



KuddeImudel oder Südosteuropäische Küche zum südosteuropäischen Kino – SEEFF präsentiert SEESFM

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). South East European Film Festival ([SEEFF](#)) nennt sich das Festival für südosteuropäisches Kino, das dieses Jahr zum dritten Mal in Berlin stattfindet und zwar vor allem im Kino Babylon(Mitte), doch auch in der Botschaft von Rumänien in der Bundesrepublik Deutschland und der Berliner Humboldt-Universität.

16 Filme werden gezeigt, die mehr oder weniger aus Rumänien, Bosnien und Herzegowina, Albanien, Bulgarien, Griechenland, Kosovo, Kroatien, Mazedonien, Moldau, Montenegro, Serbien, Slowenien, Ungarn, Türkei und Zypern kommen und vom 24. bis 27. Mai 2018 in Berlin zu sehen sein werden.

Die Veranstalter von der Berliner Movie Members GmbH weisen mit Pressemitteilung vom 9.5.2018 darauf hin, dass beim SEEFF der SEESFM, der South East European Street Food Market nicht fehlen darf und preisen ihn wie folgt an: „Köstlicher rumänischer Mămăligă, gefüllte Auberginen aus Albanien, typisch bulgarischer Wein oder echtes ungarisches Gulasch – das SEEFF #3 bietet neben exotischen Filmen auch die passenden kulinarischen Genüsse und Getränke aus den Ländern Südosteuropas.“

Alles durcheinander zur gleichen Zeit. Wer`s mag und neben Küche Kino, der ist bei dieser angeblich „einzigartigen Varietät an südosteuropäischer Filmkunst und einer nicht minder vielfältigen Küche“ offensichtlich gut aufgehoben. Küche zum Kino gibt es aber nur am Freitag, den 25. Mai 2018, von 15 Uhr bis 18 Uhr vor dem Kino Babylon, Rosa-Luxemburg-Straße 30, 10178 Berlin.

Kulturexpresso berichtete über Streetfood ...

[Marktplatz Streetfood ist=? Internationale Grüne Woche, Halle 12: Von Aal bis Öl, von Schlagsahne bis Sticks](#)

und mehrfach über das SEEF-Festival 2017:

[Nur das Beste. Das SEEFF eröffnete mit dem Siegerfilm des Vorjahres und zeigt je einen Film pro Land](#)

[Feste Blicke zum Fest. P. Fredo, der Fotograf vom Rio Grande, schaut zum SEEFF auf Südosteuropäer in Berlin](#)

[Fünfbuchstaben-Film-Festival fasst Fuß. Wer kann beim Südosteuropafest SEEFF gewinnen?](#)



Pizza, Parmigiana und Prügel

Berlin, Deutschland (Weltexpress). Vorne, in der offenen Küche, setzt es kräftig Prügel. Doch niemand schreitet ein. Handelt es sich bei dem Opfer doch nicht um einen renitenten Mitarbeiter, sondern lediglich um bloßen Teig. Flinke Hände kneten, massieren und, ja, schlagen den Fladen anschließend. Das bedarf reichlich Geschick und einer gewissen Fingerfertigkeit. Doch nur so wandert die Luft in den Cornicione genannten Rand mit den spezifischen Blasen, die nach dem Aufenthalt im Ofen entstehen.



© 2018, Foto: Fritz
Hermann Köser

Zuvor hat der Teig 48 Stunden geruht, erklärt Emmanuele Cirillo, sonst wird er knusprig oder gar hart. Schließlich will der Inhaber des „Malafemmena“ in Berlin-Schöneberg original neapolitanische Pizza kredenzen „und keine Flammkuchen“. Mit dem typischen hauchdünnen, aber zugleich weichen Boden, und dem üppigen Rand, innen soft, und nur die Hülle ganz außen leicht kross.

Nicht von ungefähr ist sein Lokal Mitglied der Associazione Verace Pizza Napoletana, nicht von ungefähr wurde die Kunst der neapolitanischen Pizza-Zubereitung Unesco-Weltkulturerbe.

Emmanuele, der selber öfters am Ofen steht, ist waschechter Neapolitaner, und auch seine Zutaten stammen aus der Region Kampanien, vor allem aus Neapel und der unmittelbaren Umgebung. Die Atmosphäre von dort scheint er ebenfalls mitgebracht zu haben. Lebhaft-lautstark-süditalienisch geht es im dem großen, stets gut besuchten Restaurant her, das auch in Berlin lebende Italiener gerne aufsuchen.



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser

Geschickt balancieren die Kellner die Fladen zwischen den Tischen umher, servieren alsbald zwei Pizzen, eine „Salsiccia e friarelli“, also mit Wurst und Broccoli, sowie die „Piennolo“. Letztere ganz klassisch, mit Basilikum, Fior di Latte Mozzarella und Olivenöl „Extra Vergine“. Hauptzutat sind die kräftig-roten Piennolo-Tomaten. Wegen ihrer spitzen Form erinnern sie entfernt an Zitronen, sie wachsen ausschließlich an den Hängen des Vesuv, dort ist der Boden besonders fruchtbar. Für den Teig wurde hochwertiges „Caputo“-Mehl verwendet, aus Neapel. Der Mozzarella stammt ebenfalls von Kühen aus der Umgebung. Zuvor gab es Antipasti, unter anderem Parmigiana di Melanzane, einen Auflauf aus Auberginen mit etwas Käse. So köstlich wie die Pizza, und fast noch sättigender. Das Delizia al limone, ein Dessert aus Biskuit und Zitronencreme, geriet ebenso reichhaltig. Darauf einen Absacker. Natürlich einen Limoncello, der berühmte italienische Zitronenlikör.

Fotoreportage

Mehr Bilder zum Beitrag in der [Fotoreportage: Pizza Napoletana im Ristorante Malafemmena in Berlin](#) von Fritz Hermann Köser im KULTUREXPRESSO.

Ristorante Malafemmena

Hauptstraße 85, 12159 Berlin-Friedenau, Telefon: 030 84 18 31 82, Web: malafemmena.restaurant, Facebook: <https://www.facebook.com/Malafemmena.ristorante/>

Öffnungszeiten: von Montag bis Freitag in der Zeit von 11.30 Uhr bis 23 Uhr, sonnabends und sonntags von 11.30 Uhr bis 24 Uhr.



Fotoreportage: Pizza Napoletana im Ristorante Malafemmena in Berlin

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Im Berliner Ristorante Malafemmena wird Pizza Napoletana serviert und noch viel mehr super Speisen und tolle Getränke.



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser



© 2018, Foto: Fritz Hermann Köser

Mehr Text im Beitrag [Pizza, Parmigiana und Prügel](#) von Fritz Hermann Köser im KULTUREXPRESS0.



Gut für Gaumen und Gesundheit – Griechisches Olivenöl als Jungbrunnen im Frühling

Berlin, Deutschland (Kulturrexpresso). Langsam trudelt der Frühling ein. Es gab sogar schon das erste Gewitter. Wir wissen ja: Der April macht, was er will. Nachts ist es oft noch frisch, dafür gibt es tagsüber zweistellige Temperaturen und Sonnenschein. Müde kriechen viele aus ihren Löchern und zeigen der Frühlingssonne ihr fahles Antlitz. Halb lahm und etwas steif geraten die ersten Spaziergänge noch recht kurz. Was jetzt helfen würde, wäre eine Kur mit frischem Obst. Doch noch blühen nur die Krokusse, weder Apfel- noch Kirschbäume. Und bis die ersten Erdbeeren geerntet werden können, wird noch einige Zeit ins Land gehen. Was tun?

Zum Glück gibt es da einen Gesundbrunnen, der das ganze Jahr über verfügbar ist. Olivenöl. Da geht es zum einen um die Qualität verbunden mit der Herkunft, zum anderen um den Geschmack. Da kann ein Öl noch so vergine oder virgin oder extra sein, wenn es nicht schmeckt, wird man es nicht benutzen. Wir haben auf der Grünen Woche mal ein paar Oliven und aus ihnen gepresste Öle probiert. Dabei sind wir auf eines gestoßen, dass vom Geschmack her für uns stimmte und sonst in jeder Hinsicht hervorragend: Das Olivenöl Morea. Bei der Qualität sticht auf Nachfrage bei Unternehmer Frank van Gaalen

hervor, das hier deutsche Ehrlichkeit, Verlässlichkeit und Unternehmenskultur mit griechischer Natürlichkeit, Sonne und Erfahrung zusammengehen.

Wo ist Mani?

Den Ort Mani gibt es auf der Welt nicht nur einmal. Bei den zwei einfachen Silben nicht verwunderlich. Mani ist ein Dorf und die dazugehörige archäologische Fundstätte in Yucatán in Mexiko, aber es gibt auch Orte in Südamerika und Afrika, die genauso heißen.

Hier ist der Landstrich im Süden der griechischen Halbinsel Peloponnes gemeint.

Beim Blick auf die Landkarte Griechenlands fallen ohne Beschriftung zwei Orte auf, die mit drei Halbinseln fingerförmig nach Süden zeigen. Beides sind große Halbinseln. Im Norden Chalkidiki mit Kassandra und Athos, Namen, die beide große Bedeutung tragen. Wer kennt nicht Christa Wolf, den Berg Athos und die Mönchsrepublik?

Eine Halbinsel auf einer Halbinsel, die die Geschichtsbücher füllt

Im Süden oder links unten auf der Karte liegt die Halbinsel Peloponnes. Sie ist deutlicher von Wasser umgeben. Größer als Chalkidiki und nicht so in der Ägäis versteckt, sondern – im Uhrzeigersinn – zwischen dem Stiefel Italiens, Kreta und Sizilien. Nur eine kleine Landbrücke, der weltbekannte Isthmus von Korinth, verbindet die Peloponnes mit dem griechischen Festland.

Sparta und Olympia finden sich auf der Peloponnes. Olympioniken und spartanisch sind also Wörter, die von hier stammen. Marathon dagegen ist auf der anderen Seite Athens auf dem Festland. Ungefähr 40 Kilometer von der Hauptstadt, doch das wissen wir ja. Lag doch das „Ziel“ des angeblich ersten Marathonlaufs in Athen.

Die Peloponnes endet also unten im Süden in drei kleineren Halbinseln, die mittlere davon heißt Mani. Auf dem Flyer von Morea lernen wir folgendes. „Die Mani ist eines der ältesten Olivenanbaugebiete Europas.“ Was die Müller unter Morea-Charakter verstehen? „Wir verwenden ausschließlich Koroneiki-Oliven, die im Umkreis von 20 km zu unserer Mühle geerntet werden.“ Das ist gut. Wenn in Norddeutschland schon keine Olivenbäume wachsen, sollen wenigstens keine großen Entfernungen zwischen dem Wuchsort und der Olmühle liegen. Regional als Grundsatz. „Zur Pressung haben wir eine der letzten traditionellen Steinmühlen so modernisiert, dass die ‚Seele‘ des klassischen Mani-Geschmacks erhalten bleibt. Mit großer Leidenschaft stellen wir ein Gourmetöl mit dieser unverwechselbaren Note her.“

Wer die Wahl hat ... – Bio oder nicht?



Frank van Gaalen, Chef guten Olivenöls, auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. © 2018, BU/ Foto: Andreas Hagemoser

Wo „Bio“ draufsteht, ist auch Bio drin. Wir zitieren weiter: „Das Morea-Olivenöl nativ extra ist unser Hauptöl“. Aus der Flasche und den Fläschchen – es gibt drei Größen – steht ‚extra vergine‘. „Morea-Olivenöl schmeckt leicht pfeffrig, ist grün und hat eine feine Bitternote – nicht zu scharf im Abgang und geeignet für alle Ölkenner, die ein eher mildes fruchtiges

Öl lieben.“ Das lasse ich einfach mal so stehen. „Es ist eine wunderbare Basis für eine gesunde und mediterrane Küche“.

In Griechenland werden jährlich um die 14 Liter Öl konsumiert, die Deutschen vertilgen nur 0,9 Liter im Schnitt, wie der „Stern“ kürzlich meldete. Manchmal haben auch die Deutschen noch etwas aufzuholen.

Wer in punkto Gesundheit und Qualität auf das Gute oder sehr Gute noch etwas drauflegen will, hat dazu die Chance. „Unser biologisches Olivenöl wird ausschließlich aus eigenen Oliven und denen von vier weiteren Biobauern hergestellt.“ Klingt gut, und: Um biologisches Olivenöl zu produzieren, müssen sich diese Olivenbauern jährlich zertifizieren lassen. Die Morea-Leute schrieben weiter: „Für uns ist das Bioöl so etwas wie ein klassifizierter Lagenwein für den Winzer: Gleiche Früchte, aus der gleichen Gegend, aber doch aus ganz speziellen Kleinlagen und somit von individueller Qualität.“ Sie schließen an dieser Stelle: „Was zählt, ist der persönliche Geschmack.“

Wenn die Herstellungsbedingungen abgeklopft sind, dann kann man sich gern nach persönlichen Vorlieben entscheiden.

Oliven kapern okay – Früchte und Blütenknospen aus der Halbinsel der Piratennester

Nicht alles kommt in die Presse. Einige Früchte gleiten auch gleich ganz ins Glas. Ausgereifte Kalamata-Oliven werden etwa zwei Monate in Meersalzwasser eingelegt und entbittert. Kalamata ist eine Stadt. Die Mani beginnt südlich Kalamatas und endet an der Spitze des Mittelfingers, dem Kap Tenaro. So machen die das also mit den ganzen Oliven bei Morea. Also nicht in Meerwasser und nicht einfach nur in Salzwasser, das mit billigem Salz aus dem Supermarkt gelöst wurde, das man besser im Winter zum Streuen verwendet. Sondern in Wasser mit Meersalz.

Dann gibt es noch die kleinen Grünen, gequetschte. Sie werden traditionell mit einem Holz geschlagen, um den Entbitterungsprozess ins Gang zu bringen. Eingelegt in natives Olivenöl mit Zitronenschale und Oregano.

Wenn man das Flüssigfett schon hat, kann man auch folgendes anbieten: Kapern in Olivenöl. Kurz bevor sie aufblühen werden sie gepflückt und in Meersalz konserviert. Nach einer „ausgiebigen“ Wässerung tauchen sie ins Morea-Olivenöl ein.

Griechisches Olivenöl mit Zitrone, Orange und Ingwer

Wem einfach nur Öl trotz bio auf die Dauer nicht lecker genug oder zu langweilig ist, kann auch zu Fruchtölen greifen. Mit Moreaetikett gibt es „einzigartige“ Fruchtöle in zwei Größen, wobei die Oliven gemeinsam mit Zitronen, Orangen oder Ingwerwurzeln in der Steinmühle zu einer Maische verarbeitet werden.

Mani brachte eigenes hervor

Ein über 2000 Meter hohes Gebirge, das die weit nach Süden reichende Halbinsel Mani vom Rest der großen Halbinsel fast isoliert, hielt Eroberer fern. Stattdessen stritten sich die Einwohner jahrzehntelang untereinander. In der Architektur hat das teils Spuren hinterlassen, so in den Türmen in kleinen Dörfern. Recht wehrartig sehen die Wohntürme der Turmhäuser aus, die teilweise pro Seite zwei Zinnen zu haben scheinen.

Man hatte seinen eigenen Kopf und seine eigene Meinung und ließ sich diese nicht nehmen. Das Christentum fasste hier später Fuß als in Armenien oder anderen Teilen Griechenlands.

Dazu passen die Öle und Oliven von dort, von der Sonne verwöhnt und ein ganz eigenes Gewächs.

Grüne Woche – Leckerer Treffpunkt interessanter Angebote aus aller Welt

Berlin ist eine Reise wert: Wer nächstes Jahr die deutsche Hauptstadt besuchen wird, wird in der zweiten Januarhälfte auf die Internationale Grüne Woche (IGW) gehen können, die nur die besten Anbieter präsentiert. Auf der IGW 2019 werden wieder interessante Angebote aus der ganzen Welt des Kulinarischen präsentiert; einschließlich lehrreichen Infostände der Bundesländer und Ministerien für Erwachsene und Kinder. Morea-Olivenöl wird nach dem Erfolg der Erstteilnahme 2018 aller Voraussicht nach kurz nach Drei Könige wieder dabei sein.

–

Ein bisschen Geographie

Die Halbinsel Peloponnes ist 21.549 Quadratkilometer groß und damit größer als Hessen (21.114 Quadratkilometer).

Die Mani als ihr Teil ist viel kleiner, sie hat aber mit Areopoli (an der Westküste) einen eigenen Hauptort. Die Mani mit einem Mittelfinger zu vergleichen, passt aus mehreren Gründen. Piraten fanden hier Zuflucht und die Rebellion, die Griechenland von der 400jährigen Besetzung durch das Osmanische Reich befreien sollte, nahm wohl hier ihren Ausgang.

Vor allem ist ein Mittelfinger der längste.

Auch wenn es bei einem flüchtigen Blick auf die Karte so aussieht, als sei ein anderes Halbinselchen länger, da die Insel Kapsali dem östlichen (rechten) Finger vorgelagert ist.

Dadurch gibt es Erstaunliches zu berichten: Das Kap am Südende der Mani liegt südlicher als Tunis.

Der südlichste Punkt auf dem europäischen Festland ist Tarifa in Südspanien.

Der zweitsüdlichste Punkt Europas – Inseln wie Kreta und Gavdos ausgenommen – ist das Kap Tenaro (oder Kap Matapan) auf Mani.



Das Grüne-Woche-Partnerland Bulgarien überrascht! Rosenöl, ja – aber auch Bio, vegan und Schokolade ohne Milch

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Das Grüne-Woche-Partnerland Bulgarien ist in aller Munde. Nicht nur wegen der veganen Schokolade. Die EU-Größen trafen sich dort, nicht in der Hauptstadt Sofia, sondern am schönen Schwarzen Meer in Warna. Hier aus der Nähe, wo man bei schönem Wetter die Türkei schon fast sehen kann, wollte man Staatschef Erdogan mal milde auf die Finger klopfen, wo er doch reihenweise Journalisten verhaftet hatte und einfach völkerrechtswidrig mit Panzern nach Syrien eingedrungen war – und geblieben. Bulgarien hat auch die EU-Ratspräsidentschaft inne und erlebt einen wirtschaftlichen Aufschwung. Dabei gibt es immer wieder eine deutsch-bulgarische Zusammenarbeit. Wo wir gerade im wunderbaren Warna waren: Der Flughafen, der der drittgrößte

des Landes ist, wurde 2012 modernisiert. Von der Frankfurter Fraport AG, einem MDAX-Unternehmen. Da Warna, mit etwa 350.000 Einwohnern Bulgariens drittgrößte Stadt, hauptsächlich vom Tourismus lebt, gibt es meist Charterflüge. Die wenige Ziele im Linienverkehr – drei an der Zahl – liegen im Lande selbst (Sofia), in Österreich (Wien) und in der Bundesrepublik Deutschland (Memmingen).

Das Grüne-Woche-Partnerland Bulgarien präsentierte sich mit Leckereien und Musik

Die Internationale Grüne Woche (IGW) und Bulgarien – das passte 2018 wunderbar zusammen. Mit bulgarischer Folklore, Musik und Volkstänzen wurde man in Halle 10 auf das Land eingestimmt. Das ist auch nötig, denn auf der IGW wechselt manchmal alle paar Schritte die Nationalität. Die bekannten bulgarischen Spezialitäten und Spirituosen gab es zu sehen. Zum Speisen gab es ein großes Restaurant in der Hallenmitte, gleich an der Bühne. Wie auf einem Dorfplatz war man mitten im Geschehen und konnte nicht nur probieren, sondern auch sitzen und bestellen. Eine wunderbare Atmosphäre. Auch Milchprodukte von Kuh, Schaf und Ziege gibt es Lande zwischen Griechenland, Rumänien, Serbien und Ungarn in großer Zahl und guter Qualität. Noch ahnte ich nicht, dass auch moderne Trendprodukte, die auf die gute Milch verzichten, hier ihren Ursprung haben.

Einmal probieren bitte: Nur echt aus dem Grüne-Woche-Partnerland Bulgarien

Am Nachbarstand von Biobenzamin, einem Schokoladenhersteller, probierte ich verschiedene Honige, sie waren lecker – und süß. Ich hatte aber gerade keinen Bedarf und noch drei Gläser deutschen Imkerhonig zuhause in den typischen Gläsern. Da kann ich mich auch auf die Rückstandskontrolle verlassen, aber

vielleicht hole ich mir nächstes Mal bulgarischen.

So süß eingestimmt hatte die Schokolade nebenan, die unter den Marken Happy Benjamino und Benjamissimo daherkam, eigentlich keine Chance. Doch die Tafeln enthielten nur Überraschungen!

In kleinen Schälchen winzige Bruchstückchen zum Kosten. Verständlich, dass einem hier keine ganzen Riegel angeboten wurden, enthält eine Tafel Benjamissimo ja nur 10 Stück Schokolade. Jedes einzelne ist also gut stolze 3 cm im Quadrat groß.

Zuerst probierte ich die Sorte Amaranth Pop. Die lila Packung mit dem Regenschirm, auf den gepufftes Amaranthgetreide prasselt, ist lustig gestaltet und verrät: „I'm crispy“, „Ich bin knusprig“. Außerdem steht DARKY darauf und „Superchoc for Happiness“. Sie ist mir ein bisschen zu dunkel, enthält 70% Kakao und ist mir nicht süß genug, doch das kann auch an dem Honig liegen, den ich Leckermaul gerade probiert hatte. Doch auch das Puffgetreide reißt mich nicht vom Hocker. Deswegen probiere ich danach Quinoa Pop aus der gleichen Serie Happy Benjamino, da hat der Schokoladenanteil nur 50% Kakaoanteile. Doch das Inkagetreide Quinoa, dass die NASA wiederentdeckte, weil sie nach etwas suchte, was die Astronauten essen könnten und alles in bester Zusammenstellung enthält, reißt mich immer noch nicht vom Hocker, Knusper hin oder her. Immerhin ist der Inhalt der mittelblauen Packung nicht so herb und ein gelbes Bild mit Sonne, Liegestuhl und halber Kokosnuss mit Strohalm verheißt Entspannung. Die Aufschrift: „I'm fun – COCO MYLK“.

Ich bin verwirrt. Mylk? Ich denke, das sei alles vegan?

Man lernt nie aus: Schokolade kann auch ohne Milch sein

Ja, richtig, wird mir erklärt, Quinoa-Pop sei mit Kokosmilch, aber alle Sorten vegan. Der Chef wird herbeigerufen, der besser deutsch könne. Das stimmt tatsächlich.

Die meiste Schokolade auf dem Markt sei Milkschokolade, aber bloß, weil man meistens verkürzend von Schokolade spräche, müsse sie noch lange nicht mit Milch sein.

Die vier Eigenschaften der Schokolade aus dem Grüne-Woche-Partnerland Bulgarien

Vegan – die schärfere Version von vegetarisch. Milkschokolade ist vegetarisch, Happy Benjamino und die Schwestermarke sind sogar vegan, da ohne Milch und Honig. Da kommt schon mal was aus dem Land, wo Milch und Honig fließen, und dann ist beides nicht drin. Da staunste.

Bio – Martin Benjamin, der Chef oder General Manager, versichert schriftlich, dass hochwertigste Zutaten verwendet werden, welche zu „100% bio-zertifiziert sind“. Da das Unternehmen auf zwei Beinen steht, der Bio Benjamin Ltd. In Sofia und der gleichnamigen GmbH in der deutschen Hauptstadt, kann man sich darauf verlassen.

Roh – Rohrer Zucker schmeckt super. Was machen die eigentlich immer mit dem Zucker sonst, dass der so schädlich wird? Raffiniert kling gut, doch dunkel erinnere ich mich an die Mahnungen von Dr. med. M.O. Bruker aus Lemgo, der seitenlang erklärt, was dem Rübenzucker angetan wird. Hier aber steckt Rohrzucker drin. In der Frühzeit der Bioläden, als es noch keine Ketten gab, sondern nur inhabergeführte Läden oder Genossenschaften und ein paar Foodcoops, kursierte der Witz vom Rohrohrzucker. Anders ausgesprochen wird nämlich aus dem Roh-Rohr-Zucker Rohr-Ohr-Zucker.

Rohr enthält der wohl auch.

Superfood – hätte man aus Bulgarien am wenigstens erwartet. Das passt besser nach Ibiza oder Gomera, nach Zypern oder Lateinamerika. Selbst aus Mexiko kann man es sich besser vorstellen als aus Südosteuropa. Doch bei genauerem Hinsehen findet man in SÜDOSTEUROPA nicht nur Dose, Düse und Tür, sondern auch Oster und *Super*, sogar mit einem großen S.

(Duroplast gibt es aber beim besten Willen nicht (mehr), da kann man scrabbeln soviel man will; dafür *Pasteur*)

Soziale Aspekte: Fair Trade mit Nicaragua

Fair – Als wär' das nicht schon gut genug, gibt es noch ein gutes Gewissen gratis obendrauf: Nur 5 Prozent (!) der weltweiten Kakaoproduktion werden fair gehandelt. Die Biob Benjamin-Produkte gehören dazu. Die Firma unterstützt nachhaltigen Kakaoanbau und verspricht, dass durch den Schokokauf Kakaobauern in Nicaragua geholfen wird, ein besseres Leben zu führen. Hier werden sie geholfen! Sagte schon Verona Feldbusch aus La Paz. Aus Bolivien kommen vielleicht auch Zutaten und was nicht ist, kann ja noch werden. Aber fair bleiben!

Was ist Superfood?

Die Marke Benjamissimo gibt es in sieben Sorten, alle „Bean-to-bar“, von der (Kakao-)Bohne zum (Schoko-)Riegel bzw. der Tafel.

Wobei KAKAO selbst schon ein „absolutes“ Superfood sei, aus 300 Nährstoffen bestehend, mit Flavanoiden und Magnesium.

CHIA bedeutet in der MAYA-Sprache „Kraft“. Die Samen enthalten Omega-3-Fettsäuren (wie in Algen), Eiweiße, Vitamine und Mineralien.

MAKA ist eine südamerikanische Pflanze aus der Hochgebirgsregion Perus und wird auch peruanischer Ginseng genannt.

MAULBEEREN enthalten Vitamine, Kalium, Eisen und Magnesium. Der Maulbeerbaum lebte und trägt jahrhundertlang.

MATCHA-TEE ist Grüntee, der aus der japanischen Teezeremonie bekannt ist. Grün ist er wegen des hohen Chlorophyllgehalts

PFEFFERMINZÖL und seine Frische kennen wir, und zu guter letzt sind wir mit

ROSENÖL endlich wieder in Bulgarien angekommen, hergestellt im Rosental. Es verzaubert, vitalisiert und entspannt den Geist.

Von den dargebotenen Sorten schmeckte mir am besten „Lemon Spirulina“, angenehm mehlig und nur 45 Prozent Kakao. Obwohl mit 70 Prozent, mochte ich auch „Chia Grapefruit“ sehr.

Doch an die 100 Prozent Geschmack aus der 70prozentigen „Bulgarian Rose Oil Chocolate“ kam alles andere nicht heran.

Als ich am letzten oder vorletzten Tag der Grünen Woche diese nochmal probieren wollte, war sie unter den bereits ausverkauften Sorten.

–

Wer die bulgarische Schokolade selber kosten möchte, für den ist es gar nicht so einfach, da heranzukommen. Meine Frage, ob es denn einen Onlineshop gäbe oder wann, wurde erst verneint und dann mit „im Laufe des Jahres“ beantwortet. Zwar war Martin Benjamin sogar während der IGW auf der Internationalen Süßwarenmesse ISM, doch bisher gab es die Tafeln nur in einigen Bioläden sowie Berliner Spätis und Tankstellen. Berlin ist eben eine Reise wert.

www.happybenjamino.com

Weiteres über das Partnerland wie die Geheimnisse bulgarischer Urwälder:

[Sie laufen durch Hessen und Partnerland Bulgarien ... Die Internationale Grüne Woche ist auch ein Ort für Musik, Tanz und kleine Konzerte](#)

Abendliche Impressionen aus Halle 10 und den Nachbarhallen:

Marktplatz Streetfood ist=? Internationale Grüne Woche, Halle 12: Von Aal bis Öl, von Schlagsahne bis Sticks



Er- Taste Portugal – Ein flüchtiges Feinschmeckererlebnis in Berlin-Kreuzberg

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Fein! Schmeckt! Erlebnis! So könnte man zusammenfassen, was einem nur kurze Zeit in einer Kreuzberger Markthalle am Marheinickeplatz geboten wird. Die deutsche Hauptstadt ist schon gesegnet. Taste Portugal, zu deutsch „Probiere Portugal“, „Schmecke Portugal“ oder im Reimmaß „Probier‘ mal Portugal“ als Fast-Stabreim und Endreim in zweimal drei Silben – zergeht einem auf der Zunge. Nur vom 15. bis 17. März – passend eingeläutet mit Fado vom Feinsten von Daniel Pircher an der portugiesischen Gitarre und António de Brito an der klassischen – gibt es Pastéis de Nata und viele andere Köstlichkeiten. Angerichtet in der Schauküche der Chefkochs Sobral. Vorname Vitor. Soweit zum Erlebnis.

Taste Portugal nur in der Marheinicke Markthalle

„Taste Portugal“ erreicht man umweltfreundlich mit den U-Bahnlinien 6 und 7 zum Beispiel über den Bahnhof Gneisenaustraße der hellblauen Linie auf dem Weg nach Rudow. Der 19er Bus bringt einen vom Ku’damm fast dahin. Auf dem schönen Marheinickeplatz mit der Passionskirche kann man in der Markthalle in Hausnummer 15 auch den Rest noch einkaufen, der einem fehlen könnte, nachdem der Korb voll ist mit Käse, Olivenöl oder Fisch von der Atlantikküste.

Taste Portugal jetzt oder – nie?

Es gibt eigentlich – es sei denn man sei Vegetarier, dann bleiben einem das leckere Brot, die Salate und die Pasteis de Nata – nichts zu Mustermalen an dieser tollen Gelegenheit. (Sogar Salz und Gewürze gibt’s.)

Außer, dass sie so schnell vergeht. Schneller als die japanische Kirschblüte.

Wer’s verpasst hat, kann zu leckeren Portweinen weinen.

Oder er fährt an die Algarve, wo die portugiesische Küche etwas länger aufhat.

Wie man hört: 365 Tage lang. Dazu zu jedem Gedeck Sonne gratis.

–

Was? „Taste Portugal“ des Portuguese Restaurants Network

Wann? 15.-17. März 2018 jeweils ab 11 Uhr

Wo? **Marheinicke Markthalle, Marheinickeplatz 15, Berlin-Kreuzberg**

Web: www.tasteportugal.com



Aus Tradition gut. Das Hofbräu München, Wirtshaus Berlin an der Karl-Liebknecht-Straße ist die Adresse für bayerische Küche

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Es ist angenehm, wenn auch mal etwas Bestand hat. Auch wenn ich nicht so beunruhigt von der Amtseinführung des derzeitigen amerikanischen Präsidenten Donald Trump war wie viele andere, so ist doch bei vielen in den vergangenen vier, fünf Jahren der Eindruck entstanden, dass die Welt nicht mehr so ist, wie sie früher war. Auch nicht mehr so sicher. Umso mehr entsteht bei vielen das Bedürfnis nach Althergebrachtem, nach etwas, woran man sich festhalten kann.



© Münzenberg Medien, Foto:
Stefan Pribnow

Die Berliner Abgeordnetenhauswahl ließ realistisch keine andere Prognose zu, wie es dann auch kam: rot-rot-grün. Das schmeckte auch vielen Wählern einer dieser drei Parteien nicht. Vor der Bundestagswahl gingen in ganz Deutschland von Schleswig-Holstein bis Bayern die Emotionen etwas höher. Was dann kam, war zunächst nicht beunruhigend: Die Union wurde wieder stärkste Kraft. Meist übersehen: Dieses Mal sogar alternativlos. Es ging nur mit einem Kanzler oder einer Kanzlerin aus der Union. Das hatte etwas beruhigendes, obwohl in der Presse viel gemeckert und genörgelt wurde über Reformstau und so weiter.



© Münzenberg Medien, Foto:
Stefan Pribnow

Die Union besteht aus zwei Parteien, und solange man noch von der Jamaica-Koalition träumen durfte, die ein übermütiger halbjunger Politiker einer kleinen Partei platzen ließ, stand nicht nur Merkel als Kanzlerin fest, sondern auch Horst Seehofer als treuer Weggefährte. Das hat mit politischen

Überzeugungen gar nicht oder nur wenig zu tun; hier geht es um Sich-Wohlfühlen, Heimat und Tradition. Und die kann Bayern bieten. Auch den Norddeutschen. In unsicheren Zeiten wahrscheinlich noch mehr als in sicheren.

Bayern bietet mehr Lebensqualität

Gerade las man in Berliner Tageszeitungen, dass die Kriminalität in der Bundeshauptstadt zwar zurückgegangen sei, vor allem bei Einbrüchen und Taschendiebstahl, doch dass die Aufklärungsquote im südlichen Freistaat seit Jahren höher liegt, bei etwa 60 Prozent. Ein Grund, sich wohler zu fühlen, wenn man dort wohnt oder 5 Euro mit sich herumträgt.

Hofbräu Berlin: Für die, die nicht nach Bayern ziehen können



© Münzenberg Medien, Foto:
Stefan Pribnow

Den Luxus, in Bayern zu wohnen, können sich viele Berliner nicht leisten. Die bayerische Küche dagegen schon. Am besten bedient ist man wohl im geräumigen Hofbräu in der Nähe vom Alex.

Hier servieren die Kellnerinnen (noch) im Dirndl. Es gibt Kaiserschmarrn und Live-Musik. Natürlich auch Brezen oder Brezn und alles andere, was bayerisch ist.

Hach, ist das schön!

Hofbräu München, Wirtshaus Berlin

Karl-Liebknecht-Straße 30, 10178 Berlin, Telefon: (030) 6 79 66 55 20

Öffnungszeiten: An den passenden Tagen bis 2 Uhr nachts geöffnet.



Pook ist die Nr. 1! Kokos-Chips bei Fruit Logistica zur besten Innovation gewählt und mit Golden FLIA geehrt

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Manchmal lohnt es sich, zur Grünen Woche zu gehen. Es lohnt sich natürlich immer, doch dieses Jahr gab es einen großen Stand, der aussah wie in einem thailändischen Urlaubsparadies. Ein großer Pavillon mit typisch südostasiatischen Dachformen in der Russlandhalle. Gut gelegen am Ein- und Ausgang. Angenehm höfliche Thailänderinnen boten einem 3 verschiedene Sorten Chips an – nicht aus Kartoffeln oder Bananen, sondern aus der Kokosnuss. Nicht frittiert, nur gesalzen. Die Innovation heißt Pook.

Innovation Pook-Chips – präsentiert auf der Grünen Woche, prämiert auf der Fruitlogistica

Einfach getrocknete Kokosnussscheibchen in mundgerechten Flocken. Leicht unterscheidbar durch die drei Farben weiß (natur), orangegelb und braun-dunkel. Die entsprechenden Sorten heißen „Original Sea Salt“, „Mango Sea Salt“ und „Chocolate Sea Salt“. Durch Wasserentzug sind sie sehr leicht, was nicht nur beim Einkaufsbummel von Vorteil ist, sondern auch bei der Reduktion von Dieselabgasen beim Transport.

Leichter Einkauf, Vorteil bei Logistik

Die getrockneten Chips werden in 40-Gramm-Tütchen angeboten. Die Mindesthaltbarkeit beträgt mehrere Monate, die tatsächliche Durchschnittshaltbarkeit liegt wahrscheinlich wesentlich höher. In der Realität dürfte diese selten erreicht werden, da die Tütchen mit dem leckeren Inhalt wohl meist sehr schnell geöffnet werden dürften.

Simple, but wonderful!

Die auf der Vorderseite ausschließlich englische Tütenaufschrift erklärt das leichte und einfache Produkt wie folgt: Pook Toasted Coconut Chips. In der Grundsorte: „SIMPLE, EASY, NATURAL: Thai Coconuts, Cane Sugar and Sea Salt.“ Die beiden „Os“ des Markennamens sind von halbierten Kokosnüssen geschmückt.

Übersetzung: Geröstete Kokosnuss-Chips. Einfach, leicht, natürlich: Thailändische Kokosnüsse (mit) Rohrzucker und Meersalz.

Die Tütenrückseite ist jeweils zweisprachig deutsch-englisch.

Innovation Pook: Glutenfrei und vegan

Durch die wenigen Zutaten – drei bei der Natursorte – und die

bereits gewährleistete Haltbarkeit ergibt sich eine Reihe von Vorteilen.

Eine Liste führt sie auf. Vegan, gluten- und cholesterinfrei, weder Geschmacksverstärker noch Konservierungsstoffe.

Außerdem wird die Herstellungsmethode als Vorteil vermerkt: „baked never fried“, d.h. gebacken, nie gebraten. Braten oder frittieren würde minderwertige Fette addieren.

Thai-Kokosnüsse, vom „Baum des Lebens“, enthalten bereits Fette, „gute Fette“. Außerdem reichlich Eiweiß.

Pook: Eine Berlinerin steht für Innovation

Der Fruit Logistica Innovation Award (FLIA) in Gold ging an die „Pook Coconut Chips“ des Unternehmens PookSpaFoods aus Deutschland.

Das haben die Fachbesucher der Fruit Logistica 2018 entschieden. Zwei Tage lang konnten sie ihre Stimme abgeben.

Bei der großen Konkurrenz ist es unwahrscheinlich, dass ein deutsches Unternehmen gewinnt. Noch seltener das Ereignis, dass die Firma aus Berlin stammt. Obendrein eine Firma, die von einer Frau geleitet wird.

Kanokporn Holtsch, Gründerin und Geschäftsführerin PookSpaFoods GmbH, die wahrscheinlich schönste Frau, die jemals diesen Preis gewinnen wird, hat augenscheinlich alles, was man braucht, um etwas zu unternehmen. Mut, Einfallsreichtum und das gewisse Fingerspitzengefühl. Aber auch den Sinn für Ästhetik: Das Auge isst mit. Die Snacktüten sind sehr ansprechend gestaltet. Die Entscheidung für ein gesundes und leckeres Produkt. Schließlich eine überschaubare Produktlinie: Aller guten Dinge sind drei. Regalplatz ist teuer und selten und viele Jungunternehmer sind schon über zu schnelles Wachstum oder Verzettelung gestolpert. Davon ist hier nichts zu sehen.

„Wir sind ein kleines Unternehmen und ... im September 2016

gegründet“, sagte die Geschäftsführerin.

Holtsch nahm am 9. Februar den Preis entgegen, dort, wo mehr als zwei Tage lang ein knappes Dutzend Anwärter ihre Neuerung vorstellen durften. Am Übergang von Halle 20 zu 21.

Innovation: Silber und Bronze

Die Messe Berlin schreibt über den Zweiten auf dem Treppchen: „Silber holte sich die dunkelbraune Tomate „Adora“ von HM Clause aus Spanien. Sie ist eine Varietät der Sorte Marmande, eine besonders robuste, alte gerippte Fleischtomaten-Sorte, die sehr früh reift. Was die neue Adora auszeichnet, ist ihr ausbalancierter, intensiv süß-säuerlicher Geschmack, ihre ausgezeichnete Haltbarkeit, Festigkeit und ihre guten ernährungsphysiologischen Eigenschaften.“

PAPIER aus GRAS spart Wasser und Energie

Der FLIA in Bronze ging an das Graspapier der deutschen Papierfabrik Scheufelen. Das ökologische Verpackungsmaterial besteht bis zur Hälfte aus Frischgrasfaser, ist vollständig recycel- und biologisch abbaubar. Der Einsatz von Gras(-fasern), einem nachwachsendem Rohstoff, soll dazu beitragen, den Energie- und Wasserverbrauch zu senken: Herkömmliche Zellstofffasern benötigten 30.000 Liter Wasser und 6.000 kW/h Energie pro Tonne – verglichen mit null Litern und 150 kW/h für Grasfasern.

Das senkt den Stromverbrauch um das 40fache! Während Wasser überflüssig wird.

Enorm.

Der Innovation Award für Pook – Ein Preis, der viel wert ist

Der FLIA ist die wichtigste Auszeichnung der Branche.

Zum einen ist es ein sehr verlässlicher, demokratischer Preis. Ähnlich wie der Panorama-Publikumspreis der Berlinale oder ähnliche Auszeichnungen, die nicht von einer Jury vergeben werden.

Zum anderen ist die Fruit Logistica die führende Fachmesse für den Obsthandel weltweit. Sie findet seit 1993 jährlich statt. 2018 waren über 3.100 Aussteller aus mehr als 80 Ländern und über 75.000 Einkäufer und Fachbesucher aus 130 Ländern vor Ort.

Der FLIA wurde 2018 zum dreizehnten Mal verliehen.

Bereits vor zwei Jahren war die Kokosnuss das Ei des Kolumbus mit dem Erzeugnis „Genuine Coconut“. 2009 und '12 war der Pfeffer auf dem Siegertreppchen ganz oben: Erst der grüne, Green Pepper, dann Angelio Pepper. Anderes Gewinnerobst sind „Limeburst Fingerlimes“ 2011 und SEEDLESS PAPAYA 2015.

Es können aber auch Werkzeuge gewinnen – wie 2010 ART – Arils Removal Tool – oder Methoden, wie 2013 CITY-FARMING. Die Konkurrenz ist stark und international. Israel war unter den Gewinnern und immer wieder die Niederlande, das Land der Holland-Tomaten.

Pook ist in bester Gesellschaft. Herzlichen Glückwunsch!

www.pookspafoods.com

www.messe-berlin.de

www.fruitlogistica.de

Mehr von der diesjährigen Fruit Logistica: Süße Ananas, emissionsfreie Schiffe und Kirschen aus Kanada:

[Oh, wie süß! Auf Obst können sich alle einigen bei der Fruit Logistica](#)



Oh, wie süß! Auf Obst können sich alle einigen bei der Fruit logistica

Berlin, Deutschland (Kulturrexpresso). Manche essen alles; andere kein Fleisch, aber Fisch. Dann gibt es Ovo-Lacto-Vegetarier, die keine Tiere essen, aber Ei- und Milchprodukte. Lactovegetarier lassen die Eier weg und hören auf Are Waerland. Wieder andere finden, dass Milchproduktion Kalbfleisch bedeutet und werden reine Vegetarier. Veganer legen eine Schippe drauf und verzichten auf Honig.

Wer noch extremer sein will, kann das Gemüse weglassen, wird doch die Pflanze bei der Ernte „getötet“. Doch Obst ist für alle, egal welcher Religion. Freiwillig gibt der Baum die Früchte her – und lebt weiter. Das beste Obst ist Bio. Das Obst-ABC beginnt mit Ananas, Bananen und Citrusfrüchten – die Fruit logistica hat sie alle.

3100 Aussteller aus über 80 Ländern auf der Fruit logistica

Vom 7. bis 9. Februar 2018 werden über 75.000 Fachbesucher aus mehr als 130 Ländern auf der Fruit logistica erwartet – über 3.100 Aussteller aus mehr als 80 Ländern bilden die gesamte Wertschöpfungskette von frischem Obst und Gemüse ab: vom Erzeuger bis zum Einzelhandel.

Äpfel und Birnen – die Fruit logistica kann man nicht vergleichen

Verglichen mit der Grünen Woche ist das sehr viel. 1.660 Aussteller aus 66 Ländern waren bei der Grünen Woche. Dort gab es übrigens 2018 erneut etwa 400.000 Gäste. Erstmals wurden über 50 Millionen Euro ausgegeben. Doch lassen sich die beiden Berliner Messen natürlich überhaupt nicht vergleichen. Und wenn, dann so wie Äpfel und Birnen – oder Avocado mit Ananas.

Die Grüne Woche ist eine Publikumsmesse, bei der vor Ort gekauft werden darf. Jeder konnte für 15 Euro eine Eintrittskarte kaufen. Die Grüne Woche dauerte vom 19.-28. Januar, das sind volle 10 Tage. Die Fruit logistica dauert nur drei intensive Tage lang, nicht jeder darf rein und für fast niemand ist sie interessant – für die aber dann richtig.

Restaurant & Taxi – Charakteristika der Fruit logistica

Zur Grünen Woche fährt man mit der U- und S-Bahn und kommt ganz oft aus Berlin und Umland oder wenigstens aus der Bundesrepublik Deutschland. Zur Fachmesse Fruit logistica fährt man mit dem Taxi in dem man seinen Jetlag ausschläft, weil man am Vorabend 8, 9 oder noch mehr Stunden im Flugzeug saß. Natürlich gibt es auch ein paar Italiener, die mit dem Zug kommen, aber grundsätzlich sind das die Charakteristika.

Bei der Grünen Woche isst man an den Ständen, die Messegaststätten von Capital Catering sind spärlich besucht, außer vielleicht im Funkturm.

Auf der Messe Fruit logistica bilden sich lange Schlangen an den Restaurants zwischen den Hallen, eine geschäftige, konzentriert-sachliche Atmosphäre verbreitet sich.

Orange Fußböden und Bilder von Obst allerorten tragen zusätzlich zu einem frischen Image und einem veganen Look bei.

Egal, ob der einzelne Händler, Großhändler oder Broker nun Vegetarier ist oder nicht.

Abends wird vielerorts gefeiert; Jubiläen, Wiedersehen, Geschäftsabschlüsse. Hier werden an einem Tag Millionen umgesetzt. Maschinen, die in keine Garage hineinpassen, stehen hier im Keller. Sie sortieren Kiwi, Kirschen und Kartoffeln schneller, als das Auge gucken kann.

Dazu gibt es spezielle Fachkonferenzen, Vorträge und Wissenssecken in den Bereichen Technik und Zukunft (future lab = Zukunftslabor, Zukunftswerkstatt).

Fruit logistica – immer für eine Überraschung gut

Das erste selbstfahrende vollautomatisch entladbare Nullemissionsschiff wurde nicht auf der Hannover-Messe oder IFA vorgestellt, sondern hier. Ein norwegischer Düngerhersteller stolperte über seine eigene Größe. Das Werk wurde größer als die Stadt und die 100 Jahre alte Firma [Yara](#) kann mit modernen Tiefseeschiffen nicht mehr in den kleinen Wikingerhafen hinein. Also wird etwas weiter südlich im Oslofjord alles ausgeladen und ins Werk gefahren, die fertigen Erzeugnisse dann zurück zum Tiefseehafen – mit 40.000 LKW pro Jahr. Die Norweger sind nicht nur reich und klug, sondern haben ein extrem hohes Verantwortungsgefühl gegenüber ihren Mitmenschen und der Umwelt. Traditionell übersteigt die Entwicklungshilfe Skandinaviens den Weltdurchschnitt und viel Strom wird aus Wasserkraft bereitgestellt. Deswegen hat man überlegt, wie man dem Dieserverkehr ein Ende setzen könne.

Die Laster sind ein Laster. Sie quälen sich durch enge Straßen, Tempo-30- und -40-Strecken vorbei an Kindergärten und durch Wohnviertel.

Daraufhin wurde kurzerhand das Nullemissionsschiff erfunden. Warum das gleich auch noch selbstfahrend und personalfrei sein soll? Fragen Sie Esben Tuman von Yara. Aber Vorsicht: Das Logo ist ein Wikingerschiff.

Der Leitspruch: „Wissen wächst“ – „Knowledge grows“.

Mit der Fruit logistica ist gut Kirschen essen

Nach der Trumphysterie und dem Anti-TTIP-Trip ist das Gezeter um Ceta zu Ende. Vorteil: Audi und BMW aus der BRD können leichter in den Norden Nordamerikas fahren und Chlorhühner leichter hierher laufen, Schieferöl kann schneller fließen.

Da auf der Fruit logistica Obst und Gemüse Trumpf sind, gehen die neuen Entdeckungen aus der Neuen Welt runter wie Öl und über Chlor lachen die Hühner.

Beispiel Kirschen: Wer hätte gewusst, dass im kalten Kanada überhaupt Kirschen gedeihen? In British Columbia werden sie seit dem 18. Jahrhundert angebaut. Natürlich nicht am Yukon oder von den Inuit, sondern weit im Süden an der geraden Grenze zu den Vereinigten Staaten. Die Steuererleichterungen durch das Freihandelsabkommen sind für die deutsche und kanadische Wirtschaft gut – und nun kann man in Europa auch im Dezember leckere Kirschen essen – vorausgesetzt, es finden sich Geschäftspartner. Aber dafür sind Messen wie die Fruit logistica ja da.

Wo, wenn nicht hier, auf der weltweiten Leitmesse für Gemüse- und Obsthandel mit allem Drum und Dran.

Sogar die Messe selbst ist ein Exportartikel. Die Berliner Marke gibt es seit Jahren in Hongkong, ab Mai auch in der kommunistischen Volksrepublik China.

Die Vegetarier der Welt sagen „Danke“!

[Fruit logistica](#), auf dem Gelände der [Messe Berlin](#) unterm Funkturm am ICC, Berlin-Charlottenburg, 7.-9. Februar 2018, 9-18 Uhr

Zur Fruit 2017 und der Sprache:

[Kein Obst, nirgends. Internationalität und Auswirkungen auf den Sprachgebrauch am Beispiel der Berliner Messe Fruitlogistica](#)



Marktplatz Streetfood ist=? Internationale Grüne Woche, Halle 12: Von Aal bis Öl, von Schlagsahne bis Sticks

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Lang lebe das deutsch-englische Durcheinander! Marktplatz Streetfood! Griechisches Öl und Gemüsesticks! Farbige Sprühsahne gleich coloured whipped cream. Wo anfangen?

Fünfundzwanzig Fußballfelder oder 27 Hallen

Die Internationale Grüne Woche ist gut sortiert. Das muss sie auch sein mit ihren 27 Hallen und 180.000 Quadratmetern. Alles, was größer als ein Einfamilienhaus ist, wird heute gern in Fußballfeldern gemessen. Ein Fußballfeld ist üblicherweise 68 mal 105 Meter groß, also 7140 Quadratmeter. Natürlich ist die Stückelung eine andere, aber rein von der Fläche her

könnten auf der Messe Berlin 25 Fußballspiele gleichzeitig ausgetragen werden. Weil 25 mal 7140 immer noch weniger als 180.000 ist.

Auf fünfundzwanzig Fußballfeldern würden nur je 22 Spieler sein mit einem Schiedsrichter, der versucht ihnen aus dem Weg zu gehen. In den 26, 27 Hallen der Grünen Woche versucht jeder jedem aus dem Weg zu gehen, rempelt aber manchmal trotzdem jemanden an. In jeder im Schnitt etwa spielfeldgroßen Halle sind hunderte Menschen, allein von den Ausstellern meist mehr als 22.

Wie und wohin soll man die Stände verteilen? Für Aussteller eine unter Umständen überlebenswichtige Frage; für das Publikum eine Frage der Klarheit und Orientierung.

Wie stark das Stammpublikum auf Veränderungen reagiert, zeigt das Beispiel der Verlegung des Restaurants „Csardas“. Am Großen Stern an Halle 12 ein Plakat: „Das beliebte ungarische Restaurant jetzt in Halle 6.2“.

Doch alle haben den Umzug nicht mitbekommen. In Erwartung eines geringeren Besucherstromes wurde die Tischzahl reduziert. Trotzdem rechnet der am Ende des letzten Messetages befragte Geschäftsführer mit einem um 20-30% geringeren Umsatz. Und das, obwohl man viele neue Gesichter habe begrüßen können. 2019, so hofft er, könne man wieder in die Halle 10, die dieses Jahr vom Partnerland Bulgarien besetzt war.

Markt = Street und Platz = Food?

Nicht weit von dem Umzugsplakat hängt die Beschriftung für Halle 12: „MARKTPLATZ“ steht dort in großen Lettern. Darunter, ebenfalls in Großbuchstaben, „STREETFOOD“. Und für die Eindeutigkeit ein Pfeil. Das ganze in den Farben anthrazit, grau und rosa ganz modern gestaltet.

Voll auf die 12 oder: Rosa, da weiß man, was man hat/ wo man ist

Der Hallenfußboden in der 12 ist denn auch rosa, gegenüber dem grauen Standardteppichfliesenboden auf den anderen Gängen.

Am Abend der vorletzten Messetages, des besucherstärksten, streben Presseleute und Aussteller dem Ausgang zu. Ich versuche, den langen Gang zum Ausgang Süd (an Halle 1 und 2) mit einem Witz aufzulockern: „Schauen Sie mal: das deutsche Wort ‚Marktplatz‘ heißt auf englisch ‚Streetfood‘. Wobei ‚Markt‘ ‚Street‘ bedeutet und ‚Platz‘ ‚Food‘“.

Da Markt auf englisch ‚market‘ heißt, ‚Platz‘ ‚Square‘, ‚Street‘ ‚Straße‘ und ‚Food‘ ‚Essen, Lebensmittel‘, finde ich das lustig.

Das Layout des Plakats sieht aus wie eine Tafel, auf der mit Kreide die beiden Wörter und der Pfeil aufgemalt sind und ich schritt zur „Tafel“, spielte den „Lehrer“ und zeigte auf die untereinanderstehenden Wörter fast gleicher Länge. Doch mein Nachbar bleibt ernst.

Stehvermögen und Standvermögen

So eine Messe ist ja für die, die dort arbeiten enorm anstrengend. Um an einem Stand zu stehen, braucht man ein großes Stehvermögen. Steht man das durch, steigt das Standvermögen. Auch der Umsatz, aber das muss man erst einmal umsetzen.

Aus dem Stand machte ich einen Witz; aber ich vermochte nicht, Lachen zu bewirken.

Dafür macht mein Nachbar eine weiterführende Bemerkung. Es ist Frank van Gaalen. Er verkauft in der 12 Salz und Öl, Kapern und Oliven.

Er hatte die Aufschrift und Benennung so verstanden, dass es

in der Halle einen Marktplatz gebe UND Streetfood. Scherz beiseite hatte ich das trotzdem anders gesehen.

Eine schicksalshafte Wende

Wie das Schicksal so will, unterhalten wir uns noch eine Weile und erreichen nie den Ausgang. Nicht, dass wir im Hotel California gelandet wären. Es sollte einfach nicht sein. Eine halbe Stunde nach Messeende waren einige Feuertore schon zugerollt. Ab und zu stand noch eine Tür offen, aber nach der Durchquerung des Großen Sterns und der Hallen 10 und 8 ist an Halle 7 Schluss.

Ich wende mich dem Freien zu, um auf der Fahrstraße nach Süden zu streben und vielleicht doch noch den Ausgang zu erreichen. Das geschieht auch 5 Minuten später, doch zunächst kehren mein Gesprächspartner und ich um, da seine Begleitung sich mütterlich um zwei kleine Mädchen kümmert.

Verirrt und allein – Ein Abenteuer (motherless child)

Deren Mutter ist noch nicht zu sehen, soll aber hinterherkommen. Doch plötzlich ist der Weg versperrt. Die kleine hat kein Handy und die größere Schwester ist verzweifelt. Sie kennt den Weg nicht, muss die Garderobe holen und will ihr Schwesterchen nicht allein lassen. Obendrein muss jemand der Mami bescheid sagen.

Van Gaalens Mitarbeiterin beschließt, mit dem kleinen Mädchen auf das Elternteil zu warten, während die ältere Schwester in doppelt männlicher Begleitung zur Garderobe geführt werden soll. Wir machen uns zu dritt auf den Weg.

Nach Blockaden und Umwegen erreichen wir glücklich – nein, nicht das Ziel, sondern die Garderobe am Ende der 7er-Hallenkette vor dem Ausgang in der Nähe des City-Cubes (englisch für Stadtwürfel oder Metropolenkubus).

Doch die Garderobiere möchte die Mäntel nicht aushändigen.

Trotz aller Hilfsbereitschaft. Denn weder die Garderobenmarken noch die Versicherungszettel passen.

Überraschung!

Die schwarzglänzenden Kunststoffchips sind auf einer Seite ausgefräst. Außer der Zahl steht dort MB, nicht für Mercedes-Benz, sondern Messe Berlin. Zunächst werden wir zum Ausgang Süd geschickt, wo wir sowieso hinwollten. Die Farbe würde passen und die Versicherungsscheine seien orangeblau. Mir scheinen sie eher rotblau zu sein und das Mädchen Viktoria (Name von der Redaktion geändert) wiederholt: „Wir mussten in den 2. Stock, da die Garderobe voll war.“ An Halle 7 gibt es aber nur in einer Ebene Gepäckaufbewahrung.

Endlich entscheidet sich beim Vergleichen mit der Sigelliste: Die Garderobe ist am Ausgang Ost oben, genau am ehemaligen Übergang zum ICC (Brückenfoyer über dem Messedamm).

Schöne Atmosphäre: Feierabend in der Bulgarienhalle

Wir kehren um. Halle 7a,b,c – Halle 8 mit Litauen und Finnland – Halle 10: Bulgarienhalle. Die bulgarischen Aussteller und ihre Helfer sind an langen Tafeln und speisen. Musik spielt und einige tanzen auf der Bühne Volkstänze. Wie eine Schlange, die sich seitwärts vorwärts bewegt. Schönste Stimmung, und das am Ende des vollsten Tages. Nach kurzem Verweilen durchqueren wir wieder diagonal den Großen Stern. Abwärts gehen beide Rolltreppen. 2 Etagen tiefer beginnt die Halle 12, in der auf dem Marktplatz Streetfood angeboten wird, aber eben nicht nur. Sozusagen.

Foodtrucks mit Streetfood auf dem Marketplace

Die Foodtrucks sehen etwas affig aus in der großen Messehalle, überlege ich. Gewollt „cool“. Oder? Doch dann fällt mir das

Temporäre an der Grünen Woche ein und das emsige Herumsausen der Gabelstapler und Lastkraftwagen vor und nach der Messe.

Eigentlich ganz praktisch, direkt mit dem Essenswagen, pardon, F.-Truck, in die Halle zu fahren.

Bei dem gleichzeitig stattfindenden Filmfest Hellas-Filmbox steht auch ein Foodtruck auf dem Gelände vor der Tür von Urban Spree. Nachdem am 28. alles vorbei war, starteten die beweglichen Gastronomen einfach den Motor und sind weg. Die anderen packen lange und bauen die Stände ab, um diese dann lange aufzuladen oder lassen packen und aufladen.

Da die TRUCKS (Lieferwagen) teils recht kultige Modelle sind, zum Beispiel alte französische Autos, sehen sie an sich schon gut aus – auch ohne große Deko.

Wer jetzt nach dem Ende von Grüner Woche und Hellas Filmbox die Foodtrucks schon vermisst, kann sich auf die Berlinale freuen. Vom 15.-25. Februar wird gleich eine ganze Batterie von Foodtrucks auffahren; in der Alten Potsdamer Straße.

Die Stände in der Halle 12 = Marktplatz Streetfood

Die festen Stände bieten in der 12 allerlei an. Dunkelbier aus Spandau mit nur zwei Sorten, dafür aber mit Ingwer und Maca. Olivenöl mit Spaß. Die Website ist englisch und lautet www.olive-joy.de oder [.com](http://www.olive-joy.com). Da hätte ich ja beim Buchstabieren Probleme: oh weh oh weh oh weg: Olive minus JOY Punkt (dot) komm.

Minus Joy. Als ob man den Spaß von den Oliven wegnimmt. Oder man buchstabiert richtig mit „Bindestrich“, dann geht es wieder.

Das geht runter wie Öl!

Da lob ich mir doch die andere Ölquelle: www.olivenoel-morea.de . Okay, man müsste sich dann einen

Namen merken, aber es ist sofort klar, worum es geht. Auch die Plakate am Stand verzichten auf den ersten Blick auf neumodischen halbenglischen Firlefanzen. Keine Spur von Boxspringbetten oder Stonemill-Getue. Stattdessen ein verständlicher, lesbarer Satz: „Morea, das Olivenöl aus der Steinmühle“. Das geht runter wie Öl!

Die Website enthält zwar das Wort Olivenöl verfremdet mit ‚oe‘: olivenoel. Seit einiger Zeit können auch Umlaute in der Adresszeile des Browsers eingegeben werden. Gut für alle Türken, Finnen und Deutschen. Ein Beispiel: www.energrün.de. Ist zwar auch grün wie die Grüne Woche, hat aber nichts mit landwirtschaftlicher Produktion zu tun, dort geht es einfach um grünen Strom. Doch darum geht es hier gar nicht, es geht darum, dass das ‚ü‘ in energrün direkt eingetippt werden kann. Teil der url ist (der Web-Adresse).

Eine Runde auf dem Marktplatz (Streetfood)

Mal sehen, wie es weitergeht auf dem Marktplatz. Einige Stände kommen jedes Jahr her. Bratwurst für 1,50 und Aal-Kai neben dem griechischen Olivenöl-Stand könnten solche Kandidaten sein. Pralinen aus Skandinavien, Vanille aus Madagaskar. Lecker. Die Pralinenfirma hat noch nicht einmal einen Onlineshop.

Etwas Neues erregt meine Aufmerksamkeit. Gemüsesticks gebacken, nicht frittiert.

Das ist jetzt nicht von James Bond. Aber deutschenglisch. Eine Weltneuheit von 2017, kein Jahr alt.

Das Produkt heißt „Guzman’s Guzinos Gemüsesnack“. Der Stabreim hat geklappt. Es gibt drei Sorten, zwei deutsche und eine englische. Paprika, Tomate und „Mixed“. Gemischt wäre wohl zu gewagt.

„Guzman’s“ statt „Guzmans“ ist falsch geschrieben. Oder Englisch. „Guzinos“ sind wohl die Sticks – ja, das stammt aus

dem Englischen – ein Guzino, zwei Guzino. „Guzinos“ ist ein Markenname, wie man gleich an dem ‚R‘ im Kreis erkennt (eingetragenes Warenzeichen, engl.: Registered trademark). Bleibt der „Gemüsesnack“.

„Gemüsesnack“ ist eindeutig „mixed“. Es gibt auch einen Fahrradrahmen, der weder Damen- noch Herrenfahrrad ist, eben mixed.

Der gute alte Snack, ist man gewillt zu sagen. Solange haben wir schon von dem „Snack“ genascht, dass er uns ganz vertraut ist. „Streetfood“ oder noch englischer „Street food“ ist dagegen noch etwas sperrig und neu.

Die Tüten mit den Gemüsestäbchen braucht man nicht mit Stäbchen zu essen. Dieser Snack ist fingerfood.

Und „100% Veggie“; verrät die Tütenaufschrift. Was anderes kommt hier gar nicht in die Tüte.

Darüber ein schönes, kurzes deutsches Wortspiel. „Iss neu!“

Das stimmt.

Das deutsche Unternehmen mit einem spanischen Geschäftsführer hat den Sprachtest nicht nur mit Ach und Krach bestanden. Jeder Sprachtest erhält ein ‚ach‘. Wegen „ISS NEU!“ drücken wir gern alle Augen zu. Die GmbH aus Karlsruhe soll ja auch am internationalen Markt eine Chance haben. Da fällt das „Guzman's“ gar nicht auf. „Gemüsesnack“ ist dafür zu deutsch und geht dann gar nicht ... Es kommt immer auf die Sichtweise an.

Alles so schön bunt hier

Zum Schluss noch kurz eine langweilige, deutsche Variante. So, wie es eigentlich sein sollte. Gleich links neben dem Guzinos-Gemüsesnack steht eine freundliche Dame am Stand von Rosima. Das thüringische Unternehmen ist in Großbreitenbach ansässig. Das Produkt-Portfolio (ja, genau) ist überschaubar und gut aufgestellt: Blaue, grüne, rosane und Zimtschlagsahne. Auf den

Sprühsahneflaschen für Kindergeburtstage & Co. steht groß „Farbige Sprühsahne“, dann etwas kleiner „Coloured whipped cream“. So soll es sein.

Das Wort „Geschmacksneutral“ am Fuß der Dose ist sogar auf englisch, tschechisch und in einer weiteren Nachbarsprache aufgeführt. Ach ist das schön!

Endlich mal kann man aufatmen.

Wenn man immer das Gefühl hat, sich mit der Machete durch den Sprachdschungel schlagen zu müssen, ist das auf Dauer anstrengend.

Ein +Foodtruck+ mit +Streetfood+ ist doch nichts anderes als eine Imbissbude auf Rädern. Nur dass man bei der englischen Variante die 4 Räder gleich sehen kann.

Guter Ausgang

PS: Die Geschichte ist gut ausgegangen. (auf englisch: Die Story hatte ein Happyend.) Bei Halle 7 trafen die Töchter mit ihrer Mutter zusammen. Die ältere Schwester sah ihre kleinere Schwester wieder, zu der bereits die Mutter gestoßen war. Nur ihre Kleidung hatten sie noch nicht. Zusammen ging es Richtung ICC.

Dort gibt es an der Straßenbrücke über den Messedamm, die auch außen zu benutzen ist, eine Garderobe. Diese ist so neu, dass selbst langjährige Mitarbeiter sie nicht kennen. Als die drei Frauen der Familie im Untergeschoss ablegen wollten, wurden sie wegen Überfüllung abgewiesen und tatsächlich zwei Stockwerke höher geschickt. Das zeigt, wie gut die Grüne Woche besucht war. V. hatte sich richtig erinnert, was uns den Weg zum Ausgang Süd erspart hat und allen eine Menge Zeit. Und die Lehr' von der Geschicht': Ob Du zum Marktplatz Streetfood gehst oder nicht, merk Dir Deine Nummer und wo Du sie gezogen hast, irgendwann wird sie aufgerufen!

Glückliche Familienzusammenführung und Wiedervereinigung mit

den Siebensachen am Ausgang Ost/ ICC.