Schmetterlings kann einen Orkan auslösen“ folgen. Der Grundsatz aller Ausstellungen in der Botschaft für Kinder ist: „Gute Kunst hat eine Botschaft“. Aus diesem Grund ignorieren wir das künstlerische Ranking und bringen unterschiedliche künstlerische Ausdrucksformen zusammen. So wird ausgewählte Kunst von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen neben den Werken bekannter Künstler*innen gleichberechtigt ausgestellt. Die Arbeiten überraschen die Betrachter*innen mit einem größtmöglichen Spektrum der Unterschiedlichkeit und laden sie ein, sich mit der Kunst und den Künstler*innen auseinanderzusetzen. Der Effekt für Kinder und Jugendliche, neben einer/m bekannten Künstler*in ausgestellt zu sein, ist einfach wundervoll. Sie erleben nicht nur kulturelle Bildung, sondern werden auch in ihrer Selbstwirksamkeit bestärkt und bestenfalls ermutigt, diese Erfahrung auch auf andere Ebenen zu übertragen.

Schön, dass auch Sie unser Gast sind!

GETRÄNKE | DRINKS

If you need any help choosing the right drink, feel free to ask our service team!

WASSER UND SOFTDRINKS

STAATLICH FACHINGEN GOURMET		
Naturell, Medium	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	5,00 €
SÄFTE VON GRANINI	0,2 l	2,70 €
verschiedene Sorten:	0,3 l	3,10 €
Ananassaft		
Apfelsaft klar		
Bananen-Nektar		
Cranberry-Nektar		
Grapefruitsaft		
Kirsch-Nektar		
Mango-Fruchtsaft		
Maracuja-Nektar		
Orangensaft		
Pfirsich-Nektar		
Rhabarber-Nektar		
alle Sorten auch als Saftschorle	0,3 l	3,10 €
AFRI COLA	0,2 l	3,00 €
klassik [1,9] und zuckerfrei [1,9,11]		
BLUNA LIMONADE		
verschiedene Sorten:	0,2 l	3,00 €
Orange [1,3]		
Zitrone [3]		
THOMAS HENRY [3,10]		
verschiedene Sorten:	0,2 l	3,00 €
Bitter Lemon		
Ginger Ale		
Tonic Water		
Spicy Ginger		

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE [9]	2,70 €
MILCHKAFFEE [A3, 9]	2,90 €
CAPPUCCINO [A3, 9]	2,90 €
ESPRESSO [9]	2,40 €
LATTE MACCHIATO [A3, 9]	3,50 €
aromatisiert mit Vanille, Karamell, Haselnuss oder Macadamia	3,80 €
TRINK MEER TEE [9]	4,20 €
verschiedene Sorten:	
schwarz	
grün	
Kräuter	
Früchte	

Das Service-Team informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot.

HEISSE SCHOKOLADE [A3]		2,90 €

BIER [A1, A2]

BERLINER PILSENER	0,3 l	3,00 €
vom Fass	0,5 l	4,00 €
LEMKE BERLIN – CRAFT BEER		
verschiedene Sorten:	0,33 l	3,80 €
Bohemian Pilsener		
030 Pale Ale		
Original Wiener Lager		
Spree Coast IPA	0,33 l	4,10 €
SCHÖFFERHOFER		
verschiedene Sorten:	0,5 l	4,00 €
Hefeweizen hell		
Hefeweizen dunkel		
Kristallweizen		
Hefeweizen alkoholfrei		
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33 l	3,20 €
JEVER FUN ALKOHOLFREI	0,33 l	3,00 €

Foto © Stefan Abtmeyer; fischerinheaven.de

WEIN | WINE

SEKT A4 UND CHAMPAGNER A4

SCHLOSS RHEINBERG 0,1 l 2,70 €
trocken 0,75 l 19,00 €

PETIT VAUX CUVEÉ BRUT 0,75 l 26,00 €
Silvaner, Kerner & Sauvignon Blanc
Schloss Vaux Klassische Flaschengärung

Hergestellt nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung wird diese Cuveé aus Silvaner und Scheurebe mit ihren Fruchtaromen von Cassis, Maracuja und Honig Ihre Sinne begeistern.

CHAMPAGNER 0,75 l 89,00 €
Alfred Gratien Brut; Classique

Raffinierter Verschnitt, in dem sich die Eleganz des Chardonnay mit dem fruchtigen Pinot Meunier und dem Durchhaltevermögen des Pinot Noir verbindet. Das ist die Kunst der Champagnerherstellung.

WEISSWEIN A4

WEISSWEINSCHORLE 0,2 l 3,90 €

GRAUER BURGUNDER 0,2 l 4,50 €
Qualitätswein, trocken 0,75 l 16,80 €
Kloster Limburg Weinkellerei

Vollmundig und rund, passt zu vielen Speisen durch seine Ausgewogenheit, feine Fruchtaromen.

50° RIESLING 0,2 l 4,90 €
Qualitätswein, trocken 0,75 l 18,00 €
JWG Johannisberger Weinvertrieb KG

Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst, mit einem Hauch von blumigen Noten.

TAPPS WEISS 0,2 l 5,60 €
Cuvée aus Müller Thurgau, 0,75 l 21,00 €
Muskateller & Sauvignon Blanc

Animierende Aromen von frischen Weintrauben, Blüten, Cassis und verblühenden Rosen finden sich im Bukett. Aromatisch und leicht im Geschmack.

ROSÉWEIN A4

TAPPS ROSÉ 0,2 l 5,60 €
Cuvée aus Saint Laurent, 0,75 l 21,00 €
Syrah Merlot & Cabernet Franc
QbA trocken

Gut gekühlt sorgen aromatische Rebsorten in der Cuveé für schnelle Linderung des Durstgefühls. Ein angenehmes Prickeln umspült die Zunge und im Finale begeistert dieser Rosé durch einen milden Kick.

ROTWEIN A4

50° PINOT NOIR 0,2 l 4,90 €
Qualitätswein, trocken, 0,75 l 18,00 €
Rheinhessen,
JWG Johannisberger
Weinvertrieb KG

Helles Rubinrot – ein fruchtiger Pinot Noir mit Aromen von Brombeere und Hagebutte, im Abgang etwas Pflaumen marmelade und Pfeffer. Der Wein besitzt einen vollen Körper und ist dennoch leicht am Gaumen.

TAPPS ROT 0,2 l 5,60 €
Cuvée aus Saint Laurent 0,75 l 21,00 €
& Merlot
Qualitätswein, trocken

Eine Cuveé aus Saint Laurent und Merlot. Harmonisch mit viel Frucht von Brombeeren und saftigen Kirschen. Weich und rund passt er zu Fisch und hellem Fleisch.

THAT'S NEISS CUVEÉ 0,75 l 29,00 €
Qualitätswein, trocken, Weingut Ludi Neiss

Kakao, roter Pfeffer, nicht zu schwer, internationaler Stil, beerenfruchtig, würzig, trocken, hinten weich, sehr balanciert. Rebsorten: Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon.

Foto © Stefan Abtmeyer; fishinheaven.de

WEIN DES MONATS – GERNE EMPFIEHLT IHNEN UNSER SERVICE-TEAM UNSEREN AKTUELLEN WEIN DES MONATS

Wine of the month – Our service team is happy to recommend you the current wine of the month

Botschaft für Kinder? Was ist das und…

…wo sind eigentlich die Kinder?

Foto © Maurice Ressel

Wer in die Botschaft für Kinder kommt, erwartet – entsprechend dem Namen – ein Haus voller Kinder und es gab auch schon einige enttäuschte Gesichter und die Frage: Wo sind denn hier die Kinder? Wichtig bei dem Namen ist vor allem das kleine Wörtchen „für", denn es beschreibt, wofür SOS-Kinderdorf im Allgemeinen steht: Wir setzen uns ein ***für*** *die Belange der Kinder und Jugendlichen,* ***für*** *Kinderrechte,* ***für*** *gerechte Chancen.*

Ganz bewusst hat sich SOS-Kinderdorf entschieden in der Nähe des Regierungsviertels ein Haus mit dem entschlossenen Namen zu errichten. Die Botschaft für Kinder ist zu verstehen als Institution, die den Kindern und Jugendlichen eine starke Stimme gibt und diese auch nach außen vertritt. Neben der sogenannten Advocacy- Arbeit, also dem Einsatz für Kinder auf behördlicher und politischer Ebene, finden in unserem Hause an vielen Tagen im Jahr Tagungen und Versammlungen statt, an denen das gesamte Haus mit Personen aus Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft sowie Schüler*innen, Auszubildenden und jungen Menschen aus unterschiedlichsten Lebenssituationen gefüllt ist. Dadurch wird eine Plattform geschaffen, die für Augenhöhe sorgt und dabei in diversen fachpolitischen Fragestellungen die Rechte der Kinder und Jugendlichen vertritt bzw. stärken will.

Ein weiterer, sehr wichtiger Bestandteil des „Gesamtpakets" Botschaft für Kinder ist der Bereich Ausbildung und Qualifizierung. Seit 1996 fördert SOS-Berlin junge Menschen, die aus unterschiedlichsten Gründen Unterstützung brauchen. In der Botschaft für Kinder bieten wir die Ausbildung zu Kaufleuten im Büromanagement, in der Gastronomie und in der Hauswirtschaft an. Hier erhalten die jungen Menschen eine berufliche Perspektive und sie werden befähigt, ihr Leben eigenständig zu meistern.

So sind momentan rund 30 junge Menschen mit besonderen Bedarfen bei uns in Ausbildung. Außerdem bietet der Bereich Bildung besondere Lernförderangebote und individuelle Coachings für Jugendliche, die Schwierigkeiten im Schulalltag aber auch in ihrer gesamten Lebenssituation haben. Sie werden in unseren Schulungsräumen in der zweiten Etage von Lehrer*innen, Coaches, Sozialpädagog*innen und Psycholog*innen persönlich unterstützt und gefördert.

„Voneinander Lernen" sind auch die wichtigen Stichwörter für die dritte Säule der Botschaft für Kinder. Diese betrifft den Bereich, in dem Sie sich derzeit befinden: Das Hotel Rossi, in dem fast 50 Prozent aller Mitarbeiter*innen Menschen mit unterschiedlichen Beeinträchtigungen sind. Sowohl unser Servicepersonal als auch alle anderen Angestellten „hinter den Kulissen" arbeiten Hand in Hand und geben ihr jeweils Bestmögliches, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen. Dabei wird es auch hin und wieder vorkommen, dass Situationen entstehen, die in einem „normalen" Hotel nicht alltäglich sind. Genau eben diese Situationen sind es allerdings oftmals, die alle Beschäftigten und die meisten unserer Gäste sehr schätzen. Das ist gelebte Inklusion!

IMPRESSUM

Herausgeber: Botschaft für Kinder gGmbH, Renatastraße 77, 80639 München

Redaktion: Botschaft für Kinder gGmbH;

Fotos: Stefan Abtmeyer (9), SOS-Kinderdorf e.V., Matthias Jankowiak, Maurice Ressel, Steven Ritzer

Gestaltung: Caroline Gärtner, www.pluscberlin.de

Namen und Abbildungen von Personen können aus persönlichkeitsrechtlichen Gründen verändert worden sein.

© Dezember 2018 Botschaft für Kinder gGmbH

Rossi
HOTEL . RESTAURANT . TAGUNGSZENTRUM

Hotel Rossi Mitten in Berlin

Genießen Sie den Service in unserem inklusiven Hotel und unterstützen Sie die Teilhabe von Menschen mit Beeinträchtigung.

Das Hotel Rossi verfügt über 28 Zimmer für bis zu 50 Gäste. Die Rezeption ist 24 Stunden für Sie da. Das Restaurant Rossi ist täglich von 7.00 bis 21.30 Uhr geöffnet.

Fotos © Matthias Jankowiak, Steven Ritzer, Archiv SOS-KD e.V.

Unsere Sonnenterrasse lädt Sie zu einem gemütlichen Mittagessen, Abendessen oder Feierabenddrink ein. Unsere Gäste, die sich nach noch mehr Entspannung sehnen, können auch auf unseren Sonnenliegen die Seele baumeln lassen.

Für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen sowohl unseren 210m² großen und variabel teilbaren Freiraum für bis zu 199 Gäste, als auch unsere drei kleineren Tagungsräume MUCKS, MÄUSCHEN und / oder STILL anbieten.

Ausschlafen und danach ausgiebig frühstücken im Restaurant Rossi? Unsere Frühstücks-leckereien lassen keine Wünsche offen! Preis 9,90 Euro.

So erreichen Sie uns

Hotel Rossi · Lehrter Straße 66 · 10557 Berlin

+49 (0)30 - 330 993 800
reservierung@hotel-rossi.de

www.hotel-rossi.de

www.facebook.com/HotelRossiBerlin
www.instagram.com/hotel.rossi

Eine Initiative von
SOS KINDERDORF