



Mein Markt!

Draußen essen! Eine Kulturgeschichte

Zum Sommer gehört neben Urlaub, Sonne und Flip-Flops auch das Essen im Freien. Mal vom ewigen Duell mit den Insekten abgesehen, bedeutet so eine Open Air-Mahlzeit auch ein Stück Freiheit. Jeder bringt was mit, alle essen von allem und sind locker drauf. Außerdem: Schmeckt das Würstchen, der Kuchen, die Tomate, selbst die gute alte Klappstulle draußen nicht immer irgendwie besser?

Echte Klassiker: Grillen und Picknick

Die meisten „Draußen-Esser“ schwören auf ihren Grill. Kein Wunder, diese Garmethode für Fleisch, Gemüse & Co. hat sich seit Urzeiten bewährt. Genauer gesagt seit 700 000 Jahren. Seitdem hat sich viel getan. Aus Feuerstellen wurden Öfen und Gasherde. Heute gleicht manche Küche einem Labor mit zahlreichen Knöpfen und Lämpchen. Vielleicht ist das Grillen gerade deshalb so ein Dauerbrenner. Weil es so einfach ist. Zumindest wenn es sich nicht um einen hochmodernen Kugelgrill mit Heißluftofen-Funktionen handelt.

Wer sich den Stress mit der Kohle sparen will, lädt zum Picknick ein. Bereits Römer und Griechen liebten gemeinsame Mahlzeiten unter freiem Himmel. Im Barock entdeckte der Adel das Essen im Freien und machte daraus ein gesellschaftliches Ereignis. Und im 19. Jahrhundert etablierte sich das Picknick in England, zu dem – meist bis heute – Decke, Besteck, Tee und kantenloses Brot mit Gurke gehörte. Eher pragmatisch gehen es Niederländer oder Dänen an, die sich überall und ganz unkompliziert draußen treffen. Weltmeister in punkto Picknick sind jedoch die Türken. Mit Decken, Grill und einem großen Vorrat an Fleisch, Gemüse, Vor- und Nachspeisen verbringen viele Familien ganze Tage im Grünen.



Darstellung einer Picknickgesellschaft des 19. Jahrhunderts
(James Tissot, „Le Partie carrée“ 1870)

Die besondere „Draußen-Mahlzeit“: Essen auf Märkten

In der Stadt heißt draußen essen vor allem Vielfalt genießen. Auf den Wochenmärkten finden sich internationale Spezialitäten „to go“, und zwar in allen Varianten. Von einfach bis edel: japanisches Steak oder Currywurst, vegetarisch oder Fisch, marokkanisch oder italienisch. Nirgends lassen sich so herrlich verschiedenste Küchen ausprobieren wie hier. Testen Sie es einfach aus und verbringen Sie die sommerliche Mittagspause draußen auf dem Markt!

Händlerporträt

Il Capuccino



Il Capuccino begeistert mit italienischen Kaffee-Spezialitäten und Pizza, montags bis freitags auf dem Hermannplatz (10:00 – 18:00 Uhr) und samstags auf dem Schillermarkt (10:00 – 16:00 Uhr). Für Feiern oder Veranstaltungen kann man den Stand auch mieten. Anfragen an: il-cappuccino@hotmail.com

„Ich wollte schon mit 19 in einer APE von Piaggio italienischen Kaffee verkaufen“, erinnert sich Marcel D’Andrea. Jetzt ist sein Traum Realität. Der Stand auf dem Hermannplatz ist gut besucht. Kein Wunder, hier ist ein Profi am Werk. „Ich habe Restaurantfachmann gelernt und eine Ausbildung zum Barista absolviert. Mit Kaffee kenne ich mich bestens aus“, erzählt der Chef und zaubert Herzen in den Milchschaum. Seit dem Frühjahr hat er sein Angebot um ein echtes Highlight erweitert: original italienische Pizza. Die Rezepte stammen aus Kalabrien, der italienischen Heimat seiner Eltern. Buon appetito!

Liebe Leser,

im Sommer spielt sich das Leben vor allem im Freien ab – auch das Essen. Deshalb haben wir diese Ausgabe auch dem Thema „Draußen essen“ gewidmet. Auch auf unseren Wochenmärkten gehören neben vielen frischen Lebensmitteln zahlreiche herzhaft und süße Snacks und Mahlzeiten dazu. So ein Angebot lädt dazu ein, die internationale Küche kennenzulernen – Völkerverständnis geht eben auch durch den Magen.

Dazu stellen wir Ihnen M. D’Andrea vom Hermannplatz vor. Hier schleudert der Meister den Pizzateig noch selbst und der Kaffee schmeckt wie in Italien. Solchen Nachwuchs brauchen wir für unsere Märkte. Mehr dazu auf Seite 2. Außerdem haben wir uns an die eigene Kindheit erinnert und ein Rezept für Knüppelteig bzw. Stockbrot gesucht und gefunden.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer und guten Appetit!

Rainer Perske
(Rainer Perske)

Zwickauer Damm verzögert sich

Baumaßnahmen der BVG

Leider verzögert sich die Eröffnung des geplanten Marktes am Zwickauer Damm nun doch noch unverhofft, da die BVG hier Baumaßnahmen vornimmt. Wir müssen daher unsere Planungen verschieben und rechnen jetzt mit einer Eröffnung zum 1. September 2013. Wir halten Sie weiter auf dem Laufenden und werden den genauen Eröffnungstermin rechtzeitig und gesondert bekanntgeben.

Neu auf dem Arkonaplatz: „Knippenbergs“ Käse mit Herkunft!

Seit dem 31. Mai 2013 bereichern „Knippenbergs“ mit ihrem Sortiment das Angebot auf dem Arkonaplatz. Ihr Käse aus allen bekannten – und auch unbekannteren – Regionen sowie die fachkundige Beratung in punkto Herkunft, Herstellung und Geschmack machen bereits

den Einkauf zu einer kulinarischen Reise. Jeder Käse hat eine eigene Geschichte, die allein zu hören schon Lust auf Käse macht. Probieren Sie (es) mal!



Marktgespräche in der Fritz-Reuter-Allee

Ihre Meinung ist gefragt

Wir wollen den Markt in der Fritz-Reuter-Allee neu strukturieren und beleben. Um dabei im Vorfeld mehr über die Wünsche und Bedürfnisse, aber auch Bedenken aller vom Markt Betroffenen zu erfahren, führen wir aktuell mehrere Marktgespräche durch. Dazu verabreden sich jeweils fünf bis acht zufällig ausgewählte Personen. Sie diskutieren mit einem von uns beauftragten Diplomsoziologen in etwa zweistündigen Gesprächen über den Wochenmarkt. Bei der Organisation unterstützen uns, neben den Gesprächsteilnehmern, der „Bürgerverein Berlin-Britz e.V.“, der Verein „Freunde und Förderer der Hufeisensiedlung Berlin-Britz e.V.“ und die Händler. Dafür sagen wir an dieser Stelle allen Unterstützern ein dickes „Dankeschön“.

Auf dem Schillermarkt: Hausgemachtes aus dem Spreewald: Wurst, Gurken und mehr

Die selbst gemachte Wurst ist geschmacklich ein echtes Highlight und der Anbieter kennt den Fleischer persönlich. Er weiß auch, wie die Wurst verarbeitet wird und welche Zutaten verwendet werden. Guten Appetit!

Nachwuchs für die Märkte!

Neuköllner Marktstiftung fördert Schülerfirmen

In Berlin gibt es zu wenig Markthändler. Das wird für viele Standorte zum Problem, weil sie nicht mehr genügend Händler finden. Andererseits finden viele Jugendliche keinen Ausbildungsplatz bzw. haben keine berufliche Perspektive. Der Beginn einer selbstständigen Tätigkeit als Markthändler könnte eine Lösung sein. Die Arbeit würde berufliche Perspektiven eröffnen und gleichzeitig zum Erhalt der Märkte beitragen. Der Beruf des Markthändlers bietet sehr gute Einstiegsmöglichkeiten in die Selbstständigkeit, weil er mit vergleichsweise geringem bürokratischem Aufwand verbunden ist und die Risiken überschaubar sind. Oft reicht eine gute Idee bzw. das richtige Produkt, um erfolgreich zu sein. Allerdings ist die Selbstständigkeit mit vielen Ängsten behaftet und nicht gerade ein traditioneller Start ins Berufsleben. Der Beruf ist zudem auch kaum bekannt. Hier will die Neuköllner Marktstiftung Abhilfe schaffen und über die Selbstständigkeit als Alternative zum klassischen Berufseinstieg aufklären. In Kooperation mit der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung wurde dazu am 1. Juni das Projekt „Schülerfirmen und Märkte in Neukölln“ gestartet. Durch die Mitarbeit in Schülerfirmen sollen Jugendliche über zwei Jahre Kompetenzen und ökonomisches Wissen erlangen, das nicht nur als Markthändler nützlich ist. Daneben sollen sie praktische Erfahrungen auf Neuköllner Märkten sammeln und das Drumherum eines Marktstandes und des Marktbetriebes kennenlernen.



Schon mal dran gedacht, Markthändler zu werden?

er mit vergleichsweise geringem bürokratischem Aufwand verbunden ist und die Risiken überschaubar sind. Oft reicht eine gute Idee bzw. das richtige Produkt, um erfolgreich zu sein. Allerdings ist die Selbstständigkeit mit vielen Ängsten behaftet und nicht gerade ein traditioneller Start ins Berufsleben. Der Beruf ist zudem auch kaum bekannt. Hier will die Neuköllner Marktstiftung Abhilfe schaffen und über die Selbstständigkeit als Alternative zum klassischen Berufseinstieg aufklären. In Kooperation mit der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung wurde dazu am 1. Juni das Projekt „Schülerfirmen und Märkte in Neukölln“ gestartet. Durch die Mitarbeit in Schülerfirmen sollen Jugendliche über zwei Jahre Kompetenzen und ökonomisches Wissen erlangen, das nicht nur als Markthändler nützlich ist. Daneben sollen sie praktische Erfahrungen auf Neuköllner Märkten sammeln und das Drumherum eines Marktstandes und des Marktbetriebes kennenlernen.

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	Di., Fr., 11-18:30 Uhr
„Neuköllner Stoff“	Sa., 11-17 Uhr
Prierosser Straße	Mi., Sa., 8-13 Uhr
Schillermarkt	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: 70.000 | Mein Markt ist auch als
PDF-Download auf der Homepage
www.mv-perske.de erhältlich.



Ab ins Grüne!

Picknick und Grillplätze in der Stadt

Sommer in Berlin. Der Asphalt glüht, die Stadt staubt, die Hitze lähmt das öffentliche Leben. Gähnende Leere? Nein. Die Touristen erkunden die Stadt auch bei Höchsttemperaturen. Wer arbeiten muss, trägt es mit Fassung und freut sich auf den Feierabend oder das Wochenende. Denn dann wissen die Berliner ganz genau, wie sie den Sommer in der Stadt genießen. Am besten im Grünen. In Stadtparks, Gärten, auf Wiesen und an den Ufern von Dahme, Spree und Landwehrkanal packen sie ihre Grills und Picknickdecken aus.

Picknick „um die Ecke“

Ideal für „Draußen-Esser“ aus der City ist das Tempelhofer Feld. Und zwar von der Neuköllner Seite aus. Auf dem Schillermarkt am Herrfurthplatz kann man sich entweder an den verschiedenen Imbiss-Ständen stärken oder die Zutaten für ein Picknick einkaufen. Die gut 390 Hektar große Freifläche bietet genügend Platz. Wer grillen möchte, muss sich auf einen der insgesamt drei dafür vorgesehenen Plätze beschränken. Gäste mit Bewegungsdrang bringen einfach ihr Sportgerät mit und toben sich zwischendurch aus: Joggen, Radfahren, Skaten, Kiten, Fußball, Frisbee oder Rundlauf an der Tischtennisplatte – alles kein Problem. Ein weiterer Vorteil sind die Toiletten, die sich gut verteilt auf dem Areal befinden.

Ein außergewöhnlicher Ort

Wer es verträumt mag, fährt etwas weiter – zur Pfaueninsel. Einfach ab Wannsee in den 218er Bus setzen und mit der Fähre auf die Insel. Und stauen. Denn diese idyllische Insel ist ein wahres Wunderwerk der deutschen Romantik. Das märchenhaft weiße Schloss und der raffiniert konzipierte Park wurden einst als Sommerresidenz der preußischen Königsfamilie angelegt. Beim Spaziergang über die 1,5 Kilometer lange und 500 Meter breite Insel gibt es viel zu entdecken: das alte Fregattenhaus, eine Meierei oder die Russische Rutschbahn, die Mitte des 19. Jahrhunderts nach St. Petersburger Vorbild entstand. Auch auf die Begegnung mit ungewöhnlichen Tieren müssen Besucher gefasst sein. Die frei umherlaufenden Pfauen auf der großen Liegewiese sind relativ bekannt. Aber zur Insel gehören mittlerweile auch wieder Wasserbüffel, die sich hier als natürliche „Rasenmäher“ durch das Wiesengrün arbeiten.

Buchtipps

Grillen für Fortgeschrittene

Das ist nicht gerade was für Einsteiger, dafür aber außergewöhnlich. Die Autoren – allesamt Weltmeister – erklären verschiedene Techniken und Garmethoden und grillen sich dabei durch die Rubriken Vorspeisen, Hackfleisch und Wurst, Grünes sowie Meeresspeisen. Außerdem stellen sie Rezepte für Marinaden und Dips vor oder aufregende Gewürzmischungen wie das argentinische Chimichurri mit Petersilie, Thymian, Rosmarin, Basilikum und jeder Menge Knoblauch. Na dann – gutes Gelingen!

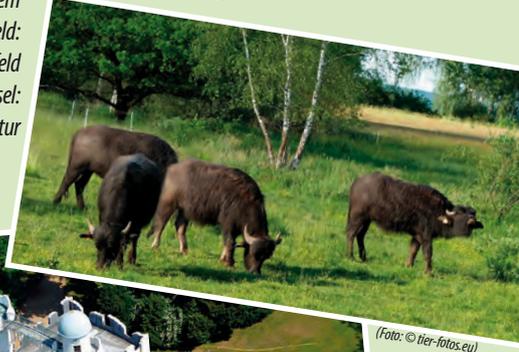


Thomas Brinkmann, Per-Olof Daude, Thomas Zapp, Silvia Zapp
Sehr gut grillen: Die besten Rezepte der Grill-Weltmeister
 ISBN: 3868510230, 240 Seiten, Preis: 19,90 €



Oasen in der Großstadt

Urbane Freizeit auf dem Tempelhofer Feld:
 radeln übers Rolfeld
 Ruhe auf der Pfaueninsel:
 Natur und Kultur



(Foto: © tier-fotos.eu)

(Foto: © Stadtentwicklung Berlin)

Champions am Grill

Bei jeder Grillparty hat einer den Hut auf bzw. die Zange in der Hand. Aber es gibt auch echte Grillmeister und sogar Weltmeister. Einmal im Jahr werden für Profis und Amateure die Deutschen Meisterschaften ausgetragen. Die Teams mit bis zu acht Teilnehmern grillen sieben Gänge. Im Unterschied zum Freizeitvergnügen werden dann die Bratwürste beispielsweise mit Süßkartoffeln gefüllt, das Schweinefleisch auf einem Bett aus gegrillten Paprika angerichtet oder mit Gemüsetaschen serviert und als Nachtisch präsentieren die Teilnehmer sogar Süßes wie Apfel-Blätterteig-Röllchen, Erdbeeren mit Baiser oder Schokokuchen. Gewertet werden Aussehen, Geschmack, Beilage und Gargrad des Grillgutes. Die Weltmeisterschaft – ja, auch das gibt es – fand dieses Jahr übrigens vom 24. bis 26. Mai in Marokko statt.



Sudoku-Lösungen für Seite 4

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



Wussten Sie eigentlich...

... woher der Name Picknick kommt?

Wahrscheinlich stammt das Wort aus dem Französischen und setzt sich aus zwei Bestandteilen zusammen. Aus „pique“, das so viel wie „picken“ bedeutet und „nique“, was „Kleinigkeit“ heißt. Und das beschreibt den Charakter eines Picknicks recht treffend: Alle Gäste bringen etwas mit und nehmen sich von allem etwas. Im 18. Jahrhundert wurde das Wort ins Englische, Deutsche und sogar Schwedische übernommen. Selbst in Japan trifft man sich traditionell zur Kirschblüte zum „pikunikku“.

... dass ein Picknick den Eisernen Vorhang zu Fall brachte?

Am 19. August 1989 fand an der ungarisch-österreichischen Grenze ein „Paneuropäisches Picknick“ statt. Für drei Stunden war die Grenze nach Österreich offen, um Gäste aus dem Nachbarland nach Ungarn zu lassen. Diese Chance nutzten jedoch hunderte DDR-Bürger zur Flucht in den Westen. Die Öffnung der Grenzen für tausende ostdeutsche Flüchtlinge erfolgte schließlich am 11. September 1989.

... dass die Thermoskanne gleich drei Erfinder hat?

1893 erfand der schottische Physiker Sir James Dewar ein Gefäß mit zwei Wänden aus verspiegeltem Glas, das die Temperatur von heißen oder kalten Getränken ein paar Stunden konstant hielt. In Deutschland hatte der Physiker Adolf Ferdinand Weinhold einige Jahre vorher eine ähnliche Isolierkanne entwickelt. Ende des 19. Jahrhunderts verfeinerte der Berliner Reinhold Burger die Technik. Er meldete 1903 seine Thermosflasche als Patent an und verkaufte es 1909 an ein deutsches und ein amerikanisches Unternehmen.



Picknick 1955: Amerikanisches Beziehungsdrama (oben) und alles für ein kleines Stelldichein (rechts)

(Foto: © Wikipedia / Wiki-Commons)



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

Sudoku

Lösungen Seite 3 (Spiel: hier © Moritz Lenz)

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.

Der Sommer-Tipp

Abenteuer-Essen für Kids

Draußen essen ist auch für Kinder ein Riesenspaß, wenn sie sich ihre Mahlzeit selbst zubereiten können. Ideal für eine Grillparty oder einen Abend am Lagerfeuer ist der Klassiker: Knüppelkuchen oder Stockbrot. Und so bereiten Sie den Teig zu:

- Zutaten:**
- 500 g Mehl
 - 80 g Zucker
 - 1 Packung Vanillezucker
 - 1 Packung Hefe
 - 250 ml Milch
 - 1 Prise Salz
 - 100 g Butter oder Margarine
 - 1 Ei

Zubereitung: Mehl und Salz vermischen. Milch erwärmen und die zerbröselte Hefe hinzugeben. Alles verrühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Hefe aufgehen lassen. Danach das Hefegemisch zu Mehl und Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten gleichmäßig verrühren. Das Ganze zugedeckt an einem warmen Ort gut 5 Stunden stehen lassen. Vor dem Backen im Feuer den Teig noch einmal kurz kneten und in hühnereigroße Portionen aufteilen. Daraus formen die Kinder ca. 50 – 70 cm lange Schlangen, die sie um den Stock wickeln. Der Stock mit dem Teig wird langsam über der Glut des Lagerfeuers oder dem Grill gegart, bis er braun wird. Stockbrot kann als Beilage gegessen werden. Es passen aber auch Obst und Salat dazu.



(Foto: privat)

Achtung: Damit alles klappt, sollten die mindestens ein Meter langen Stöcke vorher sauber abgeschält, angespitzt und mit etwas Öl bestrichen worden sein.

Guten Appetit!

Plauderecke



Hat sich ja Zeit gelassen, der Sommer. Ich war bestimmt zimal mit Freunden, Bekannten, Nachbarn zum Grillen verabredet und dann – Absage wegen Starkregen. Und wo ich mich umhöre auf dem Markt, alle erzählen was ähnliches. Die meisten haben – genau wie ich – mit Steaks, Würstchen und Chicken Wings ihre Küchen verräuchert. Während sich auf dem Balkon Rinnsale und Wasserströme bildeten, drängelten sich die Gäste mit ihren Tellern auf dem Schoß im Wohnzimmer. Und weil es so schön warm und gemütlich ist, dauern diese Abende endlos und hinterlassen einen permanenten Essensgeruch in der Wohnung. Damit ist jetzt Schluss. Auch die Kollegen hatten keine Lust mehr auf verqualmte Buden. Also haben wir einfach auf dem Markt gegrillt, überdacht. Die Leute haben bei uns gekauft, was auf den Grill sollte und sich untereinander ausgetauscht. Nee, nicht nur Rezepte, auch ihr Grillgut: Würstchen gegen Cevapcici, Burger gegen Lambboulette. Alle hatten ihren Spaß. Und als es doch einen Schauer gab, haben sich alle unter die Marktstände verkrümelt und mit uns Händlern geplaudert. Und das Wetter war total egal.

