



Eine kleine Schönheit:
die Kartoffelblüte



Mein Markt!

Wie die Kartoffel nach Berlin kam

Gerade in der Spargelzeit gehören Kartoffeln für viele Genießer ganz selbstverständlich auf den Teller. Auch auf unseren Wochenmärkten sind die beliebten Knollen dann zunehmend präsent. Doch das beliebteste Nahrungsmittel der Deutschen war lange verpönt und hatte anfangs einen schweren Stand.

Von Südamerika nach Preußen

Im 16. Jahrhundert kam die Kartoffel nach Europa, wo sie wegen der schönen Blüten zunächst in botanischen Gärten bewundert wurde. Erst im 18. Jahrhundert hielten die „Erdäpfel“ in Preußen Einzug. Der Alte Fritz nutzte sie als Proviant für seine Soldaten und wollte sie auch in der Bevölkerung als Grundnahrungsmittel etablieren. Doch die war skeptisch. „Kartoffelbefehle“ und Aufrufe der Pastoren, die als „Knollenprediger“ zum Anbau der neuen Feldfrucht aufforderten, nützten erst einmal wenig. Der Legende nach weckte schließlich die Bewachung von Kartoffelfeldern durch Soldaten die erhoffte Begehrlichkeit. Während diese höflich wegschauten, sollen die Bauern die Früchte säckeweise vom Acker gestohlen und zu Hause gegessen haben. In den Städten übernahm Friedrich II. höchstpersönlich die Werbung, indem er öffentlich Kartoffeln aß. Nachahmer fanden sich schnell und ebneten den Weg für den Siegeszug der Knolle.

Übers Wasser in die Stadt

Nach Berlin gelangten die Kartoffeln meist, so wie auch Obst und Gemüse, Kohle, Kies, Getreide, Mais, Mehl und Wein, über die Wasserstraßen. Havel, Spree und zahlreiche Kanäle waren bis weit ins 20. Jahrhundert die Lebensadern der Stadt. Während früher Kähne und Dampfschiffe die beliebten Knollen auf die Wochenmärkte brachten, fahren heute die Lieferwagen direkt auf den Markt. Doch die Kartoffel selbst darf auf keinem Wochenmarkt fehlen.



Zum Berliner Stadtbild gehörten bis in die 1930er Jahre die Kähne der Bauern aus Werder. Im 18. Jahrhundert erhielten sie das königliche Sonderrecht, ihre Produkte auf dem Wasserweg nach Berlin zu bringen und sie steuerfrei direkt vom Kahn aus zu verkaufen. Die sogenannten Mucker oder Muckerschen, die ihre Waren meist an der Friedrichsbrücke anboten, waren als einzige Brandenburgischen Landwirte an ihren typischen Trachten gut zu erkennen.

(Bild: „Märkte in Berlin“)



Händlerporträt

Kartoffel-Planet

Definitiv keine „Couchpotato“: Björn Heinrich und sein umfangreiches Kartoffelsortiment



Für Björn Heinrich vom Kartoffel-Planet wurde der Nebenjob zur Passion. Seit 16 Jahren verkauft der gelernte Dachdecker Kartoffeln und eine gehörige Portion Fachwissen. Er weiß genau, welche seiner gut 20 Sorten die besten für Salat, Püree oder Chips sind. Sein Stand lädt auch dazu ein, Neues zu probieren. „Zum Beispiel die ‚Rouge Flandre‘, eine der wenigen Kartoffeln mit rotem Fruchtfleisch und für geschmacksintensive Pürees geeignet.“ Auf unseren Wochenmärkten finden Sie den Kartoffel-Planet auf dem Hermannplatz (freitags 10:00 - 18:00 Uhr) und dem Schillermarkt (Herrfurthplatz, samstags 10:00 - 16:00 Uhr).

Weitere Informationen und Tipps unter www.kartoffel-planet.de

Liebe Leser,

diese Ausgabe der Marktzeitung steht im Zeichen der „Knolle“. Nicht nur, weil die Kartoffel ein Grundnahrungsmittel darstellt und besonders gut zum Spargel passt, dessen Saison gerade begonnen hat. Wir haben sie und das Thema Obst und Gemüse in den Mittelpunkt gerückt, weil diese Lebensmittel eine wichtige Basis für unsere Wochenmärkte darstellen. Sie sind auch für Hobbygärtner wichtig, die zu unserer Stadt gehören und immer neue, teils ungewöhnliche Flächen erobern. Mehr zum Thema „Stadtgärtnern“ lesen Sie auf Seite 3. Wir freuen uns mit Ihnen auf den Frühling und den Start in eine neue Open Air-Saison – auf den Feldern, in den Gärten und auf unseren Märkten.

Rainer Perske

(Rainer Perske)

Zwickauer Damm: Markt wird konkreter

Zum 1. Juni 2013 wollen wir am Zwickauer Damm auf dem Parkplatz neben dem U-Bahnhof einen neuen, kleinen Lebensmittelmarkt eröffnen. Er soll für voraussichtlich drei bis vier Jahre die ehemalige Ladenstraße dort ersetzen. Das Angebot soll Backwaren, Fisch, Fleisch, Wurst, Geflügel, Blumen, einen Imbiss und weitere Lebensmittel umfassen. Trotz des langen Winters, der die notwendigen baulichen Vorarbeiten und die Händlergewinnung erheblich behindert, wollen wir im Zeitrahmen bleiben. Tage und Zeiten stehen noch nicht genau fest. Bitte bleiben sie neugierig.

Musike auf dem Hermannplatz

Der Hermannplatz wird immer mehr zu einem belebten Stadtplatz. Die Besucherzahlen steigen, denn Touristen wie Passanten legen hier gern eine Pause ein. Das liegt vor allem an dem überzeugenden kulinarischen Angebot. Und auf welch anderem Wochenmarkt in Berlin gibt es schon echt italienische Pizza mit Musike?! Auch die Anwohner freuen sich auf den Frühling, denn dann bringt der neue Obst- und Gemüsehändler Frisches aus Werder auf den Neuköllner Wochenmarkt.

Wutzkyallee: Wächst und wächst

Beim Bäcker stehen die Kunden an. Man schmeckt, dass noch selbst gebacken wird. Auch Fisch, Fleisch, Wurst und Geflügel gibt es frisch. Am Imbiss kocht Frau noch selbst und der polnische Händler importiert seine Waren direkt. Käse- und Kartoffel-Händler kennen ihre Produzenten und bieten mit roten Kartoffeln oder Wildblumenkäse auch spezielle Produkte an. Transparenz, Beratung und besondere Produkte ziehen viele Kunden an, so dass der Markt stetig wächst. Eine erfreuliche Entwicklung nach der langen Durststrecke des Center-Umbaus.

Schillermarkt: Kunst!



(Fotos: Jens Schünemann © 2012 Kunstbild.org)

Am 25. Mai 2013 werden in der Zeit von 11 bis 14 Uhr internationale Künstler den öffentlichen Raum rund um den samstäglich Wochenmarkt am Herrfurthplatz im Schillerkiez mit besonderen Aktionen der Performance-Art erleben. Weitere Informationen unter:
www.my-performance.eu

Regional und transparent Lebensqualität durch den Wochenmarkt



Auf dem Wochenmarkt weiß der Händler, von welcher Scholle seine Knolle stammt und kann seine Kunden oft genau informieren.

Im starken Wettbewerb des Lebensmitteleinzelhandels müssen unsere Wochenmärkte echte Einkaufsalternativen bleiben. Viele Kunden und Besucher schätzen die persönliche Ansprache und Beratung, die Produktkenntnis und den Service unserer Händler. Auch der kleinteilige Verkauf und das Freiluftambiente tragen erheblich dazu bei. Je nach Standort und Ausgangslage fördern wir diese Stärken noch. Um weiterhin für sie interessant zu bleiben, sind wir auch stets auf der Suche nach besonderen Angeboten. So wollen wir in diesem Jahr das Angebot unserer südlichen Neuköllner Wochenmärkte um regionale Produkte erweitern. Durch die kurzen Wege können Kunden und Besucher besser nachvollziehen, wo die Produkte herkommen, wer sie herstellt und wie das geschieht. Ja, sie können vielleicht sogar selbst einmal beim Produzenten vorbeischaun! Diese Transparenz wird angesichts der Lebensmittelskandale immer wichtiger. Daher sind unsere Mitarbeiter ständig auf der Suche nach Händlern und Erzeugern aus dem Umland und fahren dafür mitunter bis nach Dresden. Als ersten Erfolg freuen wir uns über die Firma Wurst Schröder, die wir – trotz des langen Winters – für den Standort Britz-Süd neu gewinnen konnten und die hier 14-tägig Spezialitäten aus dem Vogtland anbietet. Auch der Spreewaldhändler vom Rudower Wochenmarkt überlegt aufgrund seines großen Erfolges demnächst seine Waren auf anderen Neuköllner Wochenmärkten anzubieten. Es bleibt also interessant.

Wochenmärkte

Antonplatz	Di., Fr., 9-18 Uhr
Arkonaplatz	Fr., 12-19 Uhr
Britz-Süd	Mo., Do., Sa., 8-13 Uhr
Elcknerplatz	Mo.-Fr., 9-18 Uhr Sa., 9-16 Uhr
Fritz-Reuter-Allee	Fr., 8-13 Uhr
Hermannplatz	Mo.-Fr., 10-18 Uhr
Karl-Marx-Platz	Mi., 11-18 Uhr Sa., 8-15 Uhr
Maybachufer „Neuköllner Stoff“	Di., Fr., 11-18:30 Uhr Sa., 11-17 Uhr
Prierosser Straße	Mi., Sa., 8-13 Uhr
Schillermarkt (Herrfurthplatz)	Sa., 10-16 Uhr
Wutzkyallee (R.-Richter-Platz)	Mi., 8-13 Uhr Sa., 8-13 Uhr
Zwickauer Damm	in Planung

Kontakt



Marktverwaltung Rainer Perske
Adalbertstraße 6A
10999 Berlin
Tel.: 030 - 29 77 24 86
Fax: 030 - 29 77 25 91
e-mail: info@mv-perske.de
www.mv-perske.de

Impressum

Herausgeber: Marktverwaltung
Rainer Perske | Redaktion und Text:
Marlene Seifert, Telefon: 030 - 612 875 82,
www.schriftgut.info; Rainer Perske |
V.i.S.d.P.: Rainer Perske | Fotos: © Marktverwaltung
Rainer Perske; sonst ausgewiesen
| Grafik: Oliver Dix, Telefon: 030 - 896 171 87,
e-mail: o.dix@web.de | Druck: Laserline |
Auflage: 80.000 | Mein Markt ist auch als
PDF-Download auf der Homepage
www.mv-perske.de erhältlich.



Stadt-Kartoffeln

Alte und neue Kleingärten in Berlin



Ja, den Herr Schreiber gab es wirklich. Aber der Arzt gründete einen Schulverein, der 1865 in Leipzig eine Spielwiese für Kinder von Fabrikarbeitern anlegte. Später entstanden dort kleine Beete und Gartenparzellen, die als Erinnerung an Moritz Schreiber seinen Namen erhielten. Das Modell der sogenannten „Armengärten“ gab es jedoch schon eher. Fabrikbesitzer und Wohlfahrtsorganisationen versuchten erstmals Ende des 18. Jahrhunderts, in Gartenanlagen der schnell wachsenden Bevölkerung die Selbstversorgung mit Obst und Gemüse zu ermöglichen.

Traditionelle Kleingärten in Berlin

In Berlin ernährten die Kleingärten, die im 19. Jahrhundert entstanden, vor allem Arbeiterfamilien. Und sie dienten als „grüner Ausgleich“ zum Leben in den grauen Mietskasernen. In Krisen- und Kriegszeiten stellte sich immer wieder die Bedeutung der Kleingärten zur Versorgung der gebeutelten Stadtbevölkerung heraus. Sie waren so wichtig, dass der Reichspräsident 1931 sogar deren Bereitstellung für Erwerbslose anordnete. Die älteste Berliner Kolonie liegt übrigens in Rehberge, im dortigen Volkspark. Heute existieren gut 930 Kleingartenanlagen, sie bilden einen bedeutenden Teil des Grünflächensystems und sind anerkannte Naherholungsgebiete.

Neue Tendenzen auf Freiflächen

Immer öfter schießen in Berlin aber auch an ungewöhnlichen Stellen kleine Gärten aus dem Boden. Meist auf Brachen und großen Freiflächen, aber manchmal blühen auch plötzlich Obstbäume in öffentlichen Parks und bunte Beete bereichern das Stadtbild. Zu den Berliner Projekten des sogenannten Urban Gardening – also des städtischen Gärtnerns – zählen interkulturelle Biogärten, Wildblumenwiesen, öffentliche Dachgärten und das Allmende-Kontor, der Gemeinschaftsgarten auf dem Tempelhofer Feld. Hier wird so fantasievoll geackert, begrünt, gewerkelt und gebaut, dass selbst die Bundeslandwirtschaftsministerin im letzten Sommer vorbeischaute.

Stadtgarten mit Kultstatus

Wahren Kultstatus haben bereits die Prinzessinnengärten am Moritzplatz erlangt. Im Sommer 2009 haben Anwohner, Aktivisten und Anhänger der Idee einer „städtischen Landwirtschaft“ aus der einstigen Freifläche voller Müll einen blühenden Obst- und Gemüsegarten gemacht. Mittlerweile finden sich hier ein Gartencafé, eine Küche und eine Imkerei. Man trifft sich, gärt und plaudert. Zwischen Tomaten, Gurken, Kräutern und – natürlich! - Kartoffelpflanzen vergessen Besucher, Hobbygärtner und Gäste schnell den tosenden Großstadtlärm nebenan.

Buchtipps

Prinzessin Kartoffelchen

Ein Kinderbuch ab 3 Jahren

Die kleine Prinzessin Kartoffelchen von der Sorte Rotauga ist zum ersten Mal verliebt. Doch plötzlich ist ihr Freund Kartoffolus verschwunden. Außerdem machen ihr der arrogante Kartoffelstoppel und die missgünstige Paprika Viktoria das Leben schwer... Kleine Geschichten erzählen vom Leben der Kartoffeln. Ein Baum begleitet die kleinen Leser durch das Buch und zeigt, wie sich die Natur im Laufe der Jahreszeiten verändert. Und ganz nebenbei geht es in der Kindergeschichte nicht nur um ein wichtiges Lebensmittel, sondern auch um Toleranz und Selbstvertrauen.



Heike Schütz
Prinzessin Kartoffelchen
 ISBN-10: 3867380163
 Preis: 10,00 Euro €



„Zucht und Ordnung“:
 in der Kleingartenanlage
 (oben), im Plastik-Container
 der Bretterburg (unten), und
 auch in der Milchtüte! (Mitte)

(Fotos © oben: Corinna Bienger, Mitte: Tim Birkholz, unten: otesha-gardens.eu)

Michelle Obama Hobbygärtnerin im Weißen Haus

Während drinnen große Politik gemacht wird, ist hinterm Haus Gartenarbeit angesagt. Die Frau des amerikanischen Präsidenten Michelle Obama hat mit dem Amtsantritt ihres Mannes eine alte Tradition wiederbelebt und einen Gemüsegarten angelegt. Auf gut 100 Quadratmetern wachsen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Gurken und Möhren - insgesamt kümmert sich die First Lady um 54 Gemüsesorten und einen Kräutergarten. Was geerntet wird, verarbeiten die Köche für die Präsidentenfamilie oder Staatsgäste.

Eine Revolution ist das Engagement von Michelle Obama allerdings nicht. Den ersten „Staats-Garten“ hatte die Gattin von Präsident Roosevelt während des Zweiten Weltkriegs angelegt und seinerzeit einen regelrechten Trend ausgelöst. Viele Amerikaner begannen, sich selbst zu versorgen. Michelle Obama geht es vor allem darum, ein Zeichen für gesunde Ernährung zu setzen.



Michelle Obama im Garten mit Grundschulkindern.
 (Foto: © Alex Wong)

Sudokulösungen für Seite 4

4	9	8	7	5	2	3	6	1
1	7	5	8	6	3	9	4	2
2	6	3	1	4	9	7	5	8
8	2	9	6	3	5	4	1	7
5	3	7	2	1	4	6	8	9
6	1	4	9	7	8	5	2	3
9	5	1	4	2	7	8	3	6
7	4	2	3	8	6	1	9	5
3	8	6	5	9	1	2	7	4



Wussten Sie eigentlich...

...**dass** der Spargel schon seit über 150 Jahren so geerntet wird, wie in Beelitz, dem wohl bekanntesten Anbaugebiet in Brandenburg? 1861 erntete der Ackerbürger und Glasermeister Karl Friedrich Wilhelm Herrmann den ersten Beelitzer Spargel aus der Erde. Und so wird es im mit 2.400 Hektar größten ostdeutschen Anbaugebiet auch heute noch gemacht. Jeden Tag bücken sich die Spargelstecher gut 2000-mal. Moderne Technik findet sich nur in den Produktionshallen. Die Chips an jedem Korb „erzählen“, wer den Spargel gestochen hat und von welchem Feld die Stangen stammen.

...**dass** die teuerste Kartoffel der Welt von einer französischen Atlantikinsel stammt? Sie heißt „La Bonnotte“ und kann bis zu 500 Euro pro Kilo (!) kosten. Ihr Geheimnis? Sie wird mit Seetang gedüngt und der Boden, auf dem die Kartoffel wächst, mit Meerwasser begossen. Die Kartoffel wird am 2. Februar gepflanzt und 90 Tage später geerntet. Sie ist nur Anfang Mai für wenige Tage auf den Märkten zu finden. Feinschmecker verzehren sie übrigens gern als Dessert mit Vanillecreme und Erdbeeren.



Delikatessen! (Fotos © oben: Dieter Jaeger, unten: grellnetecassolettes)

Der Händler-Tipp

Spargel-Tipps vom Profi



Unser Kartoffel-Experte Björn Heinrich empfiehlt zum Spargel die Kartoffel Sieglinde Galatina. „Sie ist kräftig im Geschmack und bildet zusammen mit dem Spargel ein wunderbares Duo. Je länger die Saison, umso häufiger empfehle ich zum Spargel auch die jungen deutschen Kartoffeln der Sorten Annabelle und Berber.“

Auch mit Spargel kennt sich Björn Heinrich bestens aus. Und das sind seine Tipps zum Umgang mit den weißen Stangen:

Der Frische-Test

Achten Sie darauf, dass die Köpfe geschlossen sind und die Enden sich fest anfühlen. Reiben Sie zwei Stangen aneinander. Wenn sie quietschen, ist der Spargel frisch.

So hält er sich

Am besten schmeckt Spargel natürlich, wenn er vom Markt direkt in den Topf wandert. Geht das nicht, hält er sich in feuchten Küchentüchern oder -krepp am besten frisch.

Gut geschält, ist halb gewonnen

Weißer Spargel muss gut geschält werden. Am Kopf reicht leichtes Schälen, der untere Teil muss komplett abgeschnitten werden. Die Sollbruchstelle dafür finden Sie, wenn Sie den Spargel im unteren Drittel greifen und ihn langsam biegen.

Das richtige Equipment

Spargel kochen ist keine Zauberei. Es reicht ein guter Sparschäler und ein Topf. Neben Spargel brauchen Sie lediglich Butter, Zitrone, Salz, etwas Zucker und natürlich Kartoffeln. Zu frischem Spargel passen am besten Sieglinde Galtina, Annabelle und Berber.

Warum deutscher Spargel?

Der heimische Spargel wächst auf freier Fläche, in geeigneten Böden und wird per Hand gestochen. Er kommt vom Feld direkt in den Verkauf, er ist deshalb auf jeden Fall frisch und hat keinen langen Transportweg hinter sich. Das sorgt für beste Qualität.

Guten Appetit!



(Foto: privat)

Sudoku

Ein Standard-Sudoku hat die Größe von 9x9 Feldern. Die daraus resultierenden 81 Felder sind in je neun Zeilen, Spalten und Blöcke unterteilt. Füllen Sie alle 81 Felder so aus dass in jedem Block, in jeder Spalte und in jeder Zeile die Ziffern von 1 bis 9 nur einmal vorkommen.

			7	5	2		6	
1								4
2								
				3			1	7
5	3		2	1	4		8	9
	1	4			8			
9						8	3	
				8	6			5
	8	6				2		

Lösungen Seite 3 (Spiel: hier © Moritz Lenz)

Plauderecke



Manchmal bekomme ich ja ganz plötzlich Appetit auf Gemüsepfanne oder Erdbeeren mit Sahne. Und dann denk ich: Halt mal, ist doch eigentlich noch zu kalt dafür, oder nicht? Da haben wir es. Ich weiß schon gar nicht mehr, wann eigentlich was Saison hat. Und deshalb habe ich mir dieses Jahr vorgenommen, in einem dieser Gemeinschaftsgärten mitzumachen. Ich hab mich nämlich erinnert, dass mir Gartenarbeit früher echt

Spaß gemacht hat. Aber ich fand es immer doof, so allein dabei zu sein. Was ich mir aber prima vorstellen kann, ist, mit anderen zusammen in der Erde zu buddeln. Erst ackern, dann gackern ... beim Kaffee oder einem abendlichen Gläschen Rotwein. Oder einem kleinen gemeinsamen Rundgang durch den Garten und dabei den Pflanzen ein bisschen beim Wachsen zusehen. Das wäre doch toll: im Boden wühlen und selber ernten, was man gepflanzt und gepflegt hat. Und dann weiß ich ganz bestimmt, wann es wirklich Zeit für Erdbeeren mit Sahne ist. Die aus dem eigenen Garten haben doch schon früher immer am besten geschmeckt. Und alles, was bei mir nicht grünt, hol ich mir auf dem Wochenmarkt. Dann klappt's auch mit der Gemüsepfanne...

