

**Ausstellung** Der Winter in der asiatischen Kunst

**10:00** Das Museum für Asiatische Kunst zeigt bis 8. Januar winterliche Kunst in der Ausstellung „Chrysanthem, Herbstlaub und Schnee“.

• **Museum für Asiatische Kunst**, Lansstr. 8, Dahlem, Tel. 266 424 242, bis 8.1., 10-17 Uhr, Eintritt kostet 8, erm. 4 Euro



**Stadtleben** Die Akademie für Malerei öffnet ihre Türen

**19:00** Zu Beginn des neuen Jahres lädt die Berliner Akademie für Malerei zum Tag der offenen Tür. Bis Sonntag gibt es ein umfangreiches Programm, das Ausstellungen mit Arbeiten von Professoren und Studierenden beinhaltet, darunter auch Werke der Akademieleiterin Ute Wöllmann. Auch an Vorträgen und Workshops können Interessierte - teils gegen Gebühr, teils bei freiem Eintritt - teilnehmen.

• **Akademie für Malerei Berlin** Hardenbergstraße 9, Charlottenburg, Tel. 45 08 61 00, Eintritt frei



**Bühne** „50 Grades Of Shame“: Wedekind trifft auf Mr. Grey

**19:00** Die Performerinnen She She Pop schaffen eine Ars Erotica aus Wedekinds „Frühlings Erwachen“ und „50 Shades of Grey“ von E.L. James.

• **HAU 1** Stresemannstr. 29, Kreuzberg, Tel. 25 90 04 27, Karten kosten ab 11 Euro

**Kabarett** Nico Semsrott als Demotivationstrainer

**20:00** Kritiker halten den Mann mit dem Kapuzenpulli für einen der witzigsten Comedians, die Deutschland aktuell zu bieten hat. Dabei verkauft Nico Semsrott sich selbst gern als hoffnungslosen Miesepeter. In „Freude ist nur ein Mangel an Information“ schmeißt er mit Unglückskekken und No-Fun-Facts um sich und versucht mittels Demotivationstraining, die Zahl der Depressiven in Europa zu steigern.

• **Wühlmäuse** Pommernallee 2-4, Charlottenburg, Tel. 30 67 30 10, Karten kosten 25,50 Euro

**Bühne** Saurier in der Oper: „Pterodactyls of Ptexas“

**20:00** Pterosaurier waren Reptilien, die vor 65 Millionen Jahren mit den anderen Dinosauriern ausstarben. Der britische Komponist Stephen Crowe hat sie nun zu skurrilen Opernhelden verarbeitet, die Saloon-Schlagereien anzetteln und neolithische Arien singen.

• **Acker Stadt Palast** Ackerstr. 169, Mitte, Tel. 441 00 09, Karten kosten ab 8 Euro

**Konzert** Das Duo Fado Doce spielt in Prenzlauer Berg

**19:30** Das Duo Fado Doce, bestehend aus Sängerin Belen Zevallos und Gitarrist Michael Landau, bringt die melancholischen Fado-Klänge Portugals nach Berlin. Die beiden schweigen dabei, wie es sich für den Musikstil gehört, in der Schönheit des Leidens und der Tragik des Schicksals. Das sorgt vielleicht nicht unbedingt für portugiesisches Sommer-Feeling im kalten Winter, aber ein bisschen warm ums Herz wird einem dabei schon.

• **Café Lyrik** Kollwitzstraße 97, Prenzlauer Berg, Tel. 44 31 71 91, Eintritt ist frei

Zwölf Stunden

# Einkaufsparadies am Straßenrand

Einer der beliebtesten der rund 250 Berliner Wochenmärkte befindet sich am Neuköllner Maybachufer. Auch bei tiefen Wintertemperaturen kommen dienstags und freitags Tausende Käufer und Schaulustige

FRANZ MICHAEL ROHM

**08:45** Es verspricht ein kalter Tag zu werden. Murat Ayvaz und seine Kollegen beginnen mit dem Aufbau von mehr als 120 Ständen am Maybachufer. Das schafft sein Team von sechs Budenbauern bis kurz vor zehn, um elf Uhr beginnt jeden Dienstag und Freitag offiziell der Markt. Seit 1980 steht der aus der türkischen Schwarzmeerregion gebürtige Ayvaz am Maybachufer. „Zuerst war ich als Jugendlicher ein Marktschreier, später hatte ich einen eigenen Stand mit Käse und Brot.“ Seit knapp 25 Jahren stellt er Marktstände auf. Aufgebaut wird nach System. Man fängt zwischen Kottbusser Damm und Schinkestraße in der Mitte an. „Früher haben wir um sechs Uhr angefangen, aber die Anwohner haben sich beschwert. Deshalb dürfen wir jetzt erst um 8.45 Uhr loslegen.“ Hitze oder Kälte seien kein Problem, sagt er. „Unser Feind ist der Wind.“

**09:50** Bei Tülay Erzincan machen Händler, die ihre Stände mit Ware bestücken, gern eine kurze Pause für Tee oder Kaffee. „Wenn es kalt wird, brauchen alle etwas zum Aufwärmen, da hilft ein türkischer Tee im Glas“, sagt die 37-Jährige. 1,50 Euro kostet es. Ein Euro mehr muss für türkischen Mokka bezahlt werden. Seine Zubereitung ist ein kleines Spektakel: Auf heißer Platte, umgeben von heißem Sand, wird der koffeinfreie Mokka in der Spezialkanne aufgekocht und anschließend in eine kleine Tasse gegossen.

**10:45** Wie kann das sein? Vier Mangos für zwei Euro, zwei Kilo Süßkartoffeln drei Euro, ein Kilo Granatäpfel Eins-a-Qualität für drei Euro? „Wir kaufen günstig auf dem Großmarkt an der Beusselstraße und setzen große Mengen um“, antworten Mehmet und Maho Tanis. Neffe und Onkel verkaufen seit 15 Jahren Obst und Gemüse auf dem Markt. Das Sortiment ist umfangreich, neben den Klassikern wie Orangen aus Spanien liegen Passionsfrüchte aus Kolumbien. „Alle fünf Jahre kommt eine neue Mode“, erklärt Mehmet. „Zuletzt war es Ingwer.“

**11:30** Im Winter hält Ruth Hennrich rund 120 verschiedene Teesorten vor, im Sommer hat sie Topfblumen und Kräuter im Angebot. „Als Händlerin muss ich flexibel sein“, sagt die 48-jährige Rheinländerin, die seit 13 Jahren auf dem in den Touristenführern als „Türkenmarkt“ benannten Markt steht. Beliebteste Teesorte in diesem Winter ist „Quelle des Glücks“, eine Mischung aus Verbene, Zitronengras, Ringelblume und anderen Kräutern.

**12:40** „Was kostet der?“, will Paula aus Kreuzberg von Sokrates Fikrioglu aus Thessaloniki wissen. „Acht Euro der laufende Meter. Das ist eine sehr schöne, weiche Wollqualität, die fällt gut“, wirbt der Händler. Jetzt, im Winter, hat er mit seiner Frau rund 3000 Meter dicke und feste Stoffe im Sortiment, etwa Flanell, Wolle, Samt und Viskose in vielen Farben und Mustern. Paula kauft zwei Meter. „Mal sehen, was ich daraus mache, einen Rock oder Mantel“, sagt sie.

**13:20** Pigio Rossis Hutstand ist ein Hingucker, schon allein deshalb, weil die ganze Konstruktion aus einem umgebauten Fahrrad plus Anhängern besteht. Der Mann aus dem italieni-

schen Pesaro hat einen der wenigen Sonnenplätze vorn am Kottbusser Damm ergattert. Hier leuchten die bunten Kopfbedeckungen aus Kaninchen- und Wollfilz besonders auffällig, bis die Sonne weiterzieht. Die Preise der Kopfbedeckungen liegen für Klassiker wie Fedoras, Trilby oder Teleskop zwischen 50 und 70 Euro. Kappen und Mützen sind günstiger. Sebastian aus Paris interessiert sich für einen Hut aus recyceltem Kaffeesack-Stoff. Rossi geht nur alle zwei, drei Wochen auf den Markt, und wenn, dann freitags.

**14:10** Ganz anders Constanze Oeser von „Eier-Oeser“. Seit „mindestens 45 Jahren“ verkauft ihre Familie Eier, Käse und Butter. Schon Großvater und Vater standen am Maybachufer. „Das Angebot hat sich stark geändert, wir können nicht mit den Preisen der Supermärkte und Discounter konkurrieren“, sagt die Händlerin. Sie lockt Kunden also inzwischen mit Spezialitäten wie guter Fassbutter, Steinsalz-Bergkäse, Bauernharzer und besonderen Weichkäsen wie dem kräftigen Vacherin Loup de Mer aus Wildfang oder neun Euro das Kilo Forelle. Da diskutieren auch einige Touristen anerkennend, was

**15:30** Trotz Minusgraden sind die zwei Marktgänge mittlerweile voller Kunden und Touristen. An den Obst- und Gemüseständen wird das Geschrei der Händler lauter, jeder will seine Ware verkaufen. Ganz anders bei Safi Kabashi, Verkäufer beim Oliven- und Pastenstand „Der Grieche“. Ruhig und bedächtig bedient er die Kunden, reicht immer wieder ein Stückchen Weißbrot mit einer der vielen Pasten. „Probieren Sie“, sagt er. Taramas, Hummus, Spinat mit Schafskäse, Auberginenpaste, aber auch dicke Garnelen in Knoblauchöl, Tintenfischsalat und die schmackhaften Kalamata-Oliven gehen über den Tresen. Beliebte bei der Kundschaft sind auch die mit Frischkäse gefüllten roten und grünen Paprikas.

**16:05** Am Fischstand von Beytulla Aktürk bleiben viele der Passanten fasziniert stehen. Eine derartigen Auswahl gibt es höchstens im Luxuskaufhaus. Ob allerdings auch dort zu Aktürks Preisen, darf bezweifelt werden. 39 Euro das Kilo Thunfischrücken in Sashimi-Qualität, 15 Euro für kiloschweren Loup de Mer aus Wildfang oder neun Euro das Kilo Forelle. Da diskutieren auch einige Touristen anerkennend, was



Murat Ayvaz arbeitet seit 36 Jahren auf dem Markt



Nur ein winziges Schlückchen: Bei Tülay Erzincan ordert man Tee und Kaffee



Obst und Gemüse zu verblüffenden Preisen gibt es bei Mehmet (l.) und Maho Tanis



Der Fischstand von Beytulla Aktürk ist für viele Besucher ein unwiderstehlicher Hingucker

SERGEJ GLANZE (7)



Ruth Hennrich hat im Winter gut 120 verschiedene Teesorten im Angebot. Die meisten Kunden, wie dieser, wollen zuvor den Duft testen



Händler Pigio Rossi (l.) hilft Sebastian aus Paris bei der Hutwahl



Maher Charaf (l.) im Gespräch mit einem Händler

solche Fische im Vergleich daheim in ihren Ländern kosten. Enorm ist Aktürks Angebot an Meeresfrüchten. Es reicht von Austern bis zu Jakobs- und Venusmuscheln.

**16:20** Maher Charaf ist heute Marktmeister. „Dieser Markt war meine Spielwiese“, erklärt der 38-Jährige. Seine Eltern hatten einen Stand mit Kräutern und Gemüse. Da half er bereits als Kind. Wenn er nicht den Marktmeister vertritt, arbeitet er beim Ordnungsdienst.

**18:30** Pünktlich beginnen die Budenbauer mit dem Abbau. Sie fangen von außen an. Einige Obst- und Gemüsehändler haben in der vergangenen halben Stunde noch lauter gerufen als zuvor. Denn jeder will jetzt seine Waren loswerden.

**19:15** Wenn die Ware wieder auf Lkw und Transportern verstaubt ist, gehen viele der Händler zum Abschluss des Tages ins „Kaffee am Markt“. Dort sorgen Wirtin Dayan Özgül und ihre Tochter Anita für heiße Getränke und belegte Brötchen. Die Händler haben es sich verdient.

Unter 20 Euro

## Gutbürgerliche Weltküche im Hansaviertel

**TIERGARTEN** – Seit 1957 besteht dieses Restaurant im Erdgeschoss eines Hochhauses, das anlässlich der Bauausstellung Interbau vor fast 60 Jahren fertiggestellt wurde. Im Sommer mit großem Biergarten, lockte das Lokal früher eine Mischung aus Künstlern der nahen Akademie der Künste und Anwohnern. Heute liegt der Schwerpunkt eher auf Nachbarn und Touristen.

Der große, durch Rundumverglasung sachlich wirkende Schankraum wurde nach der letzten Renovierung vor rund 15 Jahren in verschiedene Inseln unterteilt. Deren Ambiente reicht von plüschig-gemütlich bis zu funktional. Beim Besuch kümmern sich drei Damen aus Osteuropa und zwei junge Kellner geradezu rührend um die Stammgäste. Aber auch Neugäste wurden herzlich umsorgt.

Die Karte hält knapp ein Dutzend Frühstücke vor, die bis 14 Uhr serviert werden. Mit der regulären Speisekarte geht es einmal rund um die Welt, von Hackepeter (9,20 Euro) zur thailändischen Tom Kha Gai-Suppe (5,20 Euro) bis zu Spareribs (9,90 Euro). Bei den Getränken sind die Weine des Rheingau-Weingutes Allendorf hervorzuheben, deren Rieslinge es von lieblich bis trocken gibt (ab zwei Euro für 0,1l).

Auf der Saisonkarte fand sich neben viel Wild und Ente eine Maronensuppe mit gebratener Geflügelleber. Ihre dampfende, dicke Konsistenz war genau das Richtige für einen kalten Wintertag. Vom Preis von 6,90 Euro ging ein Euro



an das Projekt „Suppe mit Sinn“ der Berliner Tafel. Eigentlich hätte die Suppe zum Sattmachen gereicht, aber das weiß man leider immer erst hinterher. So gab es noch ein Kämpfchen mit einem schön sauer angemachten Wurstsalat mit ausgezeichneten Bratkartoffeln und kross ausgelassenem Speck (8,20 Euro). **fmr**

➤ **Giraffe** Klopstockstraße 2, Tiergarten, Tel. 34 35 16 90, täglich 8-2, Küche bis 1 Uhr, www.giraffe-berlin.de

Bewertung	
Geschmack	●●●●●
Ambiente	●●●●●
Service	●●●●●
Preis/Leistung	●●●●●
<b>Gesamt</b>	●●●●●
Höchstwertung:	●●●●●

Clubcheck

## Maschinensounds und chilliger House

Das Plattenlabel „Project: Mooncircle“ feiert am Freitagabend sein 15-jähriges Bestehen im Gretchen an der Obentrautstraße 19-21 in Kreuzberg: eine Nacht mit Künstlern wie Long Arm, KRTS, Parra for Cuva, Senoy, Rain Dog, kidkanevil, Button Eyes und vielen weiteren DJs. Chilliger House und intelligente Elektromucke, ab 22 Uhr und für zehn Euro Eintritt.

Im Suicide Circus an der Revaler Straße 99 in Friedrichshain wird am Freitag wie alle Tage eine zünftige Techno-Party gefeiert. Der in Stuttgart lebende Mick Wills und Carl Finlow sind zu Gast. Wills ist bekannt für seine Begabung, seltene 80er-Tracks in zeitgenössische Clubsounds zu hüllen. Finlow macht Maschinensounds dancefloortauglich. Außerdem dabei: Privacy, DJ Hirax, Sarah for Sure und andere. Ab Mitternacht, Eintritt zehn Euro.

Die Leipziger Dusted Decks Agency feiert am Sonnabend im Magdalena in Alt-Stralau 1-2 in Friedrichshain ihr zehnjähriges Bestehen. Das DJ- und Künstlerkollektiv spielt House und Techno. Mit dabei sind etwa Raumakustik, Stefan Biniak Music, Compact Grey und Vanessa Sukowski. Eintritt zehn Euro, Start ist um Mitternacht. **pag**



„Project: Mooncircle“ schickt seine Acts wie KRTS ins Gretchen **PROMO**

Wichtige Telefonnummern

Medizinische Notdienste		Gas – Wasser – Strom	
Apotheken-Notdienst	0800/00 22 833	Vattenfall	0800/211 25 25
Ärztlicher Bereitschaftsdienst	116 117	Gasag	78 72 72
Ärztlicher Bereitschaftsdienst Berlin	31 00 31	oder	01801/42 72 42
Augenärztlicher Notdienst	56 84 00	Wasserbetriebe	0800/292 75 87
Feuerwehr/Notarzt	112	<b>Taxi-Ruf</b>	
Giftnotruf	192 40	City-Funk	21 02 02
Jugend-Notdienst	349 99 34	Funk-Taxi Berlin	26 10 26
Polizei/Notruf	110	Taxi-Funk Berlin	44 33 22
Berliner Krisendienst	390 63 10, 20 - 90	Würfel-Funk	21 01 01
Telefonseelsorge kirchl.	0800/111 01 11	<b>Geldkarten-Verlust</b>	
Telefonseelsorge kirchl.	0800/111 02 22	Zentrale Sperrung alle Karten	116 116
Tierärztlicher Notdienst	832 290 00 58	American Express	069/9797 10 00
Zahnärztlicher Notdienst	8900 43 33	EC-Card	01805/02 10 21
Apotheken-Notdienst-Suche	0800/002 28 33	Mastercard/Visa	069/7933 19 10