

Premiere „Wachträume – Ein Panoptikum“

20:00 In einzelnen Episoden erkunden drei Generationen von Schauspielern aus West und Ost das Verhältnis von Individuum und Gesellschaft.

Theater o.N. Kollwitzstr. 53, Tempelhof, Tel. 440 92 14, Karten kosten 7,50–12 Euro



Lesung „Ist das Kunst oder kann das weg?“

Das Autorenduo Steen T. Kirtl und Christian Sachrendt stellt seine siebte gemeinsame Arbeit vor. Nach „Das sagt mir was“ und „Das kann ich auch“ legen sie mit „Ist das Kunst oder kann das weg?“ ihren Wert der Kunst... Das Stück von Rafael Sprechel und Rafael Sprechel... Das Stück von Rafael Sprechel... Das Stück von Rafael Sprechel...

Karl-Marx-Buchhandlung Viktoriast. 10, Tempelhof, Tel. 75 50 30, Karten: 6–8 Euro



Premiere „Spam!“ – über Konsum und Kommunikation

Das Stück von Rafael Sprechel und Rafael Sprechel... Das Stück von Rafael Sprechel... Das Stück von Rafael Sprechel...

Theaterdiscounter Klosterstr. 44, Mitte, Tel. 28 09 30 62, Karten kosten 9–13 Euro

Konzert Handgemachte Musik aus Dänemark mit Hodja

Ein Jahr nach ihrem Debütalbum „The Band“ lässt das dänische Trio bereits den Zweitling folgen. „Halos“ knüpft nahtlos an die erste Platte an. Wieder verbinden sie klassische Soul und Gospel mit Blues und Rock 'n' Roll. Doch Hodja sind keine Retrokapelle, die in den Plattenkisten ihrer Ahnen krant. Hodja kriechen einen frischen Stilmix, der sich nicht in die Vergangenheit schaut, sondern die musikalischen Wurzeln zu neuer Blüte treibt.

Badehaus Szimpla Revaler Str. 99, Friedrichshain, Tel. 95 59 27 76, Karten: 12 Euro

Klassik II Giardino Armonico mit Sol Gabetta

Die argentinisch-französische Cellistin Sol Gabetta ist für ihr passioniertes Spiel und ihr Charisma bekannt. Nun hat sie sich mit den Barockspezialisten von Il Giardino Armonico zusammengetan. Sie spielen Werke von Johann Sebastian Bach und Georg Philipp Telemann.

Philharmonie Herbert-von-Karajan-Str. 1, Tiergarten, Tel. 826 47 27, evtl. Restkarten

Premiere „Iris Butterfly“ an der Neuköllner Oper

Pietro Mascagni Oper „Iris“ von 1898 verknüpft wie Puccinis „Madame Butterfly“ (1904) ein idealisiertes Japanbild mit europäischer Liebesthematik. Die drastische Geschichte von Librettist Luigi Illica, ganz im Kontext des Realitäts abbildenden Verismo stehend, folgt der Entführung der 15-jährigen Iris in ein Edelbordell. Erst begehrt, dann verachtet und verstoßen, sieht sie sich sterbend nach den Blumen im Garten ihres blinden Vaters.

Neuköllner Oper Karl-Marx-Str. 131-133, Neukölln, Tel. 68 89 07 77, Karten: 9–25 Euro

Zwölf Stunden

Marktag in Charlottenburg

Immer mittwochs und sonnabends bieten Händler ihre Waren auf dem Karl-August-Platz an. Mit mehr als 80 Ständen gilt der Markt als größter und schönster des Bezirks

VON FRANZ MICHAEL ROHM

05:55 Mario Krüger und Sohn Felix bauen die Stände für die Marktstände auf. Die meisten Stände sind ein bis drei Bretter lang. Zum Schluss rollt Felix Krüger Plastikplanen auf zwei hohe Stützen als Schutz gegen Regen und Sonne. „Unser Feind ist der Wind“, erklärt der 61-jährige Senior. Bei Sturm heben die Stände schon mal ab. Rund 80 davon müssen bis sieben Uhr aufgebaut sein. Wie ein Stand fertig ist, bauen die Händler ihre Auslage auf. „Mittwochs sind weniger Händler da“, sagt Krüger.



Mario Krüger und Sohn Felix bauen die Marktstände auf



Der knallrote Espresso-Bar-Wagen von Andreas Thieke ist erster Anlaufpunkt für die Händler



Ingrid Pipenhagen's Obst- und Gemüse-Stand steht an der Westseite des Marktes. Schon früh kommen die ersten Kunden und begutachten Gemüse, Erdbeeren, Salate und die saisonale Spargelauswahl



Emanuel Skavelis stammt aus Griechenland und besitzt dort 180 alte Olivenbäume. Er verkauft sein mildes Öl auf dem Markt. DAVID HEHRDE (2)

06:55 Der knallrote Espresso-Bar-Wagen von Andreas Thieke ist erster Anlaufpunkt der Händler, die ihren Stand fertig haben. Offiziell öffnet der Markt um acht Uhr. Bei Thieke zischt schon vorher das Wasser durch den Sant'Angelo-Kaffee in der zweiköpfigen Filterseib-Maschine. Die Crema beim Espresso ist perfekt, gleiches gilt für den Schum bei Cappuccino und Co. Natürlich ist die mobile Espresso-Bar ein Kommunikationspunkt des Marktes. Hier erfahren die Händler Neuigkeiten und tauschen sich aus.

07:55 Fünf Minuten vor Markteröffnungen stehen bei Ingrid Pipenhagens Obst- und Gemüse-Stand an der Westseite des Marktes schon die ersten Kunden und begutachten Gemüse, Erdbeeren, Salate und die Spargelauswahl. „Bis Ende Juni einer unserer Umsatzbringer“, erklärt die 65-Jährige. Ihr Sohn betreibt auf der gegenüberliegenden Seite einen zweiten Stand, demnächst will die 16-jährige Enkelin mit ausheilen. „Drei Generationen, darauf freue ich mich schon“, sagt Ingrid Pipenhagen und füllt ihren ersten Kunden 150-Gramm Salatmix in die Papiertüte.

08:45 Emanuel Skavelis stammt aus Griechenland. Auf der Halbinsel Mani am Peloponnes besitzt er 180 große alte Olivenbäume. Vergangenen November hat er seine Ernte eingebracht. Darin wurde gepresst und abgefüllt. Von März bis zum November steht er am Mittwoch und am Sonntag auf dem Karl-August-Markt und verkauft sein mildes Öl aus Kalamata-Oliven. „Das gibt es sogar im KaDeWe“, erzählt er stolz. Früher hat er an griechische Händler verkauft, aber die Wirtschaftskrise zwang ihn zur Direktvermarktung. Neben dem Öl verkauft er Pasten und lose Oliven.



Im Wagen von Fisch-Schmidt, Berlins ältestem noch bestehenden Fischhandel, legt Ismael Saviuglu letzte Hand an die Auslage. Geräucherter Makrel, Schillerlocken, Lachs und Heilbutt sind im Tagesangebot



Muhyeddin Dogan hat sich auf österreichische Produkte aus dem Voralberg spezialisiert



Bei Ramona und Andreas Trochim gibt es frische Tulpen

09:30 Ismael Saviuglu legt letzte Hand an die Auslage im Wagen von Fisch-Schmidt, laut Eigenwerbung Berlins ältestem noch bestehenden Fischhandel mit Hauptgeschäft in der Kreuzberger Wrangelstraße. Neben geräucherter Makrel, Schillerlocken, Lachs und Heilbutt gibt ein Dutzend Fischsalate. Es gibt Klassiker wie Häckerle, aber auch Honig-Senf- oder Currydressing zu Heringshappen. „Alles hausgemacht“, betont Ismael Saviuglu. Die Auswahl an Fischsich kann sich sehen lassen: Rotbarsch, Zander, Saibling, Doraden, Lachs, Kabeljau, Seelachs und Mäuscheln. „Die aber nur bis Ende April“, betont der Fischhändler.

10:20 Muhyeddin Dogan könnte mit seiner großen Mütze und dem dicken Schnauzbart auch als Bretonne durchgehen, was gut zum Käsestand passen würde. Der türkischstämmige Kurde hat sich auf österreichische Produkte aus dem Voralberg spezialisiert. Bei Muthi, wie ihn seine Stammkunden nennen, kann man immer ein Stückchen

probieren, um die Kaufentscheidung zu erleichtern. „Viele Kunden wissen aber genau, was sie wollen“, berichtet Dogan. Sein Sortiment reicht vom würzigen Schimmelkäse Strilton aus England über Safranhartkäse aus Voralberg bis zu cremigen französischen Weichkäsen wie Camembert oder Brie. Überzeugend ist, dass man sie in unterschiedlichen Reifegraden erhält.

11:40 Seit 15 Jahren verkauft Regina Winkel Kartoffeln und Zwiebeln auf dem Markt. Bei der 61-jährigen können Kunden einfach fragen, welches Gericht die Erdäpfel begleiten sollen. Sie weiß, was passt. Zu Spargel empfiehlt sie die leicht buttrige Sorte Sieglinde. „Da weiß man gar nicht, was besser schmeckt, die Kartoffel oder das Spargel“, scherzt sie. Die beliebteste Sorte Linda führt sie auch in Bio-Qualität, frühe Sorten kommen aus Zypern, ihre deutsche Ware wie die Cilena bezieht sie meist aus der Lüneburger Heide. Rote Zwiebeln, Schalotten, Gemüse- und Speisezwiebeln ergänzen das Angebot.

12:20 Eigentlich bildet Kartja Strümpfler Alten- und Krankenpfleger aus. Doch am Sonntag hilft die 32-jährige ihrem Vater beim Fleischverkauf auf dem Markt. Das Besondere der Auswahl des Wagens ist Bisonfleisch aus der kanadischen Provinz Alberta. Rund 90 Euro kostet ein Kilo des butterzarten Filets, das von Kennern als das beste Filet überhaupt bezeichnet wird. Preiswerter sind die Bison-Steaks. Aber auch gut abgehangenes Rindfleisch von Porterhouse-Schnitt bis Filet ist im Angebot, außerdem gibt es und viele Wildspezialitäten.

13:10 Am Mahmood El-Sahawy's Stand treffen sich mit Vorliebe die Kräuterfreier. Frischen Koriander, Minze, Dill, glatte und krause Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Oregano, Bärlauch und vieles mehr wird topfrisch an dem viel frequentierten Stand angeboten. Daneben bekommt man bei Mahmood El-Sahawy, der aus Kairo stammt, auch exotisches Gemüse wie frische Okraschoten.

14:00 Offiziell ist jetzt Marktabschluss. Bei Ramona und Andreas Trochim suchen Kunden auf den letzten Drücker nach dem schönsten Blumenstrauß. Mehr als 30 verschiedene Tulpensorten leuchten an dem Stand des 48-Jährigen. Den Markt kennt er, seit er ein Knirps von sechs Jahren war. „Die Eltern haben mich mitgenommen, ging nicht anders“, erzählt er. Heute verkauft er mit seiner Frau neben Tulpen auch Fairtrade-Rosen aus Ecuador und wunderschöne bunte Strauß.

15:05 Zu den letzten, die ihren Wagen zumachen, gehört Gabi Maas an der Ecke Pestalozzistraße/Krumme Straße. Neben Currywurst sind bei ihr die Fleischspeife mit gebratenen Zwiebeln beliebt. Die peppt sie mit Paprikastücken auf. Dafür kommt schon mal Sternechok Kolja Kleeburg vorbei. Wenn sie nicht auf dem Markt steht, catert Gabi Maas häufig für Film- und Fernseh-Produktionen. Auch Mario und Felix Krüger stärken sich bei ihr, wenn die Stände abgebaut sind.

Unter 20 Euro

Rustikale Bioküche im Technikmuseum

KREUZBERG – Seit mehr als 30 Jahren gibt es mittlerweile das Technikmuseum. Jeder, der am Landwehrkanal Richtung Kreuzberg fährt, hat das moderne Gebäude mit dem in luftiger Höhe hängenden Rosenbomber schon einmal gesehen. Die Sammlungen zu den Themen Luftfahrt, Automobile, aber auch Internet und Zucker zählen zu den besten auf diesem Gebiet. Direkt am Eingang befindet sich das rustikal wie eine moderne Bauernstube eingerichtete „Café Anhalt“, in Wirklichkeit ein Restaurant mit erfreulich guter Küche. Seit drei Jahren wird sie die der Firma „Einhorn“ geführt, die sich die Verwendung von möglichst viel Bio-Produkten und Neuland-Fleisch auf die Fahnen geschrieben hat.



Auf der Standardkarte finden sich Kartoffelsuppe mit Neuland-Wienern, 5,90 Euro; Salate, Flammkuchen, Panini und Klassiker wie eine Neuland-Currywurst mit Biopommes oder gebackene Süßkartoffelspalten mit Avocado-Dip und Kräuterschmand, beides 7,50 Euro. Auch Bio-Kinderteller für kleines Geld sind im Angebot. Daneben hält die Tageskarte an den Öffnungstagen jeweils eine Suppe, ein Fleisch- und ein vegetarisches Gericht vor. Etwa ein Ragout von der Entenbrust, mit würziger Bratensoße und Spätzle für 10,50 Euro die große Portion. Vegetarier konnten ein Rosenkohlragout mit Kräutersoße und Süßkartoffelpüree ordern, 9,20 Euro. Der Service ist freundlich, zuvorkommend und locker, genau richtig nach einem ausgiebigen Museumsbesuch. Am meisten bestellt wird Kaffee, gebrüht

mit einer italienischen Maschine, und eine der drei Kuchenarten Apfel, Streusel oder Kirsch. Im Sommer steht Frischluftfass eine Terrasse zur Verfügung. Und wer mag, kann auch in Museumsatmosphäre speisen: einige Tische stehen im Foyer. mfr

Café Anhalt Trebbiner Straße 9, Kreuzberg, Tel. 95 59 05 76, Di-So, feiertags, 10-17 Uhr, www.einhorn-catering.de

Table with 2 columns: Bewertung (Geschmack, Ambiente, Service, Preis-Leistung, Gesamt) and a star rating system.

Clubcheck

Afrikanische Beats im Badehaus

Vier lange Monate haben sich Fans der „Afro House Experience“ gedulden müssen, aber nun kehrt die Party zurück ins Badehaus Szimpla an der Revaler Straße 99 in Friedrichshain. Special Guest am Freitagabend ist Daniel Haaksmann, ein Meister tropischer Bässe, der gerade ein neues Album veröffentlicht hat. Ebenso dabei sind Miss Camel Nomi und Mistra Wallarz, der Neuheiten aus Angola zu Gehör bringen wird. Außerdem gibt es noch Live Drums. Ab 23:30 Uhr geht's los, der Eintritt kostet vier Euro vor und sechs Euro nach Mitternacht.

schraddelten Akkorden ausgerichtet. Das Ganze kostet fünf Euro Eintritt und los geht es um 23 Uhr.

Von Old School Metal über Psycho- und Stoner Rock bis zu Grunge kann man am Sonntagabend im Lido an der Cuvrystraße 7 in Kreuzberg zu angenehmem popfremem Rock-'n'-Roll-Songs gehen. Mit „Paranoid“ wurde im Lido eine Partyreihe aufgelegt, die sich nicht an Hipster- und musischen Trends, sondern an vernünftigen ge-

Christian Smith, Wehba und George Morel sind die Headliner einer Tronic Night im Magdalena in Alt-Stralau 1-2 in Friedrichshain am Sonnabend. Eric Sneo, Crazy Sonic, Monte sowie Kevin Pink, Super Lover und Helge Baumberg vervollständigen das Line Up. Beste elektronische Tanzmusik auf zwei Floors, Beginn um Mitternacht, der Eintritt kostet fünfzehn Euro. blo



DJ Daniel Haaksmann ist der Special Guest bei der „Afro House Experience“ am Freitagabend im Badehaus Szimpla. mfr/mfo

Wichtige Telefonnummern

Table with 2 columns: Service (Medizinische Notdienste, Gas-Wasser-Strom, etc.) and Phone Number.