



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.



Superlecker Suppe, Seen und Wälder Finnlands. Sternekoch Sauli Kemppainen auf der Grünen Woche

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Finnland erhält zurzeit weniger Aufmerksamkeit als ihm gebührt. Die Zeitungen sind voll von Gerede über Syrien, Korea und die USA. Dabei feierte Finnland gerade seine Hundertjahrfeier. Am Dreikönigstag war das Jubiläum gerade mal einen Monat frisch. Am 6. Dezember 1917 wurde das Land unabhängig. Seit 1995 in der EU ist es das einzige skandinavische Land, wo man mit dem Euro bezahlen kann. Sauli Kemppainen ist eines der größten Geschenke Finnlands zum 100jährigen, die man sich vorstellen kann. Groß, stark, freundlich – und vor allem gut in dem, was er tut: Er ist Meisterkoch. Ein Sternekoch, der gerne kocht. Gerichte, die total lecker sind.

Das Drei-Gänge-Menü „Finnlands Seen und Wälder“

Nur der dritte Gang ist vegetarisch.

Vorspeise Tampere

(die drittgrößte Stadt Finnlands liegt im Südwesten im Inland zwischen Seen, dem Pyhäjärvi (Villilänsalmi) und dem Näsijärvi (Näsiselkä), auf schwedisch heißt sie Tammerfors)

Linkosuo-Roggenchips mit Forellencreme und mariniertem Rinderfilet

Die mittelgroßen Chips sind durch die Auflage prima essbar. Die Konsistenz ist weder durchgeweicht noch zu hart. Keine Sorge um Ihr Gebiss!

Das Ergebnis: Deliziös. Appetit auf mehr.

Hauptgang Kuopio

(Die Großstadt Kuopio ist die neuntgrößte Stadt Finnlands und liegt im Osten etwa 200 Kilometer von der russischen Grenze entfernt. Mitten in der Seenplatte ist einer ihrer Besonderheiten, dass ihr Name mit einem Finger getippt werden kann. Alle Buchstaben auf der Tastatur sind dabei benachbart.)

Kalalappis finnische Forellensuppe aus kalt- und warmgeräucherter Regenbogenforelle

Taru Leppänen erläutert am Stand: „Natürlich können Sie dieses Gericht auch mit Lachs aus Schweden kochen, aber dann ist es eben kein rein finnisches Gericht mehr. Die Regenbogenforelle ist ein Süßwasserfisch aus den finnischen Seen.“ Und die finnische Seenplatte weltberühmt.

Dessert Loviisa

(Loviisa ist eine alte Kleinstadt an der finnischen Südküste. Sie erhielt 1745 Stadtrecht, als Friedrich der Große gerade einmal fünf Jahre regierte. Die 15.000 Einwohner, fast die Hälfte Finnlandschweden, genießen die Lage direkt am Meer. Der Finnische Meerbusen ist der östlichste Teil der Ostsee.)

Altnordischer Grießschaum mit Waldpreiselbeeren

Einfach nur lecker. Vermutlich auch gesund! Und endlich ist auch etwas für hungrige Vegetarier dabei.

Die Spezialitäten können zu einem günstigen Preis erworben werden, der eher einer Schutzgebühr ähnelt (2 Euro, Hauptgang 4 Euro!, alles zusammen acht).

Obendrein dient der Coupon, mit dem man das Essen erhält, wenn man das ganze Menü nimmt, als Los für ein Gewinnspiel. Der Hauptpreis ist eine Finnlandreise im Wert von über 3000 Euro. Der erste Gang und der Nachtisch kosten jeweils zwei Euro, für die Suppe, den Hauptgang, muss man das Doppelte berappen.

Bei allem Genuss wird man dabei satt und kann sich bei Bedarf persönlich bei Sauli Kemppainen bedanken. Das Bedürfnis dazu verspürt man vermutlich schneller als die Sättigung.

Sauli Kemppainen

wurde 1968 im Westen Finnlands geboren. Er teilt mit dem Staatsoberhaupt, dem Präsidenten Niinistö, den Vornamen.

Sauli Kemppainen ist nicht das erste Mal in Berlin. Nach seiner Meisterprüfung ging er ans „Savoy“ in Helsinki, um dann zu Michael Hoffmann an das Berliner „Margaux“ zu wechseln. Weitere Stationen waren das „Dieter Müller“ in Bergisch Gladbach, das „Tristan“ auf Mallorca und das „Fat Duck“ in Berkshire. Sowohl das „Dieter Müller“ als auch „Fat Duck“ sind Drei-Sterne-Restaurants.

Anschließend war er von 2009 bis 2012 in der „Quadriga“ und erhielt dort im Hotel Brandenburger Hof einen Michelin-Stern. Wieder Berlin.

Der Gault Millau gestand ihm 2012 17 Punkte zu.

Sauli Kemppainen, Gründer der „New Nordic Cuisine“

Aufmerksame Berlinale-Besucher haben bestimmt schon von der Sektion Kulinarisches Kino gehört. Dort lief ein Film, der auch von der „Neuen nordischen Küche“ erzählte. Diese

verwendet skandinavische, örtliche Zutaten.

Sauli Kempainen begründete die „New Nordic Cuisine“ mit. Moltebeeren, Rentier und Fisch stehen auf der Karte. Extreme Vertreter dieser Richtung zum Beispiel aus Dänemark versuchten, *ausschließlich* einheimische Erzeugnisse zu verwenden, was natürlich die Möglichkeiten beschränkt.

Das Drei-Gänge-Menü heißt weder zum Spaß noch aus Einfallslosigkeit „Finnlands Seen und Wälder“.

Alle Zutaten stammen aus Finnland. Zwar könnte man dieses Menü zum Beispiel mit schwedischem Lachs kochen, doch nur mit der Regenbogenforelle, einem Süßwasserfisch, besteht es aus rein finnischen Zutaten.

Kempainens Geburtsstadt Oulu liegt an der Mündung des Flusses Oulujoki (finnisch für ‚Oulu-Fluss‘) in die Ostsee.

Oulu beherrscht das Ende des Bottnischen Meerbusens, der Finnland und Schweden trennt. Dieser nördliche Teil des Meerbusens heißt Bottenwiek. Das Wasser ist hier so brackig, also so wenig salzig – weniger als 0,3% – dass hier auch Süßwasserfische leben.

Sauli Kempainens Heimat

Meisterkoch Sauli Kempainen ist also ein „Alt-68er“. Der Ort, wo er geboren wurde, Oulu, heißt schwedisch Uleåborg. Immerhin eine Großstadt von 200.000 Einwohnern, mehr als Klaipeda (Memel), das es als wichtige Hafenstadt an der östlichen Ostsee heute auf gut 160.000 Einwohner bringt.

Oulu führt den Fisch auch im Wappen (einen blauen Lachs). Doch es ist nicht nur eine Gourmetstadt, sondern durchaus kulturbegeistert:

Berühmt ist die Stadt für die Luftgitarren-Weltmeisterschaft und den „schreienden Männerchor“, „Mieskuoro Huutajat“.

Die WM, in der pantomimisch das Spielen einer E-Gitarre nachempfunden wird, gibt es seit 1996. Sie ist Teil des Oulu-Musikvideo-Festivals (Oulu Music Video Festival) oder, original, Oulun Musiikkivideofestivaalit.

Da es nur fünfeinhalb Millionen Finnen gibt, ist Oulu ein wichtiger Ort.

Es ist unter den größten sechs finnischen Städten die einzige, die nicht im Süden ist.

Oulu hat Turku, noch 1990 viertgrößte Stadt des Landes, den Rang abgelaufen.

Oulu ist die am schnellsten wachsende Stadt weit und breit und hat seine Einwohnerschaft innerhalb von 40 Jahren fast verdoppelt. Seit 2010 ist es die fünftgrößte Stadt und hatte vor zwei Jahren mehr Einwohner als Vantaa auf Platz vier 2010 hatte.

Die Provinzen – es war einmal

Bevor in jenem Jahr 2010 die Provinzen abgeschafft wurden, führte eine den Namen „Oulu“. Das ist in mehrfacher Hinsicht besonders. Es gab nur 5 Provinzen. West-, Ost-, Südfinnland, Lappland, das im Norden liegt, und dazwischen Oulu. Die einzige Provinz, die nach einer Stadt benannt wurde, war Oulu. Noch nicht einmal eine Provinz „Helsinki“ gab es; die Hauptstadt lag in „Südfinnland“.

Lage/ Findehindeweis auf der IGW

Finnland, Internationale Grüne Woche, Halle 8.2.

Die Halle 8 ist unweit des Großen Sterns, der am Funkturminnenhof liegt. Vom Großen Stern geht man durch die Halle des Partnerlandes Bulgarien und ist – schwups – am Ziel.

[Ein Ameisenhaufen. Gut besuchte Grüne Woche in Berlin, deutschschweizer Dialekt, litauische Leckereien und ein Besuchstipp](#)

<https://www.gruenewoche.de/>

Bis 28. Januar 2018.

(Angaben ohne Gewähr)



Ein Ameisenhaufen. Gut besuchte Grüne Woche in Berlin, deutschschweizer Dialekt, litauische Leckereien und ein Besuchstipp

Berlin, Deutschland (Kulturrexpresso). Wer am 19. Januar, dem 1. Messetag der Internationalen Grünen Woche (IGW), ins Tagesprogramm schaute, durfte die Augen aufreißen: Ein litauischer „Ameisenhaufen“ war angekündigt. Mit Verköstigung für jedermann von 11.50 bis 15 Uhr am Litauenstand.

Lebende Tiere auf der Grünen Woche

Nun gibt es ja so manche Tiere auf der IGW. In Halle 3.2 den Erlebnisbauernhof mit Rindviechern (böse Zungen behaupten, die

seien manchmal auch in anderen Hallen zu finden). Die holländischen Hummeln in Halle 18. Und dann natürlich Halle 25, die Tierhalle.

Insekten essen?

Ameisen sind nahrhaft, unter anderem für Ameisenbären. Wie war das mit den Aborigines? Aber in Europa, als litauische Spezialität? Auf einer der größten Messen Mitteleuropas in einem G7-Staat?

Im Rahmen einer Pressekonferenz im Vorfeld untersuchte ein Wissenschaftler der TU München, was denn am „Allheilmittel“ Insektennahrung dran sei. Er entzauberte viele Mythen. Aber er ging eher auf Heuschrecken ein und dass bei den Forschungen nicht die fliegende Art gezüchtet wird. Aus Sicherheitsgründen.

Kaum die Rede von den staatenbildenden Insekten, die in Alphabetbüchern für Kindern gern das ABC einleiten.

Noch ein ganz bisschen weiter hinten im Alphabet als die Heuschrecken stehen die Hummeln, doch die werden in Holland und den ganzen Niederlanden zur Bestäubung der Pflanzen eingesetzt, um Tomaten und ähnliches Obst und Gemüse zu produzieren. Ein Nutztier, dass man zum Fressen gern hat, aber nicht isst. Zur Freude der Veganer.

Eine litauische Spezialität

Chinesen essen alles, sagt man. Doch welches Geheimnis verbirgt sich hinter dem Haufen Ameisen aus dem Baltikum? Weiß man sich zwischen Wilna und Kaunas, zwischen Klaipeda (Memel) und russischer Grenze nicht anders zu helfen, als die Ameisen zu verspeisen? Wird man der Ameisen sonst nicht Herr, die haufenweise herumliegen?

Der Ameisenhaufen

Wir müssen den Ameisenhaufen wohl auflösen, beziehungsweise

das Rätsel dahinter.

Ameisenhaufen heißt auf litauisch „skruzdelynas“. Es ist auch der Name einer süßen Köstlichkeit, ein Teil des kulinarischen Erbes des kleinen Ostseeanrainers. Dort werden nicht etwa Ameisen gebraten und gezuckert, sondern verschiedenste Gebäckwaren kunstvoll aufgetürmt. Diese werden dann mit Mohn bestreut und Honig überzogen (also doch Bärennahrung!). Der riesige Haufen für alle, die früh genug auf der Messe und in Halle 8 waren, wurde vom Landwirtschaftsministerium präsentiert.

Rund zwei Meter hoch wurde das Naschwerk und wog „um die 200“ Kilogramm. Es wurde erst auf der Messe dekoriert, aus feierlichem Anlass. Danach wurde verköstigt.

Das Schlemmerereignis war bis 15 Uhr eingeplant. Um 15.30 entstand das Photo. Erst zwischen halb vier und vier war tabula rasa: der große, flache, quadratische Tisch mit den hochstehenden Kanten war geleert. Spektakulär! Spektakulärer als Spekulatius, spekulieren wir.

100 Jahre Litauen

Ein Jahrhundert ist es erst her, dass Litauen gegründet wurde. Deswegen in diesem Jahr eine zünftige Hundertjahrfeier. Die Unabhängigkeit wurde am 16. Februar 1918 erklärt und am 11. März 1990, Gorbatschow sei Dank, nach einer langen, leidvollen Geschichte wiedererlangt.

Heute ist Litauen mit 65.300 Quadratkilometern 25mal so groß wie Luxemburg (genauer 25,25 mal so groß).

Die Stadt Berlin (oder das Land), in der die Grüne Woche stattfindet, hat eineinviertel mal so viele Einwohner (3,575 Millionen). Es gibt also etwa 2,8 Millionen Litauer.

Die Ameise

Das kleine erstaunliche Tierchen, über dessen Kopf hinweg wir Menschen und Menschchen bestimmen wollen, ob es gegessen wird oder nicht, bildet Staaten wie die Bienen. Die Bienen, von denen Einstein das Überleben der Menschen abhängig macht, sind vielleicht noch einen Tick erstaunlicher.

Beide sind jedenfalls ein guter Grund, so manchen Kanister Glyphosat verschlossen zu lassen. Denn wenn es den Bienen an den Kragen geht, ist der Ofen aus.

Manche Schreiberlinge sprachen im Zusammenhang mit den Chinesen in der Volksrepublik China, besonders unter Mao Zedong, von den „blauen Ameisen“. Die einer Uniform gleichende blaue Standardkleidung und die Emsigkeit der chinesischen Arbeiter, die Berge versetzten, führte zu dieser Wortwahl.

Schweizerdeutscher Reichtum: Ameisen zum Anbeißen und Ambeisse

Statt Menschen nach Tieren zu benennen, nennen die Deutschschweizer Tiere nach, ja wonach eigentlich? Manchmal, so scheint es jedenfalls nach Tieren.

Unter dem Motto „Grüezi Berlin“ gibt es am Stand der Schweiz in Halle 17 Postkarten, auf denen ein Geständnis steht.

„Wir verstehen uns manchmal untereinander selbst nicht“.

Das liegt an den Dialekten.

Manch deutschsprechender Schweizer findet Ameisen zum Anbeißen; das läßt zumindest die Vokabel „Ambeisse“ vermuten. Man schriebe „Ambeisse“, hätte man denn das „ß“. Doch die Schweizer sind reich und nett.

Die Schweizer sind reich und nett

Reich genug, um auf einen Buchstaben zu verzichten. Nett, weil so die Sprecher der drei anderen Hauptsprachen der Confoederation Helvetica entlastet werden. Sie kennen nur das s und Doppel-s. Man konzentriert sich innerschweizerisch auf das Erlernen wichtiger inländischer Fremdsprachen und erreicht so Mehrsprachigkeit und Einheit in der Eidgenossenschaft.

„Ham“ sagt man schon mal innerfamiliär, wenn man zubeißen will. „Hambeissi“ ist nicht denglisch für „Schinken ess ich“. Es ist wie „Ambeesse“ und „Umbeisse“ in anderen Kantonen oder Dörfern ein Ameisenwort.

„Aaweissi“ auch; es bedeutet nicht: „Ah, das weiß ich!“

„Embesse“ ist auch nicht pidgin für Botschaft (embassy), sondern – Sie wissen schon.

„Uuwaisse“ keine Berliner Weiße, „Èmèès“ kein Mais und nicht der Plural von EM (effektive Mikroorganismen). „Umpeisse“ sagt man mancherorts, „Bumbessli“ erinnert an Bumblebee, die Hummel. In „Immesse“ könnte man die Imme hören, in „Äbes“ schwäbisch.

„Oomeisele“ enthält eine Meise, „Bääramsle“ Bär und Amsel, „Wurmöisli“ – ja, genau.

Mit „Ampeissele“ und „Aambeissig“ sind wir wieder am Anfang angelangt. Wenn die Schweizer sparen, dann nicht am Wortschatz.

Die „Stecknadel“ und die „Tüte“ bringen es übrigens nur auf ein Dutzend Wortvarianten, der „Hahn“ erstaunlicherweise nur auf 10. Die wichtige „Katze“ immerhin auf 14 Wörter neben dem Hochdeutschen.

Bei der Ameis' wimmelt es geradezu von Varianten (anderthalb Dutzend).

Wie man um den Ameisenhaufen“ herumkommt

Die ganze Grüne Woche ist ein „Ameisenhaufen“. Ganz besonders voll ist es am Samstag und auch der Freitag ist gut besucht. Die Menschen, die den Ameisen größtmäßig am nächsten kommen, Kinder unter sechs Jahren, haben an allen Tagen freien Eintritt.

Doch wann sollte man sich aufschwingen, wenn man Gewusel und Gewimmel nicht mag?

Ein Sonderangebot der Messe Berlin lässt aufhorchen: Das Sonntagsticket. Es ist im doppelten Sinne günstig: Es kostet nur 10 Euro, für Schüler und Studenten 5, und sonntags ist es leerer! Wirklich, man sollte es kaum glauben.

Auf den Leitmessen ITB und Frankfurter Buchmesse gab und gibt es Fachbesuchertage. Die Allgemeinheit darf erst am Wochenende hinein oder ab Freitag. Dadurch ist es Samstag und Sonntag dort besonders voll. Denn ähnlich wie am Kudamm die normale Fahrspur auch von Taxis und Bussen benutzt werden darf ist Fachbesuchern am Wochenende der Besuch natürlich nicht verboten.

Bei der Internationalen Grünen Woche ist das etwas anders.

Auswärtige nutzen am liebsten den Freitag (bekanntlich der stärkste Reisetag bei der Deutschen Bahn) und den Samstag für einen Besuch. Der Sonntag dient als Reisetag, zur Erholung und Vorbereitung auf die Arbeitswoche; Gläubige brauchen auch noch Zeit für den Gottesdienst. Um diesem Ungleichgewicht entgegenzusteuern, führte die Grüne Woche die Sonntagseintrittskarte ein. Auch die Schulklassen kommen eben zwischen Montag und Freitag.

Wer Geld – und Zeit beim Messerundgang – sparen möchte, sollte also am besten auf den letzten Tag der Woche setzen.

weitere Berichterstattung über die diesjährige Grüne Woche:

[Sie laufen durch Hessen und Partnerland Bulgarien ... Die](#)

[Internationale Grüne Woche ist auch ein Ort für Musik, Tanz und kleine Konzerte](#)

<https://www.gruenewoche.de/>



Palazzo? PalaZOO! Hans-Peter Wodarz und Kolja Kleeberg mit Super-Zelt auf ehemaliger Riesenrad-Freifläche am Berliner Zoo

Berlin, Deutschland (Kulturrexpresso). Palazzo wird langsam erwachsen. Die Kinderkrankheiten sind ausgestanden, das Konzept ist geblieben. Jedes Jahr eine neue Show, beste Musik und ein exquisites Vier-Gang-Menü. Doch was nützte es, falls man nicht gerade auf dem Super-VIP-Logenplatz direkt vor der Bühne saß?

Viele Plätze im zweiten und dritten Ring waren ganz gut, doch die Pfeiler versperrten zu oft die Sicht auf die Künstler. Diese weigerten sich, im freien Sichtfeld eines bestimmten Zuschauers zu jonglieren, tanzen, singen und springen – sie bewegten sich ständig!

Sogar wenn sie sich dicht unter die Decke, pardon, unter das (Himmels-)Zelt schlangen, gerieten die Artisten manchmal außer Sicht. Oder sie erschienen wegen eines der vielen Pfeiler zweigeteilt wie die zersägte Jungfrau, die früher im Zirkus ein Klassiker war. Und das war schade, denn die Darbietungen waren wirklich exquisit.

Lauter Hingucker, auf dem Teller, der Bühne, in der Manege

Doch nun ist alles anders! 14 LKW brachten einen neuen, 15 Tonnen schweren Spiegelpalast, der mit 140 Lüstern ausgeleuchtet wird. Jetzt kann man praktisch von jedem Platz aus so gut wie alles sehen.

Palazzo war schon lange ein Erlebnis für Gaumen, Augen und Ohren; wenn man sich die Zeit nimmt, kann man es jetzt richtig genießen.

Wer zum Beispiel in Berlin-Tegel landet, setzt sich in den 109er Bus und lässt sich kohlendioxidfreundlich und entspannt kutschieren. So biegt man am Adenauerplatz auf den Kurfürstendamm ein und am Kranzlereck Richtung Zoo. Statt an der Haltestelle „Zoologischer Garten – Endhaltestelle“ auszusteigen, fährt man nach dem Motto „Sie können noch bis zur Betriebshaltestelle mitfahren“ bis zur allerletzten Station. Mit dem Bus X9 vom Flughafen Tegel (TXL) erzielt man ein ähnliches Ergebnis, sogar schneller, verpasst nur den einstimmenden Blick auf den Ku’damm.

Am Ziel angekommen keine Spur von dem Matsch, den so manches Zirkuszelt umgibt. Auf breiten, mit dezent bunten Steinen gepflasterten und gut beleuchteten Wegen geht es vorbei an Pflanzungen. Am Eingang tritt man durch die eventuell bereits gewohnten Holztüren ein. Nicht durch einen Vorhang, wohlgemerkt.

Sofort ist man in der angenehm gut beheizten und gut

schallgedämmten Palazzowelt.

Circus Flicflac erlaubte sich an derselben Stelle noch den Scherz mit einer Reihe von Türen von Dixitoiletten – natürlich in einem anderen Zelt. Das war eine Saison zuvor und ist Schnee von gestern, längst vergessen.

Palazzo hat hier alles verbessert, nicht nur sich selbst an allen Ecken und Enden, sondern auch das Umfeld.

Im „Spiegelpalast“ des Palazzo kann man sich so wohl fühlen wie in jeder anderen edlen Location. Im Foyer ein Getränk zu sich nehmen, Smalltalk pflegen und – sich willkommen heißen fühlen. Oft begrüßen einen die Gastgeber Wodarz und Kleeberg persönlich. Einem schönen Abend, auch wenn man diesen nicht zu früh loben soll, steht nichts mehr im Wege. Außer – der größte Feind des Menschen ist der Mensch – man steht sich selbst oder dem Genuss im Wege.

Nach der Begrüßung interessiert die meisten das Menü

Wie bei der Show so steht auch im Programmheft eine herzliche Begrüßung am Anfang, dann steht das Menü im Fokus. Die Neugierde auf die Darbietungen können die meisten wohl im Zaume halten, nicht aber ihre Frage: „Was gibt es denn heute?“

Eine Antwort, ohne die es nicht geht: Vegetarisch oder nicht?

Auf den Seiten 6 und 7 wird das Vier-Gang-Menü dargestellt, in seiner klassischen und vegetarischen Variante, unter denen man rechtzeitig auswählen muss. Da diese Entscheidung weniger von der Speisekarte abhängt als von grundsätzlichen Überlegungen, konzentriere ich mich auf das Vegetarische.

Der Schnickschnack von ‚vegan‘ ist nichts für Kolja Kleeberg und wäre auch aus organisatorischen Gründen schwierig. Die einzelnen Gänge werden innerhalb von 10 Minuten serviert. Das

bedeutet, dass beispielsweise alle 1,7 Sekunden eine Vorspeise die Küche verlässt. Mehr als zwei Menüs würden die Logistik sprengen. Eine Veganvorgabe zudem die Gestaltungsmöglichkeiten beim Menü stark eingrenzen und wohl auch nicht den Geschmack der Mehrheit treffen.

Beide Menüvarianten haben als 4. Gang ein identisches Dessert.

Die Speisekarte

„Vegetarisch“ beginnt mit Rote-Bete-Linsen mit Tamarindendressing, Wildkräutersalat und gepufftem Wildreis. Wer sagt, das habe er schon einmal gegessen, dem glauben wir nicht.

Im Zwischengang gibt es ein Klare Tomaten-Consommé mit Basilikumsoufflé und weißen Bohnen. Schließlich will man ja auch ein kleines bisschen satt werden.

Der Hauptgang bietet einen Pilzstrudel mit Taleggio, violetter Senf und wildem Broccoli.

Zum Nachtisch darf man sich freuen auf eine Tarte von Dulce de Leche mit Gewürzmandarinen, dunklem Schokoladensorbent und Pistazienmacaron.

Die klassische Variante, die noch die Mehrheit bestellen dürfte, kombiniert das Tomatenconsommé mit Krustentieren, Garnelen und Meeressprossen-

Im Hauptgang gibt es Kalbsfilet im Steinpilzbrotmantel an Rotweinschalotten, Liebstöckelsalz und Panisse

Schau an, was für eine Show

Zu verantworten hat die Show Verena Schmidt. Die unprätentiöse kleine Frau kann definitiv leicht übersehen werden – was ihr nicht angemessen ist, vielleicht aber ihre Arbeit als „Artistic Director“ erleichtert. Sie meint von sich selbst, dass die drei Wörter ‚Neugierig‘, ‚strukturiert‘ und ‚ehrgeizig‘ sie am besten beschreiben. Die gute Art von ehrgeizig und die Strukturiertheit glauben wir ihr aufs Wort. Unstrukturiert könnte man so etwas Tolles nicht auf die Beine

stellen. Und Neugier? Dieses Jahr ist so eine runde, erstklassige Show zustande gekommen, dass die Fähigkeit und der Wunsch, Neues zu entdecken zu wollen, wohl dazugehört.

Tänzerinnen und Humor

Der Abend besteht aus vielen Elementen, die Revuetänzerinnen Natalie Brooker und Chanelle Freeland gehören dazu. Freeland sagt, der bislang beste Moment ihres Lebens sei das Gefühl gewesen, nach mehrjährigen Reisen nach Hause zu kommen. Nach Hause, das ist für die beiden Australien. Dementsprechend ist es nicht verwunderlich, dass sie als Ort, den jeder einmal im Leben besucht haben sollte, Byron Bay angeben. Wegen der wunderschönen Strände und Berge. Cool wie Models blicken sie in die Kamera, etwas farblos und blass scheint es. Sie sind groß und schlank, fast hager. Um beurteilen zu können, was die beiden „drauf haben“, müssten sie länger am Stück auftreten.

Glanz & Gloria

Die neue Show heißt „Glanz und Gloria“, das wird ihnen auch zugeschrieben. Sie treten in edlen, handgefertigten Kostümen auf.

Bei der Vielzahl von Künstlern, die auftreten – während der Saison sind rund 80 Mitarbeiter und Künstler täglich auf den Beinen – haben es die Komiker und die Artisten leichter, die Aufmerksamkeit zu erheischen als die Tänzer.

Ein Clown braucht quasi nur die Zeit bis zur Pointe zu überbrücken und was die Artisten präsentieren, gehört meist in die Schublade „Wow“. Comedy Director ist Aitor Basauri aus Spanien; sein Vorbild ist Harpo Marx, der Entertainer.

Es schickt Miss Frisky ins Rennen, die durch den Abend führt und Zahir Circo, Comedians, die zaubern können. Tolle Männer.

Miss Frisky tut recht vulgär, kann aber so singen, dass man sie sofort ernst nimmt! Sie war erfolgreich an der Oxford-Universität und absolvierte die Royal Academy of Music mit Auszeichnung.

Mir persönlich gefiel der Gesang viel besser als ihre Rolle als Moderatorin mit rosa Perücke. Geschmackssache. Wenn gerade nicht Palazzo-Saison ist, tourt sie solo oder im Komikduo „Frisky & Mannish“ um die Welt.

Die Band ist bekannt

Die deutschkanadischen Lonely Hearts sind reumütig in den Palazzo-Schoß zurückgekehrt, schön.

Von den Showacts möchte ich so wenig wie möglich verraten, außer das sie sehenswerte, nie gesehene Kracher sind.

Wenn der Wecker nicht klingelt

Zahir Circo, das sind Kike Aguilera aus Barcelona und Luciano Martin aus Buenos Aires. Die Lingua Franca Spanisch ermöglicht ihre reibungslose Zusammenarbeit. Kike findet, das beste am Künstlerleben sei, dass morgens kein Wecker klingelt. Er bedankt sich dafür bei der Welt, in dem er ihr Lachen schenkt.

Männer, die nicht sägen können

Zum Glück ist es ihnen noch nicht gelungen, sich zu zersägen. Entweder gelingt das nur Jungfrauen oder sie haben es einfach nicht drauf.

Schön, dass Zerstörungswut nicht immer zielführend ist.

Kikes unvergesslichster Auftritt war vor gut zehn Jahren in einem Flüchtlingslager in Namibia. Vor tauben und blinden Kindern.

Anschrift: Neue Adresse: Hertzallee am Bahnhof Zoo, 10787 Berlin

Viele Kudammbusse und/oder die Direktverbindungen 109/ X9 zum Flughafen Tegel.

Bus 46, 49, X34, X49, 110, 100 und 200. S-Bahnen der Stadtbahn und U2. Seit dem Brand in der Silvesternacht keine Regionalzüge.