



24  
25

„Snack around the world“ mitten in Berlin

# Streetfood Thursday

Text: Jan-Peter Wulf, Fotos: Cordula Giese

Der „Streetfood Thursday“ in der Berliner Markthalle IX bringt die globale Snackkultur an einem Ort zusammen. FIZZZ hat sich auf kulinarische Erkundungstour begeben.

**A**lles so schön bunt hier: Das ist unser erster Eindruck, als wir den „Streetfood Thursday“ betreten. Wo wir auch hinschauen, überall locken Stände mit ihrem Food-Angebot. Es riecht gut, sieht gut aus, aus der ganzen Welt scheinen die Produkte zusammengetragen. Erstes Gefühl: Endlich! Das, was man von asiatischen „Night Markets“ kennt, vom „New Amsterdam Market“ in New York oder vom „Spitalfields Market“ in London, hat endlich auch in Deutschland Einzug gehalten. Wir erspähen taiwanesischen Burger, koreanisches Kimchi in mexikanischen Tacos, Pulled Pork Sandwiches und Apple Crumbles. Auf ins Getümmel.

## FISCH UND GIN

Zuerst probieren wir Ceviche, Fisch nach peruanischer Art: Mit Limettensaft marinierten Kabeljau und Lachs, mit Koriander und Schalotten, Salat, Tomaten und Grissini. Nein, wir sind in keinem Edel-Fischrestaurant, wir sind am Stand von „Glut und Späne“. Michael Wickert räuchert hier Fische von Fluss- und Seefischarten aus dem Umland. „Das habe ich schon zu Unizeiten aus Spaß gemacht“, erklärt der studierte Fischereiwissenschaftler. Nach Tätigkeit in einer normannischen Fischzucht kehrte er zurück nach Berlin und eröffnete in der Markthalle seinen Stand. An dem man praktischerweise auch gleich einen Drink nehmen kann: Parallel zum Fischmenü bieten er und sein Barman Daniel Franz nämlich auch ausgewählte Gins und Weißweine an.

## HOLUNDER AUF TROCKENEIS

Einen Drink zum Snack gibt es auch am Stand von Felix Metzger und Max Jensen von „Berlin Cuisine“, die auf der BARZONE in Köln ihren im Herbst anlaufenden Film „Guerilla Köche“ präsentierten: Zum würzig-scharfen „Bangkok Red Curry“ reichen sie zwei ineinander gesteckte Plastikbecher. Im oberen Becher befindet sich ein Basilikum-Holunder-Slush mit Rhabarber-Espuma und einem Crunch aus Nüssen, Sesam und Schokolade, im unteren Becher eine Holunderessenz auf Trockeneis, die für ordentlich Dampf und einen lieblichen Geruch sorgt. Felix Metzger findet den „Streetfood Thursday“ super: „Alles ist sehr hochwertig, und vor allem geben junge Leute hier verhältnismäßig viel Geld für Essen aus.“

## TESTLABOR FÜR DIE GASTRO-EXISTENZGRÜNDUNG

Authentisch Indisches bietet Mara Overbeck an: „Rotti“ aus Dinkelmehl, mit mariniertem Hähnchen, Rote-Beete-Minze-Chutney und Kichererbsensalat mit Mangosauce. Eine leckere Premiere, sie macht an diesem Donnerstag zum ersten Mal einen Stand. Unterstützung gibt es vom Gatten, selbst Caterer und Gastronom, von ihrer Freundin Tanja Kristokat und ihrer extra aus Düsseldorf angereisten Mutter. Nur Spaß- und Herzensprojekt ist ihr indischer Straßenfoodstand aber nicht, vielmehr Testlauf für größere Pläne: Im Oktober wird sie in Berlin ein indisches Deli-Konzept namens „Indie Jung“ eröffnen und will bis dahin Donnerstag





Holunder auf Trockeneis bei Felix Metzger (Berlin Cuisine)



Streetfood Thursday - jung, cool, kosmopolitisch



Frozen Yogurt bei Mr. Whippy

### Streetfood im Netz:

**STREETFOOD THURSDAY:**

[www.markthalleneun.de/street-food-thursday](http://www.markthalleneun.de/street-food-thursday)

**GLUT UND SPÄNE:**

[www.glutundspaene.de](http://www.glutundspaene.de)

**BERLIN CUISINE:**

[www.berlin-cuisine.com](http://www.berlin-cuisine.com)

**BAO KITCHEN:**

[www.facebook.com/BaoKitchen](https://www.facebook.com/BaoKitchen)

**MR. WHIPPY:**

[www.mrwhippy.de](http://www.mrwhippy.de)

**PALETAS BERLIN:**

[www.paletas-berlin.com](http://www.paletas-berlin.com)



Gua Bao - Taiwans Antwort auf den Burger



Anna Lai von Big Stuff Smoked BBQ



Handgemachtes Eis bei Paletas Berlin



Authentisch Indisches bei Mara Overbeck und Tanja Kristokat



für Donnerstag an Rezepturen feilen, Abläufe testen und sich an großen Andrang und hohe Frequenz gewöhnen.

## TAIWAN-BURGER

Auch Thomas Kleemann sammelt auf dem „Streetfood Thursday“ Erfahrungswerte: „Ich möchte einen Imbiss und Take-away eröffnen, der gerade im Mittagsgeschäft eine frische Alternative bietet“, erklärt uns der Halb-Taiwanese, der hauptberuflich bei der Deutschen Welle arbeitet. Sein Produkt heißt „Gua Bao“, ein herzhaftes Vergnügen aus geschmortem Bauchfleisch und Gemüse in gedämpften Teigtaschen. „Taiwans Antwort auf den Burger“, so Kleemann. 20 Kilogramm Fleisch hat er in der Nacht zuvor geschmort, alles frisch geschlachtet, nichts tiefgefroren. Damit sich die Marktbesucher an das unbekanntere Produkt herantrauen, lässt er kleine Kostproben verteilen. „Man muss ein bisschen großzügig sein“, findet er. Ein Prinzip, das weltweit erfolgreich ist. Auch hier.

## FROYO-TRUCK UND FRUCHTEIS

Langsam sind wir satt, und dabei gäbe es noch so viel zu probieren. Für ein Dessert ist aber noch Platz. Draußen vor dem Eingang steht ein knallpinker, putziger Truck: „Mr. Whippy“. Hier verkaufen Eva Langhorst und Deniz Kumru ihren cremigen Frozen Yogurt mit allerlei Toppings. Eine willkommene Erfrischung an diesem heißen Tag, der ein besonders langer für die beiden ist: Schon um sechs Uhr waren sie nämlich im Frühstücksfernsehen von Sat.1 zu Gast. „Mr. Whippy“ ist längst gut ins Rollen gekommen, viele Eventanfragen treffen ein. „Jedes Event öffnet uns eine weitere Tür“, freut sich Deniz Kumru. Interessant: Auch mit Gastronomie kooperieren die beiden, etwa mit der „Morena Bar“ am Görlitzer Park. Sie bekommen Standfläche und Stromversorgung gegen eine Umsatzbeteiligung – und die Gäste der Bar kommen in den Genuss eines süßen Zusatzangebots.

Süß sieht auch das handgemachte Eis von „Paletas Berlin“ aus. Widerstand zwecklos, zweites Dessert. Und das schmeckt richtig fruchtig dank pürrierter frischer Himbeeren, hat würzig-florale Noten dank extrahierter Hibiscusblüten. Auch die anderen „Paletas“, z.B. Gurke-Zitrone, Mango-Kokos, Kaffee-Creme oder Erdbeer-Prosecco klingen verführerisch. Die werden wir beim nächsten Besuch probieren, genauso wie das Thai-Food von „Glücksmädchen“, die Gerichte am „Vegan Curry Stand“, die Allgäuer Käsespätzle von „Heisser Hobel“ und, und, und... Der nächste Donnerstag kommt bestimmt.

## EIN GASTRONOMISCHER MARKT

Wie kam es eigentlich zum „Streetfood Thursday“, der seit Mitte April allwöchentlich Foodfans, Neugierige, Nachbarn und Touristen anlockt? „Wir erhielten sehr viele Anfragen von

Köchen für unseren Wochenmarkt am Freitag und Samstag. Denen mussten wir immer absagen, weil er ein Einkaufsmarkt ist“, berichtet uns Nikolaus Driessen. Zusammen mit Bernd Maier und Florian Niedermeier leitet Driessen die Markthalle IX, Austragungsort des „Streetfood Thursday“. Ende 2011 hat das Trio die historische Eisenbahnmarkthalle von 1891 wiederbelebt. Hier veranstalten sie auch Einzelereignisse wie den „Berliner Naschmarkt“ oder „Wein trifft Käse“. Auch Produktionsstandort ist man: Neben der Fischräucherei („Glut und Späne“) wird auch Fleisch gebraten („Big Stuff Smoked BBQ“) und Bier gebraut („Heidenpeeters“). Demnächst eröffnet eine italienische Bäckerei („Pane de Milano“) und später im Jahr eine Kaffeerösterei.

Die Idee, auch einen gastronomischen Markt zu etablieren, entstand in Zusammenarbeit mit dem Hobbykoch-Netzwerk „Kitchensurfing“ sowie Anna Lai und Tobias Bürger von „Big Stuff Smoked BBQ“. „Wir dachten uns: Je mehr Vielfalt wir bieten, desto mehr Leute werden kommen“, erklärt Anna Lai uns. Da lag man richtig: Bis zu 6.000 Personen im Durchlauf von fünf Stunden frequentieren die Halle. Im Laufe des Abends herrscht fast Partystimmung. An den langen Gemeinschaftstischen kommen die großenteils jungen, hippen Gäste, darunter ein hoher internationaler Anteil, schnell miteinander ins Gespräch. Es ist kein bloßes Konsumieren, wie man es von anderen kulinarischen Events kennt. Es wird gemeinsam gegessen und getrunken, geplaudert, genetzt und geflirtet, denn der „Streetfood Thursday“ ist auch eine Singlebörse. Eine kulinarische. Esskultur verbindet.

## KLARE KRITERIEN SIND ZU ERFÜLLEN

Hohe Frequenz, attraktives Publikum, eine im Vergleich zu anderen kulinarischen Events günstige Standmiete von 45 Euro plus Betriebskosten für 2x3 Meter Fläche: Es ist keine Überraschung, dass die Anfragen potenzieller Anbieter sich türmen. Der Platz wird langsam eng. Wer beim „Streetfood Thursday“ dabei sein will, muss umso klarer die Kriterien der Veranstalter erfüllen. Erstens: Der Stand muss eine eindeutige „Food-USP“ haben, zweimal das gleiche Angebot gibt es nicht. Zweitens: Es muss schmecken. Und zwar erst einmal den Veranstaltern beim Probetermin, zu dem auch Freunde und Bekannte eingeladen werden. Drittens: Qualität und Hygiene müssen stimmen. Ob ordentlich gearbeitet wird, erkenne man bei den Probeterminen sehr gut, erklärt uns Nikolaus Driessen. Auch Schnelligkeit sei vorteilhaft, um den Andrang am Stand gut managen zu können. Alleinstellungsmerkmal, Geschmack, Qualität, Hygiene, Schnelligkeit – typisch profigastronomische Faktoren werden hier also angesetzt. Schließlich ist der „Streetfood Thursday“, bei aller Ungezwungenheit, die hier herrscht, kein Food-Flohmarkt, sondern ein niedrigschwelliger Eintritt in die qualitative Foodwelt. Nikolaus Driessen: „Unser ganzes Konzept steht und fällt mit Hochwertigkeit und Professionalität.“ ■

# AVERNA

präsentiert

Die neuen Sommerdrinks

Drink des Monats August:  
„Il Mio Amore Julep“



### Il Mio Amore Julep

- 5 cl AVERNA
- 1 BL Riemerschmid Bar-Syrup White Chocolate
- 1 cl frischer Limettensaft
- 3 Zweige Minze
- 4 Erdbeeren

### Zubereitung:

Zuerst Erdbeeren und die Minze muddeln. Dann die weiteren Zutaten dazu geben und auf Eis kalt rühren.

**Glas:** Silberbecher oder Weinglas  
**Dekoration:** Halbe Erdbeere, Minzbäumchen, Schokolade