



geschenke die verlagsseiten der taz

sonnabend/sonntag, 24./25. november 2018 taz  am wochenende



Weihnachts-Hit auch Japan, aus Obstbaumholz gedreht und mit Ornamenten bemalt: Kokeshi-Puppen Foto: Alamy/mauritus images

Die Märkte

Japanischer & Koreanischer Weihnachtsmarkt: „Alte Münze“, Molkenmarkt 2, Berlin Mitte. 1./2. Dez. 12–22 Uhr. Eintritt: 3 Euro.

Nordischer Weihnachtsmarkt mit Theater am Schloss Britz: Alt-Britz 73, Berlin Neukölln. 14. Dez. 14–21 Uhr, 15./16. Dez. 11–21 Uhr, 21. Dez. 14–21 Uhr, 22./23. Dez. 11–21 Uhr. Eintritt: 3 Euro, ermäßigt 2 Euro.

Weihnachtsmarkt am Roten Rathaus: Rathausstr. 15, Berlin Mitte. 26. Nov. bis 30. Dez., Mo.–Fr. 12–22 Uhr, Sa./So. 11–22 Uhr, Heiligabend geschlossen, 25./26. Dez. 11–21 Uhr, 30. Dez. 12–21 Uhr. Besonderes: Eisbahn am Neptunbrunnen (regelmäßige Pausen von 30 Minuten für die Aufbereitung der Eisfläche).

Weihnachtsmarkt am Schloss Charlottenburg: Spandauer Damm 10, Berlin Charlottenburg. 26. Nov. bis 26. Dez., Mo.–Do. 14–22 Uhr, Fr.–So. 12–22 Uhr, 1. und 2. Weihnachtsfeiertag von 12–20 Uhr, Heiligabend geschlossen. Eintritt: frei.

Historischer Weihnachtsmarkt auf dem RAW-Gelände: RAW, Revaler Str. 99, Berlin Friedrichshain. 23. Nov. bis 22. Dez., Mo.–Do. 15 bis 22 Uhr, Fr./Sa. 12–22 Uhr, So. 12–19 Uhr, 25. Nov. geschlossen. Eintritt: Mo.–Do. frei, Fr.–So. Erwachsene 2 Euro, ermäßigt 1 Euro.

Öko-Weihnachtsmarkt Kollwitzplatz: Kollwitzplatz 1, Berlin Prenzlauer Berg. An allen Adventssonntagen 12–19 Uhr. Eintritt: frei.

Finnischer Weihnachtsmarkt im Bergmannkiez: Schleiermacherstraße 24A, Berlin Kreuzberg. 24./25. Nov. 12–18 Uhr. Eintritt: frei.

Weihnachtlicher Weddingmarkt: Leopoldplatz, Berlin Wedding. 9. Dez. 13–20 Uhr, 16. Dez. 13–21 Uhr. Eintritt: frei.

Weihnachtliches Rodeo

Mehr als Glühwein und Mandeln: Die etwas anderen Weihnachtsmärkte gibt es in internationalen Facetten, von klassisch heimelig bis zum Ballermann-Feeling

Von **Jana Janika Bach**

Im Winter ist sie zwar meist grau, die deutsche Hauptstadt, wie der Himmel über Berlin, aber sonst ist sie bunt, ihre Weihnachtsmärkte ebenso. Und was gibt es Schöneres, alle Jahre wieder, um sich in der Vorweihnachtszeit in die richtige Stimmung zu bringen, als über Christkindlmärkte zu schlendern, dabei einen Reibekuchen zu verdrücken und Glühwein zu schlürfen, den Duft von Geröstetem in der Nase, umgeben von Engeln, Kitsch und Lichterketten.

Doch Heimeliges ist kaum für jedermann, auch hält dieses Etikett bisweilen nicht, was es verspricht. Manche mögen sich lustvoll dort ins Getümmel stürzen, wo Weihnachtsmärkte mehr Ballermann-Feeling als Budenzauber versprühen und Massen pöbelnd Trinkgelagen frönen oder sich durch vollgestopfte, winzige Gassen schieben, an dampfend-ranzigen Imbissen und Ständen mit überteuertem Ramsch vorbei.

Allen anderen aber sei bei der Wahl ihres Weihnachtsmarktausflugs ans Herz gelegt, es mit Nietzsche zu halten – ja selbst zur besinnlichen Zeit – denn, Traditionen hin oder her, es ist kein Verbrechen an den Vorfahren, noch pietätlos, auch mal abseits der festgetrampelten Pfade entlangzustiefeln.

Von Finnland bis Japan

Von finnischen Weihnachtstagen im Bergmannkiez mit Flammflachs und Glögg über Dinkelwaffeln und Biokaffee auf dem Adventsökomarkt rund um den Kollwitzplatz bis zur „Stockbrot-Station“ im Wedding, egal ob mit Freunden, der Familie oder als Paar, gerade Experimentierfreudige werden in Berlin auf ihre Kosten kommen.

So hat es Santa Claus in einer globalisierten Welt mehr oder weniger auch nach Japan mit seinen shintoistisch-buddhistischen Festen geschafft, wo nur ein Prozent der Bevöl-

kerung Christen sind und man sich in der Adventszeit ein „oseibo“, „ein Jahresgeschenk“ überreicht. Doch ist der 24. bei den Insulanern noch immer regulärer Arbeitstag. Trotzdem gehören der japanische Weihnachtsmarkt in der Schöneberger Malzfabrik als auch der japanisch-koreanische in der Alten Münze in Mitte – mit asiatischen Lichtern und „Weihnachtswundern“ geschmückt – zu den aufregendsten.

Witzig schräg bis qualitativ hochwertig, wer noch nach ei-

ratmetern ein modernes „Winter-Wunderland“ aufzun. Ein Weihnachtsmarkt im Großformat, der Kindermalen und Workshops anbietet, Drinks und DJs, Streetfood und eine Abteilung nur für Naschkatzen.

Vor allem aber präsentieren über 200 Aussteller zu Design, Fashion, Schmuck und Kunst – ein Sortiment für Modebewusste, Pragmatiker und Pflanzenfreunde, indem sich Exklusives wie Holz-Sonnenbrillen, Parfum oder Ringe aus gewirbelten Gold finden, Nützliches, Strick-Wollsocken und Geschenkpapier, aber auch Keramik-Vasen, Topfhängungen oder dekorativ in Glas gefasste Ableger. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf DIY-Produkten und Graphik-Art.

Das RAW-Gelände, als Clublandschaft bekannt, bleibt seinem schroffen Konzept auch zur Adventszeit treu. Von Fackeln und Kaminen beleuchtet zeigen hier Jongleure und Akrobaten an Lagerfeuern ein flackerndes Spektakel. Der mittelalterliche Markt wartet mit Handwerkskunst auf – mit Schmiede, Keramik oder Holzschnitzereien.

Die beste Aussicht genießt, wer sich zum Roten Rathaus aufmacht – mit dem Riesenrad geht's nach oben, der Blick des Stadtpanoramas wirkt wie Zen.

So kann der Advent auch schmecken: Bi Bim Bap, Flammflachs und Streetfood

Wer wieder Boden unter den Füßen hat, kann durch die Gassen des Marktes flanieren oder auf der dem Markt angeschlossenen Eisbahn elegante Pirouetten drehen.

Wie aus dem Bilderbuch: Eine Krippe ist aufgebahrt, nebenan stehen Reitponys, alles in Lichterglanz gehüllt. Auf dem weitläufigen Gelände der Späth'schen Baumschulen, der ältesten Deutschlands, lockt au-

ßerdem eine Weihnachtsbäckerei mit frisch Gebackenem. Das historische Karussell lädt zur Fahrt ein und Naturwerkstätten zum Stöbern und Selber-Werkeln. An den Ständen findet sich allerlei Edles: Schaukelpferde und Schlitten, feine Stoffe, Schmuck für Mensch und Baum, originale Erzgebirgskunst.

Lagerfeuer und Kaminen

Und während in der Ur-Märchenhütte zum Beispiel das Mombijou Theater auftritt, kann im Hof an Lagerfeuer oder Kaminen bei Grünkohl, vegane Gulasch, hausgemachten Wildbouletten oder ukrainischer Soljanka, heißer Trinkschokolade, echtem Glögg und Obstglühwein, in fünf verschiedenen Sorten offeriert, gewärmt werden.

Diejenigen, die ein Zeichen setzen wollen für eine freiheitsliebende Gesellschaft, wird es zur Gedächtniskirche ziehen, zumindest an einem der Tage rund ums fröhliche Fest. Um den Markt zu begehen, aber ebenso um der Opfer des Anschlags vom 19. Dezember 2016 am Breitscheidplatz zu gedenken. So wie es bereits viele Berliner und Touristen im letzten Jahr getan haben, als sie sich dort versammelten und Kerzen anzündeten. Insgesamt seien die Weihnachtsmärkte in der Region auch 2017 gut besucht gewesen, vermeldete der Berliner Schaustellerverband, die mehr als 80 in Berlin und rund 130 in Brandenburg.

Die Polizei zeigte allorts Präsenz, auch in den vergangenen Monaten wurde wieder zu neuen Konzepten beratschlagt. Ob durch Videoüberwachung, zusätzlich geschultes Personal oder Betonpoller, mit denen die großen Märkte ausgestattet werden – am Potsdamer Platz, bei der „Winterwelt“, sind sie bereits zu sehen –, Bezirksämter, Veranstalter und Polizei werden Hand in Hand arbeiten, um die Sicherheit auf den Weihnachtsmärkten zu gewährleisten.

Anzeige

HAMMETT
KRIMIBUCHHANDLUNG



Mo-Fr 10-20, Sa 9-18
Friesenstraße 27
Berlin-Kreuzberg
Fon: 030 - 691 58 34
www.hammett-krimis.de

nem Geschenk sucht, wird hier sicher fündig. Da gibt es Mangas, Masken und Tuschzeichnungen, Accessoires oder die bei Sammlern beliebten, aus Obstbaumholz gedrehten und meist mit Ornamenten bemalten Kokeshi-Puppen. Auch Tonkannen oder Raku-Schalen, Utensilien für ein japanisches Teezeremoniell, können erworben oder bestaunt werden. Wer mag, legt zwischen Kimono-Anprobe und Bonsai-Bäumchen-Beschau eine Stärkungspause ein. Zu Bi Bim Bap, Kimchi oder Ramen werden Heißgetränke gereicht, während Geishas tanzen und Anime-Gestalten vorüberhuschen. Andere vergnügen sich bei Karaoke oder lauschen den Konzerten.

Cool geht's hingegen im Berliner Kühlhaus zu, einem Backsteinbau von 1901, Szenetreff der Kunst und Mode. Für den „Weihnachtsrodeo“ soll sich an jeweils den ersten Adventswochenenden auf fünf Stockwerken und auf 3.500 Quad-

www.taz.de | anzeigen@taz.de | fon 030-25902314 | fax 030-2510694 | Impressum Redaktion: Ole Schulz & Lars Klaaßen | Foto-Red.: Karoline Bofinger | Anzeigen: Anke Fest



Maas
natürlich leben...

Ökologische Mode - fair produziert
Schöne Geschenkideen

Berlin | Prenzlauer Berg | Lychener Str. 53 | Mo-Fr 10-19 h | Sa 10-18 h im Advent | www.maas-natur.de



supermarché

Bio- und Fair-
Trade-Mode für
Frauen & Männer

Schenk fair!

Wiener Straße 16 * Berlin-Kreuzberg * Mo-Fr 11:00-19:00
Sa 11:00-18:00 * www.supermarche-berlin.de

Von **Laila Oudray**

Abdullah Alfaha ist sichtlich nervös. Es ist die erste Kochveranstaltung, die der Geflüchtete aus Syrien als Ehrenamtlicher leitet. Er steht in der Mitte des Raums: „Hallo und willkommen und bei unserer Veranstaltung: It's waffle time“, sagt er in die Runde. Etwa 20 junge Menschen stehen um ihn herum. Sie sind an diesem verregneten Sonntag in den Vereinsräumen von „Über den Tellerrand“ in Berlin-Schöneberg zusammengekommen. Sie wollen Waffeln backen.

Der Verein „Über den Tellerrand“ versteht sich als Begegnungsstätte für Menschen mit und ohne Fluchterfahrung. In mittlerweile 30 Städten organisieren Ehrenamtliche und Festangestellte regelmäßig Kochnachmittage, Musikveranstaltungen, Filmvorführungen und Sprach Cafés. Sie bieten Tandems und Mentorate an, um Geflüchtete beim Ankommen zu helfen und einen Kontakt zwischen ihnen und Deutschen herstellen. Mit dieser Idee wurde der gemeinnützige Verein 2013 gegründet.

Zwei Jahre später kam es zum Höhepunkt der sogenannten „Flüchtlingskrise“. Die damaligen Bilder gingen um die Welt: Jeden Tag kamen hunderte Menschen an deutschen Bahnhöfen an. Schnell haben sich viele Ehrenamtliche bereit erklärt zu helfen. Sie gingen zu den Bahnhöfen, begrüßten die Menschen und versorgten sie mit dem Nötigsten. Auch heute, drei Jahre danach, sind es vor allem die Ehrenamtliche, die dafür sorgen, dass aus „Wir schaffen das“ Realität wird. 19 Prozent der Bevölkerung engagieren sich für Geflüchtete. Das ist das Ergebnis einer Studie im Auftrag des Bundesfamilienministeriums.

Doch die Art der Hilfe und die Bedürfnisse der Geflüchteten haben sich geändert: Während es in der deutschen und der europäischen Politik hauptsächlich um Aufnahmebedingungen, Abschiebungen und Quoten geht, gerät der Aspekt der tatsächlichen Integration der Geflüchteten in den Hintergrund. Dabei sollte das der Fokus sein. Es geht nicht mehr um das Meistern einer akuten Situation, sondern um das Eingliedern in die Gesellschaft. Dabei reichen Sprachunterricht, Integrationskurse oder berufliche Integration nicht aus – es braucht den Austausch miteinander. So einen Kontakt möchte „Über den Tellerrand“ herstellen.

Während Abdullah Alfaha den Anwesenden das Prozedere der heutigen Veranstaltung erklärt,



Übers Kochen kann man Freunde finden und sogar einen an einen Job kommen
Foto: Creative/mauritus images

Kochen für die Integration

Der Verein „Über den Tellerrand“ organisiert regelmäßig Kochnachmittage, Musikveranstaltungen, Filmvorführungen und Sprach-Cafés. Er stellt Kontakt zwischen Geflüchteten und Deutschen her

legen Katja Elsner und Abo Hiba die letzten Handgriffe an. Sie holen die restlichen Zutaten zusammen und verteilen sie an die vier Kochinseln, die für das Event zur Verfügung stehen. Abo Hiba legt über sein Handy arabische Musik auf und verteilt Namensschilder. Abo Hiba heißt eigentlich Ahmad Nassar, doch alle im Verein kennen ihn unter seinem Spitznamen. Der 30-Jäh-

Seit diesem Jahr ist er als Bundesfreiwilliger ein festes Mitglied des Vereins und kümmert sich um die Veranstaltungsorganisation und -durchführung. Das könnte er sich auch für die Zukunft vorstellen: „Ich bin eigentlich Tierarzt, doch mir macht das Organisieren Spaß“, erzählt er und verteilt Früchte an die Teilnehmer*innen. Diese backen an den verschiedenen

„Über den Tellerrand“. Sie hatte 2015 als Ehrenamtliche beim Verein angefangen, seit diesem Jahr arbeitet sie fest dort. Sie kennt fast alle, die an dem Tag dabei sind. Viele haben sie zur Begrüßung umarmt, es ist eine herzliche Atmosphäre. Viele Geflüchtete seien in der Zeit Freunde geworden oder auch Kolleg*innen. „Man fiebert für einander mit. Wir bekommen ja auch viel mit, was bei ihnen im Alltag passiert“, sagt Elsner und schaut zu Abdullah Alfaha rüber, der gerade einer Teilnehmerin ein Rezept erklärt. Er ist über das Job-Mentorat auf den Verein aufmerksam geworden. Jetzt sucht er nach einem Praktikumsplatz in der IT-Branche.

Für ihn ist das Ehrenamt auch eine Möglichkeit der Ablenkung. Er freut sich über die Aufgabe und die Kontakte. Auch Abo Hiba hat über den Verein viele Freunde und auch einen Beruf gefunden. Doch der Verein muss mit Schwierigkeiten kämpfen. Sie spüren den Rechtsruck in der Gesellschaft und der Politik da, wo es am meisten schmerzt: am Geld.

Die Mitarbeiter*innen können auf immer weniger Fördergelder hoffen. Das Geld fehlt an allen Ecken. Sie versuchen es mit kostenpflichtigen Kochkursen, die von geflüchteten Köchen

geleitet werden, und dem Verkauf von Kochbüchern zu kompensieren. Doch es bleibt immer ein großes Loch. Die Veranstaltungen der Community funktionieren auf Spendenbasis. Das soll auch so bleiben: „Vor allem die Kochveranstaltungen müssen so niedrigschwellig wie möglich sein“, meint Elsner. Sie selbst spürt die Unsicherheit in der Finanzierung direkt – sie hat nur einen befristeten Vertrag und weiß nicht, ob er verlängert wird.

Doch trotz der Probleme will „Über den Tellerrand“ weitermachen und hat für das nächste

Jahr große Pläne. So sollen neue Küchen in Kreuzberg, Schöne-weide und Lichtenberg entstehen. Auch hofft Elsner, dass sie in noch mehr Städten Veranstaltungen bieten können: „In Berlin sind wir in einer Blase. Gerade in den kleinen Städten sind Anwohner*innen sehr kritisch. Aber genau da müssen wir dann hin.“

Mittlerweile riecht der ganze Raum nach Waffeln und Schokolade. Ein bisschen naschen die Teilnehmer*innen hier und da schon was und lachen. Doch gegessen wird an einem Tisch – gemeinsam.



Anzeige

rige stammt aus der syrischen Stadt Salamiyya, etwa 40 Kilometer von Homs entfernt. Ende 2015 floh er nach Deutschland. Über deren Patenprogramm „Building Bridges“ kam er 2017 zu „Über den Tellerrand“.

Kochstationen belgische Waffeln, niederländische Poffertjes und Falafelwaffeln.

Katja Elsner sitzt an einem Tisch und beobachtet die Gruppe. Sie ist die Ehrenamt- und Communitymanagerin von

Die Akteure und Programme

„Über den Tellerrand“ ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Berlin. Ehrenamtliche und festangestellte Mitarbeiter*innen organisieren kulinarische, künstlerische und sportliche Events für Menschen mit und ohne Fluchterfahrung. Außerdem betreibt der Verein verschiedene Programme, um eine bessere Integration zu ermöglichen.

Im „**Job Buddy**“-Programm werden Geflüchtete bei der Erstellung von Bewerbungsunterlagen und der Vorbereitung von Vorstellungsgesprächen unterstützt.

Im „**Building Bridges**“-Programm hilft ein Team, bestehend aus einem Einheimischen und einem Geflüchteten, einem Neuankommeling dabei, in Deutschland Fuß zu fassen.

Mehr **Informationen** über den Verein und die Veranstaltungen gibt es auf der Homepage ueberdentellerrand.org.

Das **Spendenkonto**: GLS Gemeinschaftsbank eG, IBAN DE17 4306 0967 1170 3641 00, BIC GENODEM1GLS, Über den Tellerrand e. V.



IHR GESCHENK KANN LEBEN RETTEN.



MACHEN SIE IHREN LIEBSTEN MIT EINER SPENDE AN ÄRZTE OHNE GRENZEN EIN BESONDERES GESCHENK UND HELFEN SIE DAMIT MENSCHEN IN NOT. Für die beschenkte Person erhalten Sie von uns eine Spendenurkunde. Weitere Informationen unter: www.aerzte-ohne-grenzen.de/weihnachtsgeschenk

SPENDENKONTO
Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE 72 3702 0500 0009 7097 00
BIC: BFSWDE33XXX

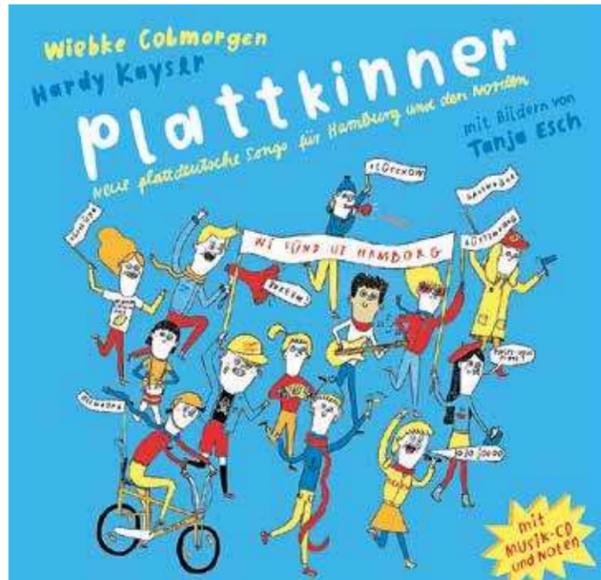
www.aerzte-ohne-grenzen.de/weihnachtsgeschenk

MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.
Träger des Friedensnobelpreises

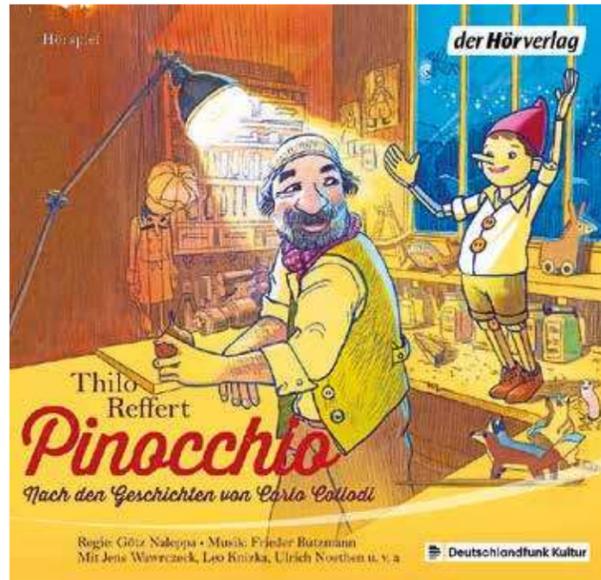
Von **Sylvia Prahl**

Mit dem einen, was man will, und dem anderen, was man kann, ist es eine Krux. Und dann heißt es auch noch, dass, wenn man etwas wirklich will, man es auch kann. Irgendwann. Gut, dass sich beim hartnäckigen Probieren manchmal fast nebenher herauskristallisiert, was man wirklich kann. Talentfindung auf Umwegen, sozusagen. So geht es den schnurrigen Helden in Kirsten Reinhardts neuem Buch „Karl & Knäcke lernen Räubern“. Die beiden sind der Meinung, die „wildesten Räuber der ganzen Stadt“ zu sein. Das Problem ist nur: Sie haben noch nie etwas „geräubert“. Immer kommt ihnen etwas dazwischen: Tee trinken oder Räubermaske stopfen zum Beispiel. Aber dann machen sie ernst. Brechen in sechs aufeinanderfolgenden Nächten in unterschiedlichste Behausungen ein, skandieren: „Traute, Schneid, Courage, Mut – wilde Räuber, Spucke, Blut!“ Doch dabei bleibt es. Statt etwas mitgehen zu lassen, vergnügen sie sich mit den dort angetroffenen Turngeräten, Musikinstrumenten, Comics, präparierten Tieren. Und bereiten sich aus den vorgefundenen Lebensmitteln leckere Mahlzeiten zu. Und verduften wieder. Der Tochter des Bankdirektors kochen sie etwas und bringen sie zu Bett. In der siebten Nacht kommt der Katzenjammer, als sie feststellen, dass sie wohl gar nicht wirkliche Räuber sind. Aus Verzweiflung stellen sie sich in ihre eigene Küche und kochen eine ziemlich üppige „kleine Zwischenmahlzeit“, „und plötzlich wussten Karl & Knäcke, was sie waren.“ Die Welt ist ja auch nicht an einem Tag erschaffen worden. Wie in ihren drei bereits erschienenen Kinderromanen auch, erschafft die in Berlin lebende ehemalige taz-Redakteurin Reinhardt in ihrem ersten Bilderbuch mit wenigen Sätzen eine fantastische Welt, in der sich geerdete Figuren bewegen, die Humor haben, ohne es zu wissen, und deshalb so sympathisch sind. Marie Geißlers charaktervolle Illustrationen im Ligne-Claire-Stil nehmen jedes noch so kleine Detail der Geschichte auf, erzählen sie sogar noch weiter.

Das Wollen und das Sein spielt auch im Leben Pinocchio eine Rolle. Würde der Junge aus Holz doch gern ein „normaler“ Junge aus Fleisch und Blut sein. Doch was ist schon normal? In Thilo Refferts Hörspiel „Pinocchio. Nach den Geschichten von Carlo Collodi“ wird diese Zuschreibung zur nebensächlichen Ansichtssache, vielmehr geht es



Songs mit viel Schmelz Cover: Junius Verlag



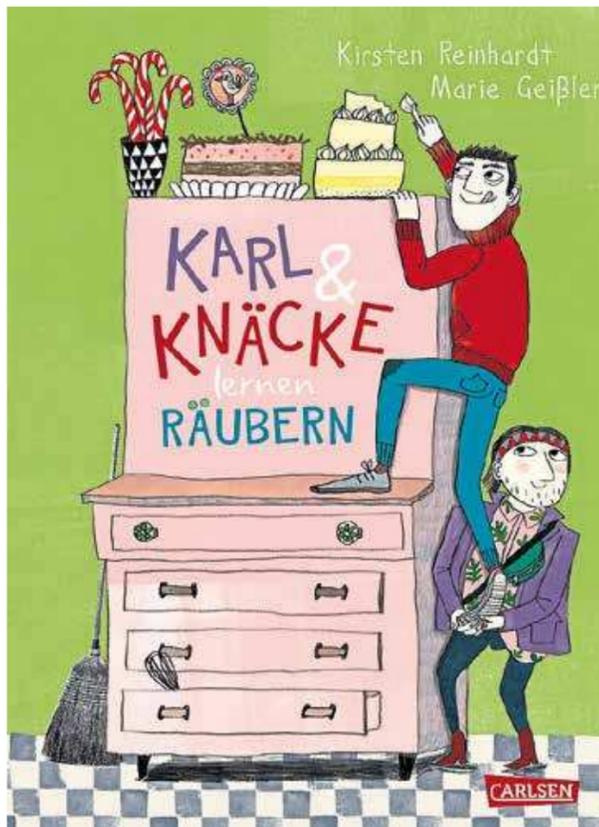
Eine Geschichte über das Wollen und das Sein Cover: der Hörverlag

Verspult und geschmettert

Für Kurze: Ein alter Bekannter will ein „normal“ sein, zwei andere wollen räubern. Es lässt sich auch über norddeutsche Befindlichkeiten singen oder die Welt der Physik erkunden

darum, dass man glücklich ist, so wie man ist. Reffert dampft Collodis fast 200 Jahre alte, immer noch lebendige Geschichten auf das Wesentliche ein, verknüpft sie miteinander. Die gute Fee Franka (herrlich verspult: Mandy Rudski) verzweifelt fast an ihren vermeintlich fehlenden Zauberkünsten und macht letztendlich doch alle glücklich, die ausgebufften Schurken Fuchs und Kater (betörend gemein: Matthias Walter und Markus Mayer) und die durchtriebenen-eitlen Zirkusleute Lucignolo und Mangiafuoco kommen gegen Pinocchio entwaffnende Ehrlichkeit nicht an. Der Wal (larmoyant-desillusioniert: Regisseur Götz Naleppa) kann Gepetto (abgeklärt und weise: Ulrich Noethen) nicht verdauen und spuckt den alten Puppenschnitzer samt eben verschlucktem Pinocchio wieder aus. Leo Knizka gibt der Holzfigur unbändige Lebensfreude mit auf den Weg und kostet, wie alle anderen Sprecher*innen auch, den anarchischen Witz von Refferts Hörspielfassung genüsslich aus. Der ewig junge Jens Wawrecek hält die Geschichten als erzählender Holzwurm lässig zusammen, und wenn man nicht gerade schallend lacht, genießt man die Klänge und Lieder, mit denen Frieder Butzmann das Hörspiel in jeder Szene treffend untermalt.

Wieder andere sind mit dem Findungsprozess schon durch: „Wi sünd ut Hamborg und nich



Was tun, wenn man kein Räuber ist? Cover: Carlsen

ut Zucker“ heißt ein Lied auf „Plattkinner. Neue plattdeutsche Songs für Hamburg und den Norden“, die die in Hamburg lebenden Wiebke Colmorgen und Hardy Kayser getextet und komponiert haben.

Colmorgen singt die Songs mit viel Schmelz – Knut Kiesewetter lässt grüßen –, Unterstützung bekommt sie von mehreren Kindern. Die Texte befassen sich mit norddeutschen Befindlichkeiten (schlechtes

Wetter), Essen (Birnen, Bohnen und Speck) oder sprachlichen Finessen (Ohauerha). Musikalisch reicht das Spektrum von swingendem Coffeehouse Folk („Hey, Makkaroni“, „Hein Daddel“) über Americana-Pop („Ohauerha“), bei „Klaus Kleckerklump“ haben sich Truckstop und Nils Koppuch in Maschen, ganz nah bei der Autobahn getroffen. Die Halbstarken Alleskönner-Fantasien, die selbstbewusste Kinder in „Kiek mal“ äußern, sind mit lässigem Bluesrock überzogen. Im mit wunderbar eierköpfigen Figuren von Tanja Esch illustrierten Liederbuch sind über den Noten die Gitarrengriffe notiert, alle Texte sind auch auf Hochdeutsch abgedruckt, falls es beim Verständnis doch mal hakt. Das ist allerdings kaum anzunehmen, wer ein wenig Englisch kann und dazu Fantasie hat, wird diese wunderbare Sprache, für deren Erhalt sich Colmorgen auch im Radio einsetzt, in vollen Zügen genießen. Hört sich „Du Döspaddel“ doch freundlicher an als du „Du Volltrottel“. Colmorgen erklärt auch Begriffe wie „Fixer Dutt“ oder „Mann in de Tünn“. Das Schmettern der Songs im Alleingang ist ebenfalls möglich, nach den Liedern mit Gesang sind alle Stücke auch noch als Instrumentalversionen zu hören.

Physik ganz interessant zu finden, einfach weil sie den Alltag bestimmt, sich aber mit den physikalischen Prozessen genauer zu befassen, sind auch

zwei verschiedene Dinge. Und genderneutrale Erziehung hin oder her, Jungs und Mädchen gehen das Thema unterschiedlich an. Trotzdem war die Skepsis gegenüber dem Physik-Experimentierkasten „Pepper Mint und das Baumhaus-Abenteuer“ da, will er doch explizit Mädchen für die Wunder der Physik begeistern. Aber siehe da: Es hat funktioniert, die einzelnen Experimente wurden mit Akribie und weitergehendem Interesse durchgeführt. Zunächst also das Baumhaus zusammengesteckt, im Begleitheft sind die Experimente Schritt für Schritt erläutert, bei einer Achtjährigen sind wahrscheinlich Hilfestellungen nötig, ältere finden sich allein zurecht. Die Reihenfolge der Experimente wird bestimmt durch die Rahmengeschichte um Pepper Mint, die ihre Tante im Dschungel besucht und sich auf dem Baumhaus zurechtfinden muss. Nach der Installation einer Sprossenleiter bauen wir einen Flaschenzug, ein drehbares Regendach, für den Affenaufzug werden Zahnräder ineinander gesteckt. Am Ende wird der stattgefundene physikalische Vorgang erklärt, manchmal leider etwas kurz und für jüngere unverständlich. Die Seilbahn ist sehr wackelig, das Experiment flutscht nicht, das führt zu Verdruss. Der Bau einer Falltür klappt dafür wieder einwandfrei und das Kosnuss-Katapult ist auch abseits des Baumhauses prima einzusetzen. Als die LED-Lämpchen der selbstgebaute Lichterkette aufleuchten, leuchten unsere Augen auch. Fazit: Die Rahmengeschichte triggert die Experimentierfreude bei weniger physikaffinen Kindern an – ganz gleich, ob Junge oder Mädchen.

Wegweiser

Wiebke Colmorgen, Hardy Kayser: **„Plattkinner. Neue plattdeutsche Songs für Hamburg und den Norden“** mit Bildern von Tanja Esch, 48 Seiten mit CD, Junius Verlag, Hamburg 2018, 19,90 Euro. Kirsten Reinhardt, Marie Geißler: **„Karl & Knäcke lernen Räubern“**, 40 Seiten, Carlsen Verlag, Hamburg 2018, 12 Euro, ab 4. Thilo Reffert: **„Pinocchio. Nach den Geschichten von Carlo Collodi“**, Hörspiel, 1 CD, Laufzeit 52 Minuten, der Hörverlag, München 2018, Produktion Deutschlandradio Kultur 2014, 9,99 Euro, ab 6. **„Pepper Mint und das Baumhaus-Abenteuer“**, Experimentierkasten, Kosmos, Stuttgart 2018, 39,99 Euro, ab 8.

CHRISTLICHE INITIATIVE ROMERO CIR

Mit **Menschenrechten** spielt man nicht.

Der Großteil unseres Spielzeugs wird unter menschenunwürdigen Bedingungen produziert. Fragen Sie bei Ihrem Einkauf kritisch nach! ci-romero.de

gefördert durch **ENGAGEMENT GLOBAL**

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein die Christliche Initiative Romero e. V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global GmbH und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

Für Ihre Liebsten: Verschenken Sie einen Anteil an der taz Genossenschaft!*

Infos: www.taz.de/schenken
Tel. 030 - 25 90 22 13, geno@taz.de

* Anteil zu 500 €, auch in 20 Raten zahlbar

taz genossenschaft

Sinnvoll schenken
Umweltfreundliche Produkte fürs Büro und Zuhause

Gutschein **5%**
taz122018

100% made in Germany

- Innovative Produkte
- Ökologischer Anspruch
- Soziale Verantwortung

werkhaus.de

WERKHAUS

Gratis Katalog anfordern!
Tel. (0 58 24) 955-0/info@werkhaus.de

* Gültig für eine Bestellung pro Endkunde/Haushalt - Nur einlösbar auf werkhaus.de/shop | Der Gutschein nicht mit weiteren Gutscheinen oder Rabattaktionen kombinierbar und gültig bis 31.12.2018. Werkhaus Design + Produktion GmbH | Industriestr. 11 + 13 | 29389 Bad Bodenteich

Gefallener Engel im Glas

Viele Produzenten haben die Lust am Experimentieren mit Gin für sich entdeckt. Auch in Deutschland wird munter gebrannt, Berliner und Brandenburger sind vorne mit dabei

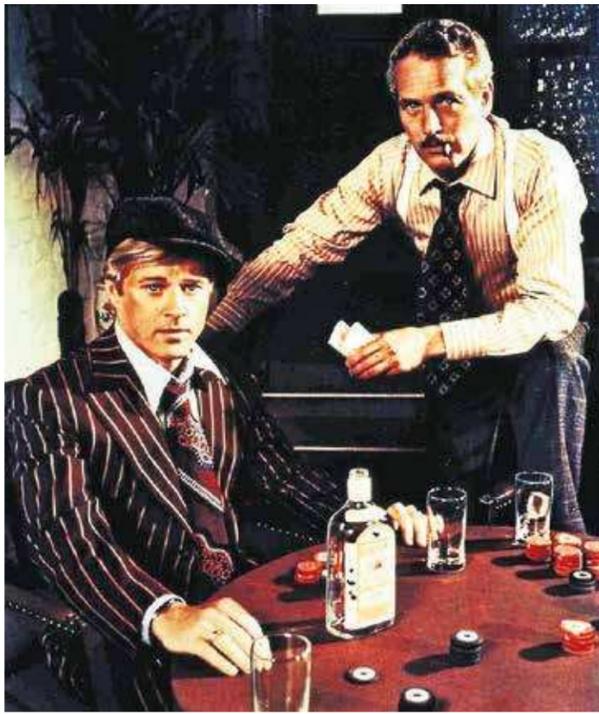
Von **Ansgar Warner**

Wie wäre es mit einem Gibson, einem French 75, einem Singapore Sling oder einem Fallen Angel? Alle diese Mixgetränke haben eins gemeinsam: ihre Basis ist Gin. Wer Gin sagt, muss nämlich nicht Tonic sagen. Das gilt sogar im doppelten Sinne: Natürlich kann man den britischen Wacholderschnaps auch pur genießen. Das teilt Gin mit dem holländischen Genever, von dem er historisch abstammt. Ebenso natürlich mit edlem Korn oder Wermut, beides Getränke, die im Rahmen des Trends zu Craft-Spirituosen gerade im Kommen sind.

Es war ein waschechter Holländer, der die Gin-Idee nach Großbritannien brachte – als Wilhelm III. von Oranien-Nassau sich 1689 die englische Krone schnappte, hatte er nicht nur Kräuterschnaps im Gepäck, sondern verordnete seinen neuen Untertanen in England und Schottland auch schnurstracks eine Art hochgeistigen Brexit: Gin wurde von allen Steuern befreit, französischer Brandy dagegen von nun an hoch besteuert. Statt Branntwein zu importieren, sollte das heimische Getreide zu Alkohol destilliert und mit Kräutern versetzt werden – die grundsätzliche Herstellungsmethode hat sich bis heute kaum verändert. So wurde die bekannte Marke Gordon's bereits Mitte des 18. Jahrhunderts gegründet, damals war die britische Marine Hauptabnehmer. Mit Gin tranken sich Soldaten Mut an, nach dem Vorbild der mit Genever eingetrichterten „Dutch Courage“ auf dem Kontinent.

Mit der staatlichen Begünstigung war es aber bald wieder vorbei: Das Geschäft mit dem Destillat verlief so gut, dass während der „Gin Craze“ – also des „Gin-Wahnsinns“ Mitte des 18. Jahrhunderts vom britischen Parlament mehrere „Gin Acts“ erlassen werden mussten, um den gemeingefährlichen Massenkonsum einzudämmen – zeitweise wurde in jedem fünften Haus in London destilliert und ausgeschenkt.

Zwei Herstellungsmethoden herrschen heutzutage vor: Entweder werden die Alkoholdämpfe direkt über die Gewürze geleitet und nehmen dabei die Aromen mit, oder die Gewürze werden bereits in den Rohalkohol eingelegt und mit die-



Ein guter Gin, das ist der Clou! Foto: United Archives/mauritus images

sem destilliert, das nennt man auch „Mazeration“. Was drin ist im echten Gin, wird heutzutage ironischerweise durch eine EU-Verordnung festgelegt. Der Klassiker ist London Dry Gin: ein Getränk mit diesem Namen muss mindestens 37,5 Prozent Alkohol aus landwirtschaftlicher Produktion enthalten, maximal ein Prozent Zucker und keine Farbstoffe. Das Zusetzen von „Botanicals“, neben Wacholder zum

Beispiel Koriander, Ingwer, Muskat, Orangenschalen oder Paradiesapfel-Kerne, darf nur während der Destillation erfolgen. Insgesamt sind etwa 120 pflanzliche Zutaten üblich.

Beim nicht ganz so streng regulierten Dry Gin dürfen die verschiedenen Botanicals zu jedem Zeitpunkt zugegeben werden, nicht nur vor der Destillation und auf einmal. Ebenso sind verschiedene naturidentische Farb- und Aromastoffe zugegeben werden. „Echten“ französischen Gin gibt es – Brexit hin, Brexit her – übrigens auch: die Destillation folgt dem britischen Verfahren, beim „Saffron Gin“ zum Beispiel wird aber Saffran als Farbstoff eingesetzt, der Geschmack wird in diesem Fall von Zitrusnoten beherrscht.

Der meiste Gin, den die Briten heutzutage konsumieren, stammt aber aus Schottland, mehr als 70 Prozent. Und der Umsatz steigt von Jahr zu Jahr. Mittlerweile bewegt sich der Kräuterschnaps auf Augenhöhe mit Whisky und Scotch, für Branchenkenner ist das aber keine echte Überraschung: Denn einfaches Destillieren geht eben deutlich schneller voran als jahrelangen Reifen im Eichenfass, es ist eine Frage von wenigen Tagen. Das weckt bei kleinen und großen Produzenten die Lust am Experimentieren. Die

Ergebnisse von neuen Rezepten kann der Destillateur nach kurzer Wartezeit probieren und bei Nichtgefallen schnell abändern. Auch lässt sich bei plötzlicher Nachfrage oder zu saisonalen Höhepunkten – insbesondere im Vorfeld des Weihnachtsgeschäfts – die Produktion schnell hochfahren.

Längst wird aber auch in Deutschland munter gebrannt, destilliert und experimentiert. Die „Berliner Brandstifter“ aus Vincent Honrodt etwa nutzen die Hauptstadt in ihrem „Berlin Dry Gin“ sogar als Label, sozusagen das Pendant zum London Dry Gin. Das Stiften von Bränden hat in diesem Fall auch Tradition: Honrodt's Urgroßvater war Direktor einer Zuckerfabrik und brannte aus regionalen Zutaten so manche Spirituose für Freunde und Familie. Im „Berlin Dry Gin“ des Urenkels finden sich nun Geschmacksnoten von Wacholder, Holunder sowie Malvenblüten, ergänzt durch Waldmeisteraroma. Die handgepflückten Zutaten stammen von einem Hof in Berlin-Gatow. Der Basisalkohol stammt aus dem Weizendestillat des Kornbrands, den Honrodt hauptsächlich verkauft. Aber auch sein Gin überzeugt: bei der „New York International Spirits Competition“ wurde das Produkt der Brandstifter, kaum war es auf dem Markt, schon als bester deutscher Gin des Jahres ausgezeichnet.

Doch auch die Brandenburger werden ihrem Namen gerecht und brennen Brände. Zum Beispiel in der Gutsbrennerei Zinzow. Zudem in guter alter Tradition, die bis in das 19. Jahrhundert zurückreicht. Neben Haselnuss- und Zitronengeist destilliert man hier einen „Baltic Dry Gin“, der Kenner begeistert. Die Zutaten sind wiederum regional, die Wacholderbeeren werden in den sandigen Küstenregionen der Ostsee geerntet, dazu kommen rund zwanzig weitere „Botanicals“. Eine gute Adresse für Gin-Freunde im Berliner Umland ist nicht zuletzt auch der Siedlerhof der Familie Schultz in Werder an der Havel: hier werden diverse edle Tropfen destilliert, neben preisgekrönten Obstbränden und Jahrgangswiskys auch der „Siedler Jahrgang Gin“, der dank seiner frischen Citrus- und Orangennoten und einem leicht blumigen Duft in der Bar-Szene hohes Ansehen genießt.

Die Freude ist da!
Ökerotik-Toys, Fair-Porn, Geschenkgutscheine uvm.
Sexclusivitäten.de

Europas ältester feministischer Sexshop: Jeden Freitag, 12-20h
Fürbringerstr. 2, X-Berg und nach Vereinbarung: 030-693 66 66

WE ♥ BUSHES
Other Nature
ALTERNATIVE, QUEER, ECO SEX SHOP
www.other-nature.de | Mehringdamm 79 Berlin 030 20 62 05 38

HELENE BLUM · HARALD HAUGAARD
JULIA LACHERSTORFER (AT) · SIMON ZÖCHBAUER (AT)
SOPHIE ABRAHAM (AT) · MATTIAS PÉREZ (SE)

BERG & MEER
ZWISCHEN NORDIE FOLK UND ALPENKLÄNGEN

13. DEZEMBER 2018 · 20 UHR
PASSIONSKIRCHE BERLIN
www.ppassion.de / 030 61101313

SCHROPP
Land + Karte GmbH

Berlins größtes Fachgeschäft für
Landkarten, Reiseführer und Globen.
Seit 1742

Hardenbergstraße 9a · 10623 Berlin
Tel.: 030 / 23 55 73 20
www.schropp.de
landkarten@schropp.de

Weltrevolution aus der Flasche

Die Neuauflage von „Whisky. Die Marken und Destillieren der Welt“ berichtet von allen Kontinenten

Auch in vermeintlich traditionellen Domänen greift die Revolution um sich, zum Beispiel beim guten, alten Whisky: „Die behäbige geordnete Welt des schottischen Whiskys wurde mit Schwung und Leidenschaft aufgewirbelt“, wissen die Autoren eines Werkes zu berichten, das sich vor 13 Jahren als Standardwerk etabliert hat, indem es ausführlich darlegte, was es weltweit über dieses Getränk zu berichten gibt. Die Brenn-Revolution geht mittlerweile um die ganze Welt. Grund genug also, für eine gründlich überarbeitete Neuauflage von „Whisky. Die Marken und Destillieren der Welt“. So berichten die Autoren unter anderem aus Schwe-

den, Indien, Deutschland und Frankreich, auch „in Australien erwachte ein wahrer Riese“.

Dieses Buch nimmt den Leser mit auf eine fachkundige und sinnliche Reise auf den Spuren des „Wassers des Lebens“ von seinen keltischen Ursprüngen bis zu den hypermodernen Bars im Tokio des 21. Jahrhunderts. Auf der Suche nach den besten Whiskys haben Michael Jackson und sein Team von Experten Destillieren in Schottland, Irland, Kanada, den USA und in anderen Ländern aufgesucht und die verschiedenen Marken und Geschmacksrichtungen getestet.

Vom Single Malt Scotch bis zum Straight Bourbon – die Aromen des bernsteinfarbenen

Getränks variieren von rauchig über erdig bis nussig. Das umfassende und reich bebilderte Nachschlagewerk erklärt, wie diese Geschmacksnuancen zustande kommen und welche Rolle dabei Wasser und Boden, aber auch Gestein und Klima spielen. Es beschreibt die wichtigsten Destillieren und die Besonderheiten der verschiedenen Marken. Auch die Arbeitsmethoden, die sich teilweise stark unterscheiden und dadurch besondere Resultate erzielen, haben Jackson und sein Team unter die Lupe genommen.

Die Whisky-Welt – beispielsweise Japan, Indien oder Taiwan – findet in diesem Buch ebenfalls Beachtung. Ausführliche

Verkostungsnotizen und hilfreiche Tipps verraten dem Leser, wie welcher Whisky genossen werden sollte und welche Marke zu seinen persönlichen Vorlieben passt. Rezepte für das Kochen mit Whisky sowie für Mixgetränke vervollständigen den beeindruckenden Führer durch die Welt des „Wassers des Lebens“. Der renommierte Whisky-Experte Jürgen Deibel, einer der Autoren des Buches, hat die Ausgabe um wichtige Informationen für den deutschen Markt ergänzt.

Michael Jackson: „Whisky. Die Marken und Destillieren der Welt“. Dorling Kindersley Verlag, München 2018, 39,95 €