

Festival
für gutes Essen
und gute
Landwirtschaft

Festival
for good food
and good
farming

www.stadtlandfood.com

WIR HABEN
ES SATT!
KONGRESS
LANDWIRTSCHAFT
MACHT
ESSEN

stadt land food

MARKT
HALLE
NEUN

Identität?

1.-
3. Okt 16

Rund um die
Markthalle Neun
Berlin-Kreuzberg

In and around
Markthalle Neun
Berlin-Kreuzberg



Unsere Identität als Kulturnation speist sich auch aus unserer Esskultur. Daher freue ich mich sehr, dass Stadt Land Food sich in diesem Jahr ganz besonders der kulturellen Dimension der Ernährung widmet. In Deutschland neigen wir häufig dazu, Essen „nur“ auf die Nahrungsaufnahme zu reduzieren und es nicht als sinnliches und kulturelles Ereignis wahrzunehmen. So weit wie die Franzosen, die per Gesetz festgelegt haben, dass es sich bei der französischen Küche um ein nationales Kulturgut handelt, sind wir leider (noch?) nicht. Mit Stadt Land Food 2016 können wir das Bewusstsein stärken, dass auch die Esskultur eine wichtige Grundlage unserer Identität als Kulturnation ist. Deshalb habe ich gerne die Schirmherrschaft für das diesjährige Festival übernommen.

PROF. MONIKA GRÜTTERS MdB,
Staatsministerin für Kultur und Medien
bei der Bundeskanzlerin



Our national cultural identity is nourished in part by our culinary culture, which is why I'm so pleased that this year's Stadt Land Food festival is addressing the cultural aspect of food in particular. Here in Germany, we often reduce the intake of food to its nutritional role, and forget that eating is a sensory and cultural experience. We haven't (yet?) gone as far as the French, who legally declared French cuisine a national cultural treasure, but the 2016 Stadt Land Food festival will surely contribute to a stronger awareness of culinary culture as an important foundation of German cultural identity. It is my pleasure to serve as an honorary patron for this year's festival.

PROF. MONIKA GRÜTTERS MdB,
Federal Government Commissioner
for Culture and the Media

Kreativ, international, vielfältig: Längst hat sich Berlin mit seiner innovativen Food-, Gastro- und Gourmetszene auch in Sachen Esskultur zur angesagten Metropole entwickelt. Dafür steht auch ein Festival wie Stadt Land Food, das bereits zum zweiten Mal zu einem Veranstaltungsreigen rund um das Thema gute und gesunde Ernährung in Berlins historische Markthalle Neun einlädt. Dabei geht es um mehr als die Idee vom besseren Essen. Es geht auch um Lebensqualität, um Verantwortungsbewusstsein gegenüber Umwelt und Natur, um eine handwerkliche, nachhaltige und faire Produktion von Lebensmitteln. In diesem Sinne: Herzlich willkommen zu Stadt Land Food 2016! Ich wünsche sehr viel Vergnügen.

MICHAEL MÜLLER, Regierender
Bürgermeister von Berlin



Creative, international, diverse: with its innovative food, hospitality and gourmet scene, Berlin has long since established itself as a metropolitan hotspot of food culture. A festival like Stadt Land Food – in its second edition, with events pertaining to good, healthy food, taking place in Berlin's historic Markthalle Neun – is a perfect example. It's about more than the idea of better food. It's also about quality of life, about a sense of responsibility for the environment, for nature, and about better food production – sustainable, handcrafted, fair. In that spirit: Welcome to Stadt Land Food 2016!

Wishing you a wonderful festival,
MICHAEL MÜLLER, Mayor of Berlin

Jeder Mensch muss essen. Wir in Mitteleuropa, in Berlin, sind in der glücklichen Lage, dass wir entscheiden können, was wir an Nahrung zu uns nehmen – und wie. Schon allein deshalb ist Esskultur gesellschaftlich und politisch relevant. Wo kaufe ich ein? Was kaufe ich ein? Wie bereite ich es zu? Mit wem esse ich? All diese Fragen werden beim Stadt Land Food-Festival thematisiert – und zwar auf eine lustvolle, lukulisch erfahrbare Weise. Schmackhaftes, fair produziertes Essen für alle – Stadt Land Food vermittelt, wofür wir hier in Friedrichshain-Kreuzberg auch politisch eintreten. In diesem Sinne: Lasst es euch schmecken, gemeinsam!

MONIKA HERRMANN, Bezirksbürgermeisterin Friedrichshain-Kreuzberg



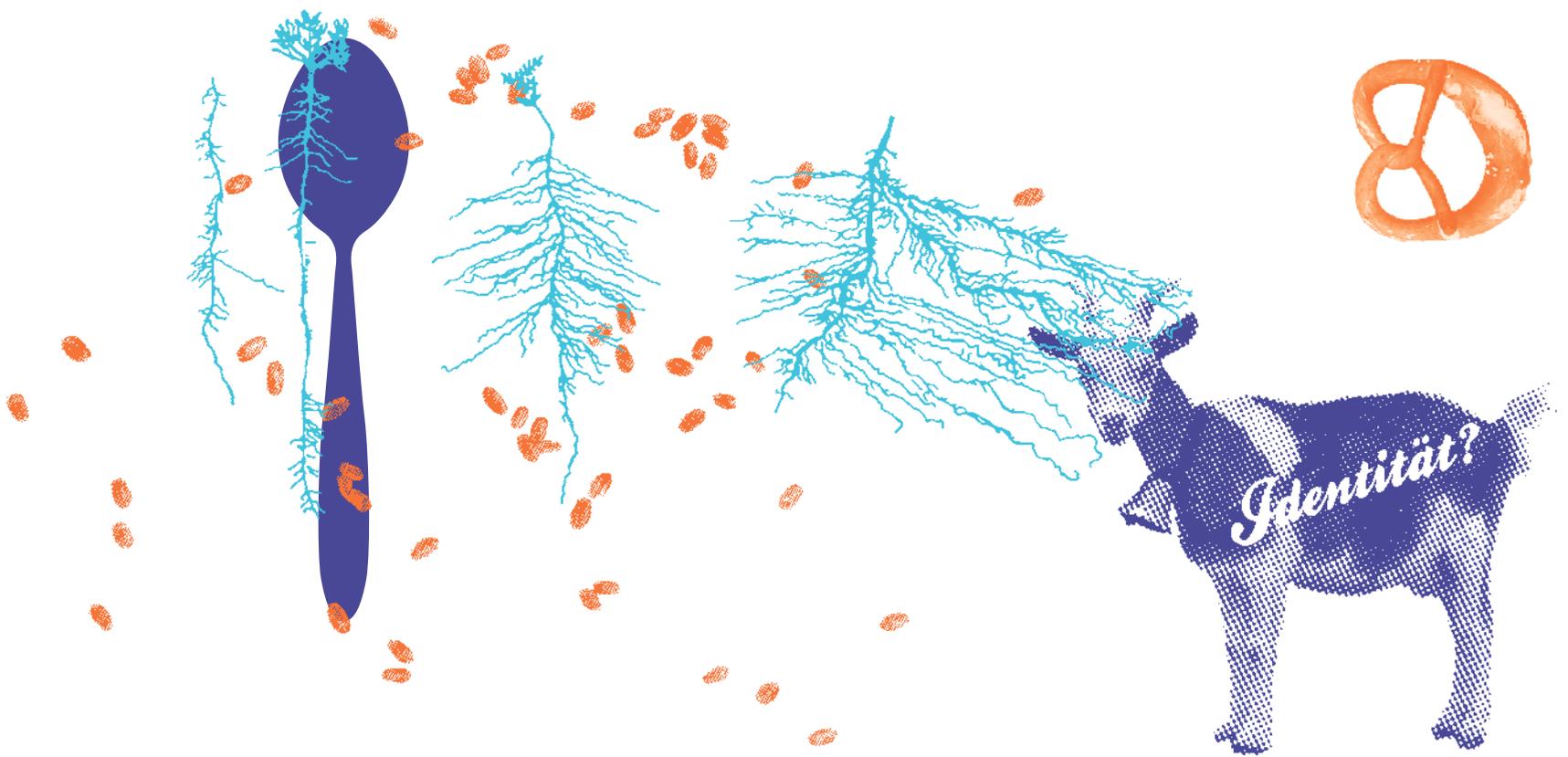
Everyone has to eat. We, the residents of central Europe and of Berlin, are very fortunate: We can choose what food we eat, and how we eat it. That alone makes culinary culture socially and politically relevant. Where do I shop for food? What do I buy? How do I prepare it? With whom do I share my meal? The Stadt Land Food festival invites us to ask ourselves these questions with all of our senses – to discover delicious, fairly produced food, and ideas that make it available for all. Which incidentally is one of our own political goals here in Friedrichshain-Kreuzberg. In that spirit: Enjoy, and share your enjoyment with others!

MONIKA HERRMANN, District Mayor,
Friedrichshain-Kreuzberg



Das Stadt Land Food-Festival soll für alle inklusiv und offen sein – wir möchten einen Zugang zu gutem Essen aus guter Landwirtschaft schaffen. Darum sind die meisten Veranstaltungen kostenlos. Um das zu ermöglichen, könnt ihr uns mit dem Kauf eines **SOLIDARITÄTSHÄHNCHENS FÜR 1 EURO** oder eine kleine Spende unterstützen. Ihr bekommt sie am Infostand und bei allen Händlern der Markthalle Neun. The Stadt Land Food festival is open to everyone. We want to make good food from good farming available to all, which is why most events are free. To help us keep it that way, you can make a small donation or buy a **SOLIDARITY BRACELET FOR 1 EURO**, available at all Markthalle Neun vendor stands or at the info point.

Wir nutzen in dieser Zeitung fast durchgängig neutrale oder ‚männliche‘ Geschlechterformulierungen. Damit schließen wir ausdrücklich die weibliche Form mit ein. Wer ab und zu über eine weibliche Endung stolpert, wo sie unvermutet war – gut so! / The text in this newspaper features more female pronouns than you might be used to. As with the male pronouns, they refer to all genders.



Identität aufgetischt! Mmmm, identity!

Das zweite Stadt Land Food-Festival zeigt, warum wichtig ist, was wir essen
The second Stadt Land Food festival shows the importance of what we eat

Essen macht satt. Das ist schon viel, weiß jeder, der einmal wirklich Hunger gehabt hat. Aber Essen macht noch viel mehr. Essen macht uns – und genau das ist das Thema des zweiten **STADT LAND FOOD**-Festivals vom 1. bis zum 3. Oktober 2016. Am Erntedankwochenende dreht sich in der **MARKTHALLE NEUN** und im Kreuzberger Kiez drumherum alles um gute Lebensmittel, ihre fairen Produktionsbedingungen und um die Leitfrage, wie viel **IDENTITÄT** wir aus unseren Lebensmitteln ziehen. Jeder Mensch kennt die schönen Momente einer gemeinsamen Mahlzeit. Sie sind Teil unserer Identität – der Nährstoff, aus dem wir gemacht sind. „Iss nichts, was deine Großmutter nicht als Essen erkannt hätte“, hat Autor und Food-Aktivist Michael Pollan geschrieben. Unser Essen ist vielleicht die unmittelbarste Kulturerfahrung für jeden. Erst mit der Industrialisierung von Nahrung und Landwirtschaft wurde Essen zunehmend zu einer abstrakten Größe. Wir wollen den Lebensmitteln – und dem sozialen Akt des Essens – ein Stück ihrer Seele zurückgeben. Und so wird das Stadt Land Food-Festival fragen: Wie fühlt sich Berlin, wie fühlt sich Brandenburg am Gaumen an? Wie schmecken Feld, Weide, Stadttacker? In elf **STADT LAND FOOD-WERKSTÄTTEN** wird deshalb gekäst, gewurstet und geröstet. Vor allem wird die Möglichkeit gegeben, unser Essen mit allen Sinnen zu begreifen. Etwa 150 Bauern, Lebensmittelhandwerkerinnen und Händler füllen unseren großen **STADT LAND FOOD-MARKT** im Umkreis der Markthalle Neun. Stadt Land Food bringt das Lebensmittelhandwerk in die Stadt und zu den Menschen. In dem

politischen „**WIR HABEN ES SATT**“-KONGRESS der Kampagne **MEINE LANDWIRTSCHAFT** – ein Zusammenschluss von 50 Organisationen aus Landwirtschaft, Umwelt-, Natur-, Tier- und Verbraucherschutz sowie Entwicklungszusammenarbeit –, wird bei Vorträgen und Podiumsdiskussionen über Ernährung und die Produktion von Lebensmitteln kontrovers und kenntnisreich diskutiert. Essen ist Identität. Essen ist Heimat. Und kann so auch vom Heimatverlust erzählen. Dort sind jene, die ihre Rezepte und Geschmackserinnerungen mit in die Fremde gebracht haben. Hier sind jene, die verlernt haben, wonach Heimat schmeckt. Ein Projekt, das Esskultur von Migranten und Neuankömmlingen feiert und gemeinsame Visionen von Essen, Einbindung und Integration entwickelt, heißt **SOUK BERLIN**. Auf dem Festival wird es Street-Food-Stände von und mit Geflüchteten sowie eine Dinner-Reihe von Müttern aus unterschiedlichsten Kulturkreisen geben. Wer mit Geflüchteten am Tisch sitzt, wer mit ihnen kocht und isst, wird tiefer und anders verstehen, was Heimat ist und wie es sich anfühlen kann, sie zu verlieren. Daher gibt es eine große **HEIMATTAFEL**, bei der wir genau das tun – gemeinsam kochen, essen und Geschichten austauschen. Stadt Land Food feiert Lebensmittelkultur. Eine grünere Woche mit buntem Programm. Kochen, essen, diskutieren. Wünsche formulieren. Fragen eines guten Lebens und seiner kulinarischen Rahmenbedingungen gemeinsam beackern: offen, lustvoll und optimistisch. **CLEMENS NIEDENTHAL**

Food nourishes us. That's already plenty, as anyone who's ever been really hungry can confirm. But food does more than that. It makes us who we are – and that's the focus of this year's **STADT LAND FOOD** festival, from 1–3 October, 2016. This harvest weekend, **MARKTHALLE NEUN** and its surroundings will become a tasty potluck of good food, the prerequisites for its fair production and thoughts on this central question: How much of our **IDENTITY** do we derive from what we eat? Everyone can recall happy times spent eating a meal in company. Those times are part of our identity – the building blocks of the soul. “Don't eat anything your great grandmother wouldn't recognize as food,” wrote author and food activist Michael Pollan. Food is perhaps the most direct way to experience culture. With the industrialization of agriculture and food production, food has become progressively more abstract. We want to find our way back to food – and the social aspect of eating – and re-infuse it with soul. So the Stadt Land Food festival will be asking: How do Berlin and Brandenburg – its fields, pastures and city gardens – taste? Eleven **STADT LAND FOOD LABS** will explore the processes necessary to make cheese, sausages, coffee and more. We'll be getting the chance to experience food with all of our senses. Approximately 150 farmers, artisanal food producers and vendors will make up our big **STADT LAND FOOD MARKET** on the streets bordering Markthalle Neun. Stadt Land Food is bringing the craft of food back to the city and the people. At the “**WIR HABEN ES SATT!**” (We're fed up!) convention for agripolitics by **MEINE**

LANDWIRTSCHAFT (My Agriculture) – an association of 50 farming, environmental and natural conservation, animal welfare and consumer advocacy organizations – nutrition and food production will be controversially and knowledgeably addressed in presentations and podium discussions. Food is identity. Food is home. And: it can speak of the loss of those things. At one end of the table, we have those who brought their recipes with them into the unknown. And at the other, we have those who have forgotten how home tastes. One project that strives to find new visions regarding food and integration with and for immigrants and new residents, is **SOUK BERLIN**. The festival will also include street food stands with and by refugees, and a dinner series from women of highly diverse cultural circles. When we sit down and share a meal with people forced to leave their homes, we understand more deeply what home is, and how it feels to lose it. That's the idea behind the big **HEIMATTAFEL**, at which we'll be cooking, eating and talking together. Stadt Land Food is a celebration of food culture. A greener week, with events of all colors, shapes and sizes. Let's cook, eat, discuss. Formulate wishes. Ask the question what a good culinary life demands, for all involved. And search for the answer together – openly, optimistically, with gusto. **CLEMENS NIEDENTHAL**

Authentizität hat ihren Preis

Authenticity has a price

Auf ein Mittagessen mit dem Ethnologen Wolfgang Kaschuba
Meeting for lunch with ethnologist Wolfgang Kaschuba

Herr Kaschuba, fangen wir ganz grundsätzlich an, haben wir in Deutschland ein Problem mit unserer kulinarischen Herkunft?

WOLFGANG KASCHUBA Tatsächlich gibt es in Deutschland nur ganz wenige Kerne von Unterschichtsküche, bürgerlicher Küche, regionaler Küche, die über Generationen hinweg auch in ihrer gesellschaftlichen Bedeutung weiter existiert haben. Und zwar nicht als ironisches Zitat, sondern als von Identität geprägte Erfahrung. In Frankreich, Italien oder Spanien gibt es ganz andere Traditionslinien.

Sind diese Länder stolzer auf ihre Aromen? Schmeckt es dort einfach besser?

WK Ein entscheidender Punkt ist die soziale Rolle, die dem Essen beigemessen wird. Nachdem die deutsche Küche im 19. Jahrhundert überhaupt erst einmal so etwas wie eine eigene Identität herausgebildet hatte, insistierte sie immer auf dem Mittagessen, während die mediterrane Küche eben Wert auf das Dinner legt. In diesen Ländern blieben Traditionen bestehen, während das Mittagessen unter spätmodernen Beschäftigungsverhältnissen zum Lunch und zum Imbiss verkommen ist. Die Deutschen mussten ja erst im Urlaub lernen, was es bedeutet, abends zu essen.

Wir mussten ja auch wieder lernen, handwerkliches Sauerteigbrot oder Teltower Rübchen wertzuschätzen ...

WK Man kann das ganz gut an der Karriere von Bratkartoffeln und Kartoffelsalat beschreiben. Sie wurden zunächst als schlecht beleumundete Regionalküche von tiefgefrorenen Convenience-Produkten wie Pommes und Kroketten verdrängt, um dann mit den Weihen des Handgemachten und der Regionalität als jetzt teuerste Beilage wieder wie Phönix aus der Asche aufzusteigen.

Hat das Handgemachte wieder Konjunktur?

WK Das hat auch ganz viel mit dem Haptischen zu tun, ich kann was anfassen, zerkleinern, spüren. Alle Produkte, die von sich behaupten können, handgemacht zu sein, gelten

inzwischen wieder als hochwertig. Gehen wir mal zurück in die Nachkriegsmoderne, da waren Ravioli aus der Dose dem Handgemachten aber sowas von überlegen. Da galt der Supermarkt als Statussymbol.

Heute sind die Dosenravioli immerhin noch unschlagbar günstig.

WK Da gibt es ja diese berühmte Antwort drauf: Authentisch sein kostet. Egal ob das jetzt clean, bio oder brutal lokal ist – es kostet, und zwar Zeit, Energie, Geist, aber eben auch Geld. Das ist im Übrigen nicht nur beim Essen so – sondern in allen Lebensbereichen.

Erleben Sie eine Gesellschaft, die zunehmend bereit ist, den Preis für diese Authentizität zu zahlen?

WK Zumindest erlebe ich eine Gesellschaft, in der authentische Erfahrungen wieder wichtiger werden. Und ich erlebe gerade das Essen als einen Ort, an dem wir diese Erfahrungen suchen.

Wie passen die oft harten Bandagen in dieses Bild, mit denen die Anhänger verschiedener Ernährungsphilosophien gegeneinander antreten?

WK Ob der Katholik nun am Freitag Fisch oder Maultaschen isst, war ja spätestens mit der säkularisierten Alltagskultur des 20. Jahrhunderts eine Verhandlungssache. Aber plötzlich radikalisierten sich die Diskurse über das Essen in einer Weise, die einem schon Sorge machen kann. Andererseits zeigt aber auch das wieder den Stellen-

wert, den das Essen heute hat. Mit dem Inhalt seines Kühlschranks kann man sich positionieren und andere stigmatisieren. Wir haben eine sehr starke Tendenz, uns als eine Gesellschaft der Lebensstile zu konsolidieren – die Esskultur ist momentan einer der wirkmächtigsten Faktoren.

Erzählen Sie aus dem Alltag dieses Gesellschaftsentwurfs.

WK Nehmen wir nur mal den **BREAKFAST MARKET** hier in der Markthalle Neun. Da kommen Leute zusammen, die eben nicht in ihrem Ausgangspunkt – also Alter, Geschlecht, Einkommen, Religion etc. – homogen sind. Die Homogenität stellt sich gerade umgekehrt erst an diesem Ort her. Das Interesse an Esskultur, das ist die Gemeinsamkeit. Diese Gruppe hat also nicht, wie man sich das früher mal vorgestellt hat, 17 identische Merkmale – ich bin katholisch, Maurermeister, im Schützenverein, liebe Fußball, trinke Bier. Diese Gruppe formiert sich als offenes Projekt um das gemeinsame Interesse an Esskultur. Aus dieser Offenheit kann viel erwachsen.

Sprechen wir jetzt über Deutschland? Oder über Berlin?

WK Berlin hat diesbezüglich tatsächlich Laborcharakter. Und ich finde es ganz spannend, dass wir gerade in den Mittelstädten Projekte haben, die diese Urbanität nachahmen: Stadtstrände, Urban Gardening oder Street-Food-Märkte gibt es längst von Flensburg bis Konstanz.

INTERVIEW VON CLEMENS NIEDENTHAL

Mr. Kaschuba, do we here in Germany have a basic problem with our culinary identity?

WOLFGANG KASCHUBA Well, in fact, in Germany there are very few core socio-culinary facets – no matter the social stratum like working-class, middle-class or regional cuisine – that have survived down through the generations and retained their cultural meaning. And by survived, I mean as an identity-forming experience, not a cliché, whereas the culinary traditions of France, Italy and Spain are manifold and easy to identify.

Are people in those countries prouder of their cuisine? Does their food simply taste better?

WK A major factor is the social role attached to food. After German cuisine had only just begun to identify cultural aspects of itself in the 19th century, it insisted on celebrating them at lunch, while the Mediterranean kitchen focused on dinner. The traditions have remained strong in those countries, while the work patterns of the postmodern age have turned the midday feast into a brief lunch or standing snack. Germans had to rediscover what it means to dine in the evening by going on vacation.

We had to re-learn the value of handmade sourdough bread and Teltower turnips ...

WK The phenomenon is well-illustrated by the career of Bratkartoffeln, German fried potatoes. They began as a humble rural dish of ill repute, easily displaced by convenience products such as frozen french fries and croquettes, were revived by the new celebration of the handmade and the regional, and have now risen like a phoenix from the ashes, becoming one of the most highly priced side dishes.

So handmade food is experiencing a boom?

WK That has much to do with tactile perception – the act of touching, feeling, sensing with the hands. All products that can claim to be handmade have come to be seen as virtuous and desirable again. Going back to postwar reconstruction

Wolfgang Kaschuba ist Kreuzberger Schwabe mit ostpreußischem Familienhintergrund und kauft als Anwohner regelmäßig in der Markthalle Neun ein. Er ist emeritierter Direktor des **INSTITUTS FÜR EUROPÄISCHE ETHNOLOGIE** an der Humboldt-Universität Berlin und aktuell Gründungsdirektor des **BERLINER INSTITUTS FÜR EMPIRISCHE INTEGRATIONS- UND MIGRATIONSFORSCHUNG** ebendort. Vor allem aber lebt er die Diskurse und Phänomene der Stadt in Theorie und Praxis. Viele gute Gründe, um uns beim Mittagessen über Bratkartoffeln und Dosenravioli zu unterhalten. Und über den Preis von Authentizität.



IN EINER WELT, DIE IMMER DIGITALER WIRD, BLEIBT DAS ESSEN EINE ANALOGE ERFAHRUNG. AUCH SO BEGRÜNDET WOLFGANG KASCHUBA DIE KONJUNKTUR DES KULINARISCHEN. ANOTHER OF WOLFGANG KASCHUBA'S EXPLANATIONS FOR THE CULINARY BOOM: IN AN INCREASINGLY DIGITAL WORLD, FOOD REMAINS AN ANALOG EXPERIENCE.

society, canned ravioli trumped handmade food twice over. Back then shopping at the supermarket was a status symbol.

Canned ravioli nowadays is still unbeatably cheap, at least.

wk The obvious rejoinder to that one is: authenticity has its price. No matter the kind of authenticity – truly fair, organic, or strictly local – it costs dearly, in terms of time, energy, spirit, and of course money. And that rule doesn't stop at food. It applies to all areas of life.

Do you see us as a society becoming more inclined to pay the prices that authenticity demands?

wk What I see is a society in which authentic experiences are becoming more important again. And I experience food as an arena in which we search for them.

Where do the fierce arguments within the food philosophy discourse fit into the picture?

wk Funnily enough, whether a good Catholic eats fish on Fridays, or Maultaschen, Swabian filled pasta squares, is a question that has become a negotiable matter in the secularized world of the 20th century, while these days, the level of radicalization in some debates is alarming. On the bright side, it does highlight the significance of food in today's world. The contents of one's pantry can be used to take a political stand and stigmatize others. We have a very strong tendency to consolidate ourselves into a society of lifestyles, and culinary culture is currently one of the most potent defining markers of those.

What does the society you describe look like?

wk Take the **BREAKFAST MARKET** here at Markthalle Neun. You have a coming-together of people of many different ages, genders, incomes and religions. Yet while the social backgrounds of that non-homogeneous group may vary, they're united

under one roof by one interest – food culture. This group doesn't have 17 identical common markers – I'm Catholic, a bricklayer, member of a rifle club, love football, drink beer. The group is rather formed as an open project around the common focus of culinary culture. And the openness of it, that initial non-homogeneity, is fertile ground for growth.

Are we talking about Germany? Or just Berlin?

wk Actually, Berlin is a lot like a laboratory. And I think it's really interesting that now there are quite a few projects in mid-sized cities that imitate big urbanity: You can find city beaches, urban gardening and street food markets from Flensburg to Konstanz. **INTERVIEW BY CLEMENS NIEDENTHAL**

Wolfgang Kaschuba – native Swabian of Eastern Prussian descent, Kreuzberger by choice, and regular Markthalle Neun shopper – is a Director Emeritus of the **INSTITUTE FOR EUROPEAN ETHNOLOGY** at the Humboldt University of Berlin, and the current founding director of the **BERLIN INSTITUTE FOR INTEGRATION AND MIGRATION RESEARCH**. He lives and breathes socio-urban discussions and phenomena in theory and practice. We met for lunch and talked about fried potatoes, canned ravioli, and the price of authenticity.

Fünf Jahre Markthalle Neun Markthalle Neun turns five

Pünktlich zum Festival feiert die Markthalle Neun gleich zweimal Geburtstag: Das neue Konzept wird fünf, die historische Halle gibt es sogar schon seit 125 Jahren

Right on time for the festival, Markthalle Neun celebrates two anniversaries: The new concept turns five and the building has its 125th birthday

Angefangen hat alles mit einer Anwohnerinitiative zur Erhaltung der Eisenbahnhalle. Aufgrund der Verdrängung kleiner Einzelhändler durch Discounter war die Halle ab den achtziger Jahren von Ausverkauf und Verfall bedroht. Zahlreiche Gespräche mit Bezirk und Stadt, mehrere Anläufe zur Verhinderung des Verkaufs an Großinvestoren und sogar eine friedvolle Besetzung der Halle waren notwendig, bis 2011 der Berliner Senat entschied – erstmals in der Geschichte der Stadt – eine Immobilie nicht für den höchsten Preis, sondern das beste Konzept zu vergeben. Seitdem arbeiten die drei Betreiber Nikolaus Driessen, Bernd Maier und Florian Niedermeier und alle weiteren am Projekt Beteiligten mit ernsthafter Hingabe an einer alternativen Lebensmittelwirtschaft für alle. Ohne Kompromisse bei der Qualität für die Konsumenten, der Nachhaltigkeit für die Umwelt und den fairen Bedingungen für Bauern und Produzenten. Über 150 Arbeitsplätze sind dabei schon entstanden und viele innovative Projekte von Erzeugern, Händlern, handwerklichen Lebensmittelproduzenten und Köchen. Auch Verbraucherbildung und agrarpolitische Themen stehen auf der Agenda. Wie Nikolaus Driessen sagt, „unser Ziel war von Anfang an, einen Markt, aber auch einen Marktplatz zu schaffen. Einen Treffpunkt für Menschen, so niedrigschwellig, dass sich jeder aus der Nachbarschaft willkommen fühlt. Die Realität zeigt, wie schwierig es ist, diesen Anspruch zu verwirklichen.“ Doch das Projekt wächst stetig: mehr Platz, mehr Händler, mehr Wochenmarkt-Tage. Mit kreativem Chaos

und einer kräftigen Portion Enthusiasmus stellt das Team einen machbaren Gegenentwurf zu einem Lebensmittelsystem auf, in dem einige wenige Großkonzerne den Markt bestimmen. Das zeigt sich besonders in den Themenmärkten und natürlich beim Stadt Land Food Festival. Und den drei Begründern gehen noch lange nicht die Ideen aus. Aktuell planen sie, den Viktoriaspeicher in der Köpenicker Straße mit Leben zu füllen und dort für leidenschaftliche Lebensmittelhandwerker Produktionsflächen zu schaffen. So sagt Bernd Maier: „Es hat mich fasziniert, wie jemand aus einem Traum ein kleines Unternehmen strickt, das eine ganze Familie ernähren kann, zum Beispiel bei Johannes Heidenpeter. Auch die gläserne Metzgerei bei uns ist für mich ein Beispiel, wie die nächste Generation Lebensmittelproduzenten aussieht, mit viel Liebe zum Produkt, Achtung vor seinem Ursprung – in dem Fall auch dem Tier.“ Besonders wichtig ist den Beteiligten, „für“ etwas zu stehen. Für die Unterstützung ökologischer Landwirtschaft, für faire Produktionsketten, für originelle Formate – die Liste ist lang. Florian Niedermeier sagt dazu: „Wir sind offen gestartet. Wenn ich heute sehe, was für eine Plattform in der Markthalle Neun entstanden ist und vor allem, wer sie bevölkert, besucht und belebt, bin ich immer wieder überwältigt von der bunten Vielfalt dieses Marktplatzes, den ich mir schöner nicht hätte vorstellen können.“

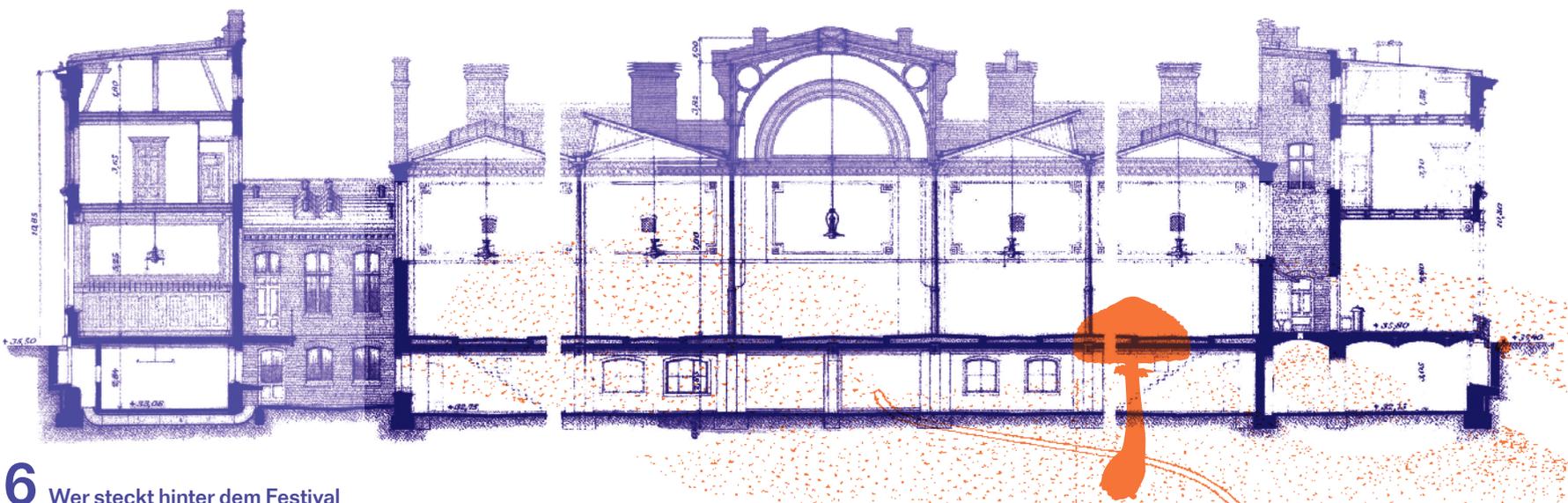
LILI INGMANN

It all started with an initiative by residents to preserve the market hall on Eisenbahnstraße. Discount chains had displaced small vendors, and starting in the eighties the hall began falling into disrepair. Soon the city of Berlin decided to put it up for sale. Numerous discussions with the district and the city, more than one attempt to stop the sale of the hall to big investors, and even a peaceful occupation were necessary to convince the Berliner Senat to make a groundbreaking decision in 2011: Instead of selling the hall to the highest bidder, they assigned it to the best concept.

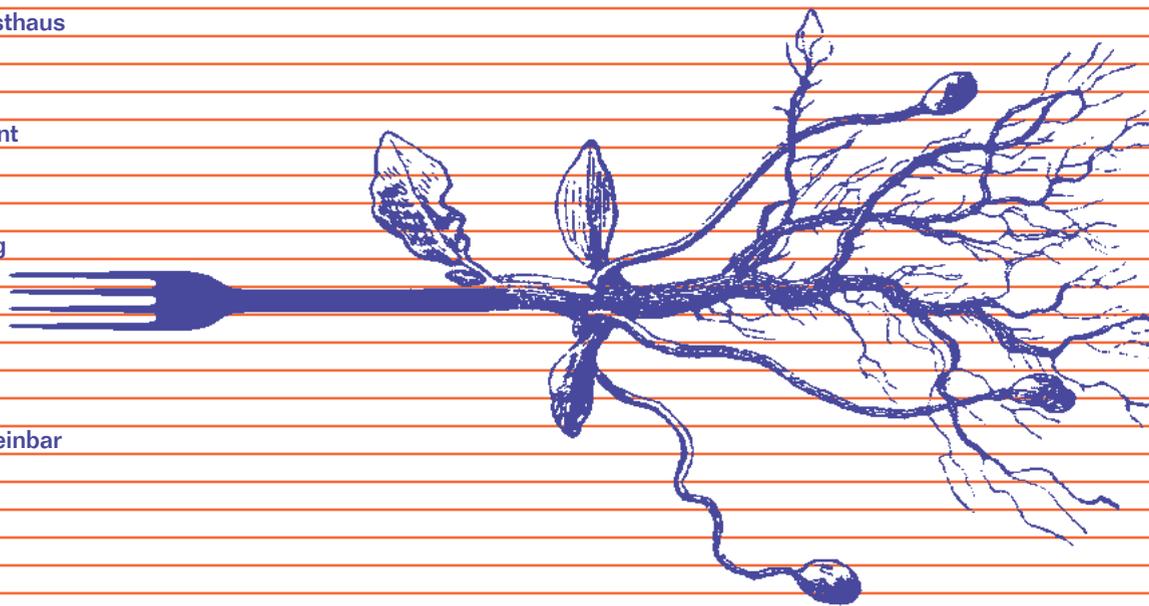
Since then, the three operators Nikolaus Driessen, Bernd Maier and Florian Niedermeier – with the help of many others involved in the project – have been working passionately towards the goal of an alternative food economy for everyone. One without compromises when it comes to quality for the consumer, sustainability for the environment, and fair conditions for growers and producers. Over 150 jobs were created in the process, along with many innovative projects by farmers, vendors, artisanal food producers and chefs. Consumer education and agripolitical issues are also on the agenda. As Nikolaus Driessen says, “From the start, our goal has been to create not just a market, but a marketplace. A meeting place with minimal threshold – where everyone in the neighborhood feels welcome. Reality has shown us just how difficult that is.” But the project is still growing: more space, more vendors, more market days. With creative chaos and a

hearty dollop of enthusiasm, Markthalle Neun has created a feasible alternative concept to a food system in which only a few big corporations have the say. That’s also evident in the success of the annual specialty markets, and of course, in the Stadt Land Food festival. And the three founders still haven’t finished coming up with new ideas. They’re currently hoping to live up to the Viktoriaspeicher on Köpenicker Straße as well, creating new production space for passionate food crafters. As Bernd Maier says, “I’m fascinated by how someone can take one dream and build up a small business that feeds the whole family – Johannes Heidenpeter, for example. And I see the transparent butchery here as another example of the next generation of food producers – working with lots of love for the product and respect for its origins – both people and animals.” One of the team’s priorities is to always stand up for a cause, rather than against it. The support of organic agriculture, fair production chains, original formats – the list is long. According to Florian Niedermeier, “We started out with an open mind. When I look around today at the platform that has emerged here at Markthalle Neun, and most especially, who’s part of it, visiting it and making it what it is, I am blown away, time and again, by the diversity. I can’t imagine a more beautiful marketplace.”

LILI INGMANN



Dolden Mädel Braugasthaus	LandWert Hof
einsunternull	Ölmühle an der Havel
Fame Katerschmaus	Carlos Raritäten
Hallesches Haus	Schnelles Grünzeug
Herz & Niere Restaurant	Biogarten Sonnentau
Horváth	Mühle Steinmeyer
Lode & Stijn	Demeter Bauernhof Weggun
Michelberger	Bobalis
Nobelhart & Schmutzig	Erdhof Seewalde
Pappa e Ciccia	Biohof Schorfheide
Pauly Saal	Bauernhof Erz
Reinstoff	Grete Peschken
Restaurant Nudo	Die Wilde Gärtnerei
Richards	Capriolenhof
RosaCaleta	Ziegenhof am Gut Ogrosen
RUTZ Restaurant & Weinbar	Müritz Fischer
Scent Restaurant	Okohof Kuhhorst
Silo	Eiland Grimme
Spindler	Müritz Lamm & Wild
The Store Kitchen	Mozzarella Paoella
Volt	Domäne Dahlem



Brutal lokal Radically local

Bereits eine Woche vor dem Festival bringt das Stadt Land Food-Menü Bauern der Region auf Berliner Teller
One week prior to the festival the Stadt Land Food Menu features local farmers on Berlin plates

Die Konzentration auf lokale Produkte ist in der deutschen Spitzengastronomie die große Ausnahme. Dabei ist es die Kenntnis über ein Produkt und das tiefe Vertrauen in seine Qualität, mit der jedes gute Gericht beginnt. Eine Woche vor dem Festival, vom 26. September bis 2. Oktober, werden über 20 Duos aus Erzeugern und Köchen **STADT LAND FOOD MENÜS** kreieren, die die Identität des Bauern, seines Hofes und seiner Produkte für den Stadtbewohner erfahrbar machen. Lokale Verwurzelung ist damit ein Aspekt der Kernfrage des Festivals nach „Identität?“. **GEMEINSCHAFT FÜR GUTE DEUTSCHE ESSKULTUR** heißt in diesem Sinne die Plattform, die das Speiselokal **NOBELHART & SCHMUTZIG** gemeinsam mit den in Herz und Haltung befreundeten Restaurants **EINSUNTERNULL**, **HORVÁTH** und **ERNST** ins Leben gerufen hat. Natürlich wird Stadt Land Food brutal lokal. Brandenburg, Berlin, der Kiez rund um die Markthalle Neun. Brutal lokal heißt aber nicht: „Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht.“ Sondern umgekehrt: Kenne deinen Bauern und es wird euch beiden viel besser schmecken. Weil, so Billy Wagner, Sommelier und Wirt des Nobelhart & Schmutzig, „über den direkten Kontakt, über das unmittelbare Feedback, der Koch besser versteht, was für Qualitäten in einem Produkt stecken, und der Produzent umgekehrt mit der Hilfe eines Küchenchefs wachsen kann“. Und es sind tolle Produkte, die inzwischen in Berlin und Brandenburg wachsen. Zum Beispiel Grünkohl. Im August.

Aus der **DOMÄNE DAHLEM**. Micha Schäfer – Küchenchef im Nobelhart & Schmutzig – hatte die Idee, dieses vielseitige Gemüse aus seinen saisonalen Schranken zu weisen. Die Gärtner der Domäne haben die spannende Idee aromatisch nachhaltig umgesetzt. Ein gutes, nahes Produkt. Oder die Milch vom **ERDHOF SEEWALDE**. Im Nobelhart & Schmutzig machen sie eine in Textur und Geschmack faszinierende, lange gereifte Butter daraus – und teilen ihr Wissen dazu mit ihrem Milchbauern. Genau darum geht es beim Stadt Land Food-Menü. Produzenten aus der Region werden mit den Küchen Berlins zusammengebracht. Das Nobelhart & Schmutzig mit dem Erdhof Seewalde, **LODE & STIJN** mit dem Demeter **BAUERNHOF WEGGUN**, das Restaurant Horváth mit der **MÜHLE STEINMEYER** und über 20 weitere Duos. Ziel ist es, den Produzenten ein Gesicht, einen Auftritt zu geben. Es geht um die Wertschätzung der handwerklichen und kulturellen Leistung, die in guten Lebensmitteln steckt. Der Gast soll die Nähe schmecken. Zentrales Element ist die offene Suche nach einer vielgestaltigen und immer wieder neu zu verhandelnden kulinarischen Identität. Kurz: Es geht darum, sich Gedanken zu machen ... Und danach vielleicht ein brutal lokales Abendbrot.

CLEMENS NIEDENTHAL

A menu that concentrates on local products is still the exception rather than the rule in German haute cuisine. Despite the fact that knowledge of a product and its quality is where every good dish gets its start. Prior to the Stadt Land Food festival, more than 20 grower and chef duos will create menus that aim to make the identity of the farmer, the farm and its products experienceable with the senses. They will be available from Monday 26 September to Sunday 2 October in restaurants throughout the city.

The **STADT LAND FOOD MENU** represents one of the aspects of the festival's theme of "Identity?" – local rootedness. It's one of the motivations for the brand-new **GEMEINSCHAFT FÜR GUTE DEUTSCHE ESSKULTUR** (German Culinary Culture Association), a platform initiated by the Berlin restaurants **NOBELHART & SCHMUTZIG**, **EINSUNTERNULL**, **HORVÁTH** and **ERNST**.

According to Billy Wagner, the sommelier and co-owner of Nobelhart & Schmutzig, radically local cuisine means maintaining close contact with the field: The chef who knows and talks to her farmers makes tastier dishes. "It allows chefs to obtain first-hand feedback concerning the quality of a product – and vice versa. With the help of chefs, farmers can also grow with this exchange."

One of the results? New ideas for local produce. Kale in August, for example. Micha Schäfer, chef at Nobelhart & Schmutzig, had the idea of liberating this versatile vegetable

from its traditional seasonal confines. The gardeners at **DOMÄNE DAHLEM** embraced the idea. And voilà, sustainable, locally grown, delicious late summer kale was born. Another example: Milk from **ERDHOF SEEWALDE**, which chefs at the restaurant use to make an aged butter with a fascinating result in texture and taste – and share that knowledge with the dairy farmers.

And that's what the Stadt Land Food Menu is about: Bringing farmers and producers together with Berlin's top kitchens. Nobelhart & Schmutzig with Erdhof Seewalde, **LODE & STIJN** with the organic **BAUERNHOF WEGGUN**, Horváth with **MÜHLE STEINMEYER** and over 20 more pairs. The goal is to give farms and farmers, who are putting hard work into creating delicious goods as much of an identity as the restaurants and chefs. The guest should be able to taste the close relationship that chef and producer maintain. On the search for a polymorphic, always re-negotiable culinary identity, what could be better food for thought than a radically local dinner?

CLEMENS NIEDENTHAL

Stadt Land Food-Menü

Mo 26. Sep – So 2. Okt

In ganz Berlin / Throughout the city
Reservierung bei den Restaurants /
Booking in the restaurants
Preise variabel / Varying price ranges

Vom Acker in den Einkaufskorb From the field to the shopping basket

Der Stadt Land Food-Markt bündelt ein ganzes Jahr Markthalle Neun in drei Tagen. Doch auch abseits des Festivaltrubels ist der Wochenmarkt einen Einkauf wert

The Stadt Land Food Market crams a whole year of Markthalle Neun into three days. And the Weekly Market keeps the festival spirit alive year-round



Rund um die Markthalle Neun und auf dem Lausitzer Platz vereint der **STADT LAND FOOD-MARKT** in über 150 Ständen alle Facetten, die die Markthalle im Laufe einer Woche und eines ganzen Jahres zu bieten hat. Direkt vor dem Eingang der Halle in der Eisenbahnstraße bieten die Händler des regulären **WOCHENMARKTES** und weitere Erzeuger ihre besten Waren an – von erntefrischem Obst und Gemüse über Öl, Eier, Blumen, Olivenholz und Gewürze. Entlang der Pücklerstraße kann man sich mit besten Wurst- und Käsespezialitäten von handwerklichen Produzenten aus der Region und von weit her für zu Hause entdecken. Oder frau beißt gleich in eine saftig gebratene Salsiccia, frisch aus der Werkstatt Wurst – sogar einen Ochsengrill wird es geben. Die Stände auf der Muskauer Straße haben sich den süßen Naschereien verschrieben. Bei dieser kleinen Ausgabe des **BERLINER NASCHMARKTES** kann man sich mit süßem Gebäck und Kaffee eine Verschnaufpause gönnen. Auch Durst nach Prozentigem wird gestillt – Naturwein, handwerklich gebrautes Bier und Schnaps bekommt man an den zahlreichen Getränkeständen rund um den Lausitzer Platz. Wer es dazu herzlich mag, wird an den Street-Food-Ständen dazwischen von Kimchi bis Käsespätzle und bei der kleinen Ausgabe des **UNITED STREET FOOD MARKET** fündig (mehr Infos S. 11). Und wem es beim Schlendern nach noch mehr Nahrung für den Kopf gelüftet: Mitten auf dem Lausitzer Platz erfahrt Ihr an Infoständen noch mehr über bäuerliche Landwirtschaft, urbane Ernährung und Stadtgärtnern – und könnt gleich mit Saatgutbomben loslegen.

Alle Aspekte des Stadt Land Food-Marktes findet man auch innerhalb eines Jahres, ja einer Woche in der Markthalle Neun wieder, denn hier ist immer Stadt Land Food – auch abseits des Festivaltrubels. Hier bringen Menschen, die gute Lebensmittel erzeugen, weiterverarbeiten und verkaufen, ihre Produkte aus Berlin, dem Berliner Umland und von weiter her mitten in den Stadtalltag. Frisches vom Wochenmarkt, Street Food auf die Hand und intensive kulturelle Einblicke zu Lebensmitteln bei den sieben verschiedenen Spezialmärkten im Jahr werden geboten. Seit den Anfängen vor fünf Jahren ist der Wochenmarkt stetig gewachsen und ist ab dem 1. Oktober nun mit festem Angebot von Dienstag bis Donnerstag und vollem Programm Freitag und Samstag verfügbar. Ziel ist, auf Dauer von Montag bis Samstag gutes Essen und gute Landwirtschaft für alle anbieten zu können. Eine Woche in der Markthalle Neun startet leise: Montags kann man in aller Ruhe ein leckeres Mittagessen oder einen guten Kaffee aus der Rösterei genießen. Brot und frische Pasta, in der Halle produziert, kann man im Anschluss mit nach Hause nehmen. Und ab Dienstag sorgt der Markt mit einem Basisangebot von rund 20 festen Händlern für die Grundversorgung mit frischem Obst

und Gemüse, Fleisch und Wurst aus der Metzgerei, Käse und süßem Kuchen. Wein und Bier für alle Lebenslagen, Delikatessen aus der Region sowie das richtige Küchenwerkzeug fürs Kochen zu Hause findet sich hier ebenfalls. Und beim Warten in der Schlange kann man in den gläsernen Manufakturen Lebensmittelproduktion hautnah miterleben. Donnerstags wandelt sich das Gesicht der Halle – während am Mittag noch Produktion und Einkauf an festen Ständen das Bild prägen, wird die Halle am späten Nachmittag beim **STREET FOOD THURSDAY** zu einem trubeligen Ort mit Essen aus aller Welt. Am Freitag und Samstag ist der Wochenmarkt mit einem fast doppelt so großen Angebot wie zu Beginn der Woche besonders lebendig. Es gibt leuchtend bunte Blumen, direktimportierte Produkte aus dem Süden Europas und anderen Ecken der Welt und Fisch frisch aus der See. Dazu kommen Erzeuger aus dem Umland, die Eier, knackfrische Karotten, Äpfel und Radieschen direkt von ihrem Acker verkaufen. Und ganz wichtig: noch mehr Kuchen. Wer es gerne wuselig mag und seinen Wocheneinkauf mit einem Kaffee, einem Frühstück oder einem Gläschen Wein mit ein paar Freunden verbindet, ist samstags gut auf dem Wochenmarkt aufgehoben. An jedem dritten Sonntag im Monat gibt es außerdem Frühstücksspezialitäten aus aller Welt beim **BREAKFAST MARKET**.

Stadt Land Food-Markt

Sa	1. Okt	10:00–18:00
So	2. Okt	10:00–18:00
Mo	3. Okt	10:00–17:00

Standorte siehe Lageplan S. 12/13
Locations on p. 12/13
Eintritt frei / Admission free

Das Einzigartige an der Markthalle Neun ist gerade ihre große Vielfalt. Hier ist eben nicht alles ständig verfügbar und immergleich – dafür sind es die Besonderheiten, für die man umso mehr Wertschätzung entwickeln kann. Der 24 Monate gereifte Bergkäse aus Milch von Kühen einer einzigen Alm oder das griechische (Bio-)Olivenöl direkt vom Produzenten werden – einmal entdeckt – schnell zum lebenslangen Liebling. Diese Nähe zum Produkt und zum Erzeuger ist kein romantischer Selbstzweck, sondern nötig, um Achtung und Verständnis für die Prozesse zu entwickeln, die hinter jedem einzelnen handwerklich hergestellten Lebensmittel stecken. Nur damit ist ein anders produzieren, essen und einkaufen möglich. Den Hunger stillen nach einfachen, echten und ehrlichen Lebensmitteln, nach weniger blumigen Marketingversprechen und mehr wirklichem Kontakt zu den Gesichtern und Geschichten hinter dem Produkt – das ist es, was man hier finden kann. Denn gutes Essen macht auch jenseits unseres Festivals mehr als satt! Jeden Tag, jede Woche!
PAMELA DORSCH UND SABINE LAAKS



MARKT HALLE NEUN

MO

MITTAGSTISCH
12-16 UHR

DI

BASISMARKT
12-18 UHR
MITTAGSTISCH
12-16 UHR

MI

BASISMARKT
12-18 UHR
MITTAGSTISCH
12-16 UHR

DO

BASISMARKT
12-18 UHR
MITTAGSTISCH
12-16 UHR
STREET FOOD THURSDAY
17-22 UHR

FR

WOCHENMARKT
12-18 UHR
MITTAGSTISCH
12-16 UHR

SA

WOCHENMARKT
10-18 UHR
BRUNCH
10-16 UHR

SO

BREAKFAST MARKET
3. SO IM MONAT
10-17 UHR

WEITERE ÖFFNUNGSZEITEN
ZWISCHEN 8 UND 20 UHR
INFO AUF
WWW.MARKTHALLENEUN.DE
ODER AM STAND

The **STADT LAND FOOD MARKET** is a core feature of the festival. It compresses small farm agriculture, handcrafted food production, political dialogue and innovative culinary culture into 150 stands spread out on the streets bordering Markthalle Neun and on Lausitzer Platz, showcasing all that the market hall has to offer over the course of a week and year. In front of the entrance at Eisenbahnstraße, vendors from the **WEEKLY FARMER'S MARKET** and other stands provide a wide range of goods from fruit and vegetables to oil, eggs, flowers, kitchen tools and spices. On Pücklerstraße you'll find the best artisanal meat and cheese specialties produced in the region and elsewhere, and you can enjoy a hot and juicy salsiccia sausage straight from the Food Lab Sausage Grill, or check out the rare cuts at the Ox Grill. The stands on Muskauerstraße are for everyone with a sweet tooth – this block is a small version of the **BERLINER MASCHMARKT** (Berlin Sweets Market), with cakes, candies and coffee. And speaking of drinks, the market stands on Lausitzer Platz will feature liquid refreshment of all kinds – including natural wines, craft beer and craft spirits. While you're at Lausitzer Platz, you should check out the savory street food, from kimchi to Käsespätzle, and taste yummy specialties from Syria and other corners of the globe cooked by refugees at stands from the **UNITED STREET FOOD MARKET** (more info on page 11). And at the info stands in the middle of Lausitzer Platz, you can stuff your head with knowledge about farming, eating in the city, urban gardening – and make seedbombs. Prior to and after the festival, Markthalle Neun acts as a permanent,

spread-out version of Stadt Land Food – with all of the elements of the festival market: Fresh farm produce, artisanal products, unique street foods, and horizon-expanding cultural insights at the seven annual special markets. Week for week, growers and producers from in and around Berlin bring their edible goodies to the farmer's market – from the field straight to the urban shopping bag, so to speak. Since its kick-off five years ago, the weekly farmer's market has grown steadily, and from 1 October it offers a steady supply from Tuesday to Thursday and a full selection of vendors on Fridays and Saturdays. Slowly but surely, the market is growing towards the goal of making good food from good farming available to all from Monday through Saturday. The week at Markthalle Neun opens up quietly: Monday is the day to have a peaceful lunch or cup of coffee from the roastery, and then shop for bread or pasta, freshly made in the hall. Starting on Tuesday, the weekly market with around 20 permanent vendors ensures a pantry full of fresh fruit, vegetables, meats and sausages from the butchery, cheeses and cake. Wine and beer for any occasion and every situation, regional gourmet products, and the right kitchen tools can be found as well. Shoppers can watch the artisanal production of their foods up close while waiting in line. On Thursdays the hall morphs from production and market place to a giant restaurant with food from all over the world, at **STREET FOOD THURSDAY**. The Friday and Saturday markets are almost twice as big as the Tuesday market – with the shopping selection expanded to fresh flowers, stands with direct imports

from southern Europe and other parts of the world, and fish fresh from the sea. And of course growers from the surrounding regions, offering fresh eggs and crisp produce straight from the field, so to speak. Whoever likes a bit of a bustle, and combining the weekly shopping with a cup of coffee, fresh Italian focaccia, a heavenly cake, or a glass of wine for lunch with some friends the Saturday farmer's market is for you. And 12 times a year, there's a whole market dedicated to the most important meal of the day: The **BREAKFAST MARKET**, with dishes for every taste, takes place every third Sunday of the month. What makes Markthalle Neun unique are its diverse states: Here, not everything is available all the time, nor is it always the same – and in turn, there are special things here that you can't find anywhere else in Berlin. The 24-month aged Alpine cheese made from the milk of cows who graze on a single mountain, or the Greek organic olive oil that becomes your favorite after just one taste. The sense of closeness to a product and its producer isn't just an idealistic end in and of itself, but a necessary step on the path to developing respect and understanding for the processes that go into making any handcrafted food. It's the only way to establish new standards for production, eating and shopping. To quench the thirst for simple, real and honest food, for fewer flowery marketing promises and more real contact with the faces and stories behind the product – that's what you can find here. Because good food nourishes our bodies and spirits, at the festival and beyond, day for day, and week for week.

PAMELA DORSCH AND SABINE LAAKS

Für die Landwirtschaft der Zukunft! Agriculture of the future, here we come!

Vom 30. September bis 3. Oktober 2016 wird auf dem zweiten „Wir haben es satt!“-Kongress über eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion diskutiert
From 30 September to 3 October 2016, the second “Wir haben es satt!” convention will be the place to discuss sustainable agriculture and food production



LANDWIRTSCHAFT: Wie können wir die Landwirtschaft regionaler und ökologischer gestalten? Wie schaffen wir den Umbau hin zu einer zukunftsfähigen Tierhaltung? Wie können wir bäuerliche Strukturen stärken und faire Preise für Produzenten bezahlen?

FARMS: How can we make agriculture more regional and more organic? How do we manage the transformation to sustainable animal husbandry? How can we fortify farm structures and ensure fair prices for producers?

MACHT: Welche globalen Strukturen beeinflussen die Produktion und den Handel von Lebensmitteln? Wie hängt das mit Armut und sozialer Gerechtigkeit zusammen? Wie können wir in Politik und Gesellschaft dafür sorgen, dass Land und Essen global gerechter verteilt werden?

POWER: What global structures influence the production and trade of food? How is that influence connected with poverty and social justice? How can we influence politics and society so that land and food are more equally distributed?

Seit sechs Jahren geht die „WIR HABEN ES SATT!“-Bewegung auf die Straße, um für eine bäuerliche, ökologischere und sozial gerechtere Landwirtschaft hier und weltweit einzutreten. Zehntausende Menschen protestieren seitdem jedes Jahr im Januar in Berlin gegen den Ausverkauf unserer Landwirtschaft durch TTIP und CETA, gegen Gentechnik und Glyphosat auf unseren Äckern und gegen das massenhafte und systematische Höfesterben. Sie werden laut gegen eine Exportorientierung, welche die landwirtschaftliche Produktion im globalen Süden zerstört und damit die Ernährungssouveränität weltweit gefährdet. Nun geht „Wir haben es satt!“ zum zweiten Mal von der Straße in den Kongressaal: ins Herz von Berlin-Kreuzberg, in die Emmauskirche auf dem Lausitzer Platz. Beim zweiten „Wir haben es satt!“-Kongress werden unter dem Motto „Landwirtschaft Macht Essen“ die Forderungen und Fragestellungen der Bewegung diskutiert, hinterfragt und weiterentwickelt. Die Teilnehmer erwarten ein vielfältiges Programm mit spannenden Vorträgen und Arbeitsgruppen, kontroversen Diskussionsrunden und interaktiven Methoden. Veranstaltet wird der Kongress von der Kampagne **MEINE LANDWIRTSCHAFT**, einem breiten gesellschaftlichen Bündnis aus über 50 Organisationen aus den Bereichen Landwirtschaft, Tier-, Natur- und Verbraucherschutz sowie der Entwicklungszusammenarbeit. Ziel der Kampagne ist es, über die Landwirtschaftspolitik in Deutschland und Europa zu informieren und mit öffentlichkeitswirksamen Aktionen eine Agrarwende in Deutschland zu begleiten. Ein langjähriger Partner auf diesem Weg ist die Markthalle Neun.

NICOLA ARNOLD UND VERENA GÜNTHER

The “WIR HABEN ES SATT!” (We’re fed up!) movement has been taking to the streets annually for the past six years, advocating for farm-based, more ecological, and socially balanced agriculture here in Germany and worldwide. Every year, ten thousand protesters trek the streets of Berlin, taking a stand against an agricultural sellout through TTIP and CETA, against genetic modification and glyphosate on our fields, and against the threat of farm extinction. They speak up against export-oriented policy that destroys agricultural production in the global south, endangering nutrition independence worldwide.

Now, for the second year running, “Wir haben es satt!” is moving from the streets to the convention hall: The heart of Berlin-Kreuzberg, at Emmaus Church placed at the Lausitzer Platz. At the second “Wir haben es satt!” convention, with the motto “Landwirtschaft Macht Essen” (Farms Power Food), the movement’s demands and central issues will be discussed, analyzed and developed. Participants can look forward to a diverse program with exciting presentations and work groups, controversial discussion rounds and interactive methods.

The convention is organized and presented by the **MEINE LANDWIRTSCHAFT** campaign, a broad social alliance of over 50 organizations from the areas of agriculture, animal welfare, nature conservation, consumer protection and development cooperatives. The campaign’s goal is to inform the public on agricultural policy in Germany and Europe, and create high-visibility campaigns that facilitate the agricultural turnaround in Germany. Markthalle Neun is one of our oldest partners in our endeavors.

NICOLA ARNOLD AND VERENA GÜNTHER



Kongress

Fr 30. Sep – Mo 3. Okt
Emmauskirche

030-28 48 23 25
kongress@wir-haben-es-satt.de
www.wir-haben-es-satt.de/kongress

offene Veranstaltungen
siehe Programm ab S. 19
Open events from p. 19

Essen verbindet! Food unites us all!

Souk Berlin präsentiert neue Esskulturen auf dem United Street Food Market
Souk Berlin presents nurturing new food cultures at the United Street Food Market



Essen ist Kultur, Politik und Identität, und der Akt des Kochens nährt uns äußerlich und innerlich. Seit Generationen ist Essen für Migranten ein Mittel, Verbindung zu ihren Wurzeln zu halten und diese mit den neuen Nachbarn zu teilen. Essen kennt keine Grenzen und hilft, Unbekanntem zu begegnen und kulturelle Unterschiede willkommen zu heißen. **SOUK BERLIN** plant, bis 2020 einen Marktplatz zu gestalten, der ganz der kulturellen und kulinarischen Identität von Neu-Berlinern gewidmet sein soll. Ein Ort, an dem die kulinarischen Traditionen von Einwanderern aus allen Teilen der Welt einen Raum finden, von dem aus sie sich weiter entfalten und eine neue Identität entwickeln können. Eines der Projekte von Souk Berlin, das Aufmerksamkeit und finanzielle Unterstützung zur Verbesserung der Situation von Geflüchteten in Berlin generieren soll, ist der **UNITED STREET FOOD MARKET**. Unter dem Motto „Food unites us all!“ sind am 31. Juli 2016 fast 20 Organisationen in der Markthalle Neun für den ersten United Street Food Market zusammengelassen. Kavita Meelu, Initiatorin von Souk Berlin und Projekten wie dem **STREET FOOD THURSDAY**, **BURGERS & HIP HOP** und **KEBABISTAN** hat immer wieder beobachten können, dass Esskultur die Kraft hat,

Brücken zwischen den Kulturen zu schlagen. Zum Markt sind Menschen aus allen Ecken der Stadt in die Markthalle gekommen, um Tacos aus Somalia, Kibbeh aus Aleppo, afghanische Teigtaschen und andere leckere Spezialitäten zu probieren, zubereitet von Mitgliedern unterschiedlichster Initiativen von und für Geflüchtete. Die positive Stimmung und die vielen schönen Begegnungen, die diesen Tag geprägt haben, haben gezeigt, dass Esskultur tatsächlich alle unter einem Dach vereinen kann. Beim Stadt Land Food-Festival bekommen wir alle einen Vorgeschmack auf die Pläne von Souk Berlin mit einer kleinen Version des United Street Food Market. An fünf Street-Food-Ständen auf dem Lausitzer Platz werden Einwanderer der ersten bis vierten Generation kochen und uns einige der neuen und ständig im Umbruch befindlichen Esskulturen anbieten, die Berlin zu einer so spannenden multikulturellen Metropole machen. Trefft Köche mit Wurzeln in Syrien, Gambia, der Türkei, Korea und Vietnam. Lasst uns über die Zukunft des Kebabs reden, über den Weg des Kimchi von Korea nach Deutschland bis Kalifornien und zurück. Kommt vorbei und werft einen Blick über den Tellerrand!
PER MEURLING UND KAVITA MEELU

Food is culture, politics and identity, and cooking is a physical and nurturing expression that shares this with people! For generations immigrants and diasporas have been using food to connect themselves to their roots and to share their culture in their new homes. It's a medium that crosses all borders – an easy and delicious tool to educate oneself on the unknown and embrace cultural difference. **SOUK BERLIN** is planning to open a market place in 2020 dedicated to the immigrant and newcomer food culture in Berlin. It strives to nurture the food heritage that immigrants have brought with them and create a safe space for this culture to develop and forge a new identity. One of the projects is the **UNITED STREET FOOD MARKET** that aims to raise money and awareness around the situation of refugees in Berlin. Under the motto “Food unites us all!” almost 20 organizations came together in the Markthalle Neun on

United Street Food

Sa	1. Okt	10–18 Uhr
So	2. Okt	10–18 Uhr
Mo	3. Okt	10–17 Uhr

Lausitzer Platz

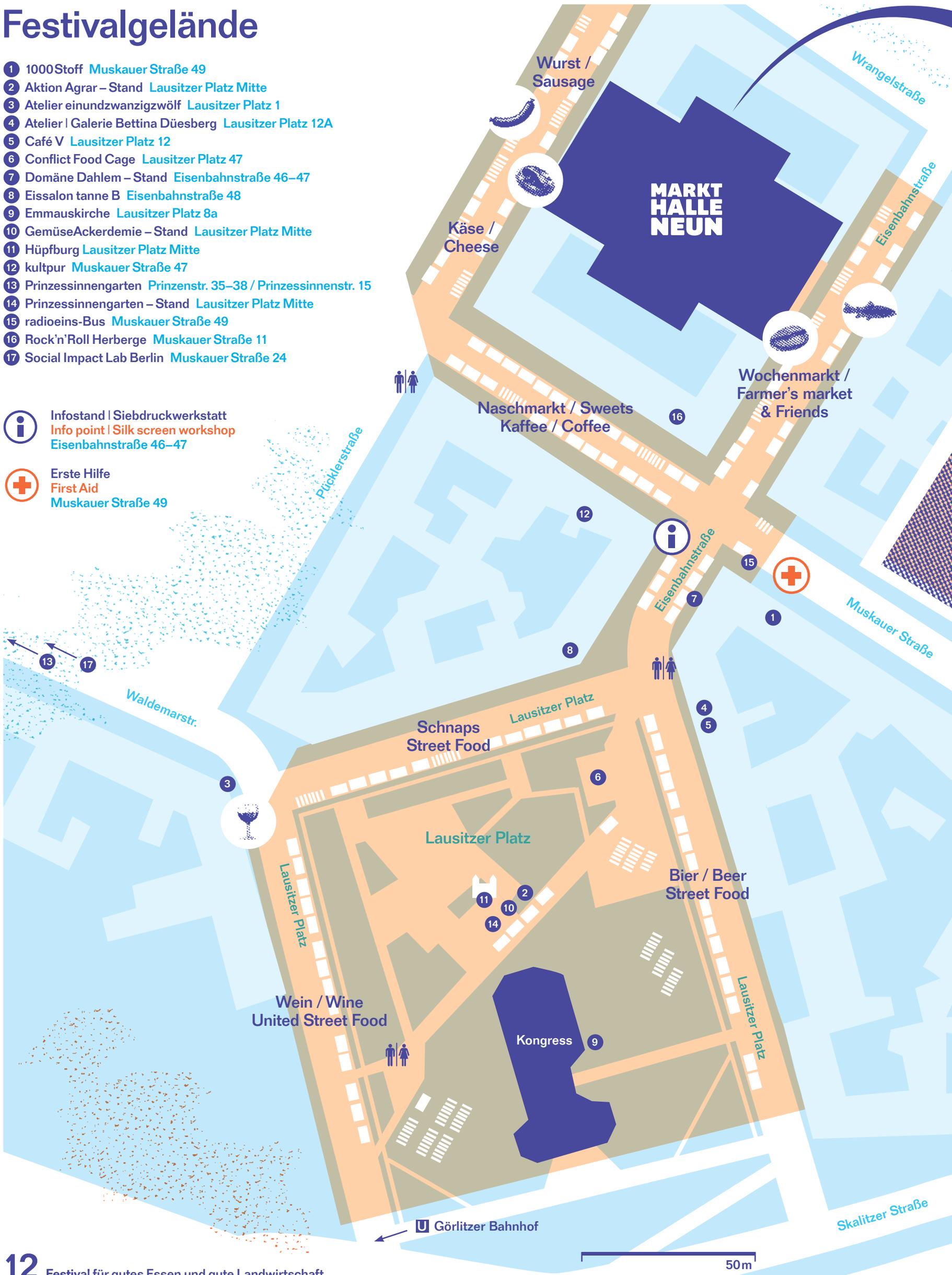
31 July 2016 for the very first United Street Food Market. Kavita Meelu, the creator of Souk Berlin and food projects like **STREET FOOD THURSDAY**, **BURGERS & HIP HOP** and **KEBABISTAN** has often witnessed the tremendous power food has to build bridges between cultures. People from all over the city flocked to the Markthalle to feast on Somali tacos, Aleppo Kibbeh, Afghani dumplings and other delicious items served by the members of the various refugee organizations. The genuinely positive vibe and conversations throughout the event proved that food is able to unite everybody under one roof. At Stadt Land Food you will get a mini taste of this at a small version of the United Street Food Market presented by Souk Berlin. Five street food stands at Lausitzer Platz will be taken over by 1st to 4th generation immigrants and newcomers, who will serve up a delicious showcase of evolving food identities that make Berlin a multicultural metropole. You will meet chefs that have roots in Syria, Gambia, Turkey, Korea, Vietnam. Let's discuss what the Kebab culture of the future looks like or track the development of Kimchi from Korea to Germany to California to Germany. Drop by, you'll be offered a window into exciting food traditions!
PER MEURLING AND KAVITA MEELU

Festivalgelände

- 1 1000Stoff Muskauer Straße 49
- 2 Aktion Agrar – Stand Lausitzer Platz Mitte
- 3 Atelier einundzwanzigwölf Lausitzer Platz 1
- 4 Atelier | Galerie Bettina Düesberg Lausitzer Platz 12A
- 5 Café V Lausitzer Platz 12
- 6 Conflict Food Cage Lausitzer Platz 47
- 7 Domäne Dahlem – Stand Eisenbahnstraße 46–47
- 8 Eissalon tanne B Eisenbahnstraße 48
- 9 Emmauskirche Lausitzer Platz 8a
- 10 GemüseAckerdemie – Stand Lausitzer Platz Mitte
- 11 Hüpfburg Lausitzer Platz Mitte
- 12 kultpur Muskauer Straße 47
- 13 Prinzessinnengarten Prinzenstr. 35–38 / Prinzessinnenstr. 15
- 14 Prinzessinnengarten – Stand Lausitzer Platz Mitte
- 15 radioeins-Bus Muskauer Straße 49
- 16 Rock'n'Roll Herberge Muskauer Straße 11
- 17 Social Impact Lab Berlin Muskauer Straße 24

 Infostand | Siebdruckwerkstatt
 Info point | Silk screen workshop
 Eisenbahnstraße 46–47

 Erste Hilfe
 First Aid
 Muskauer Straße 49



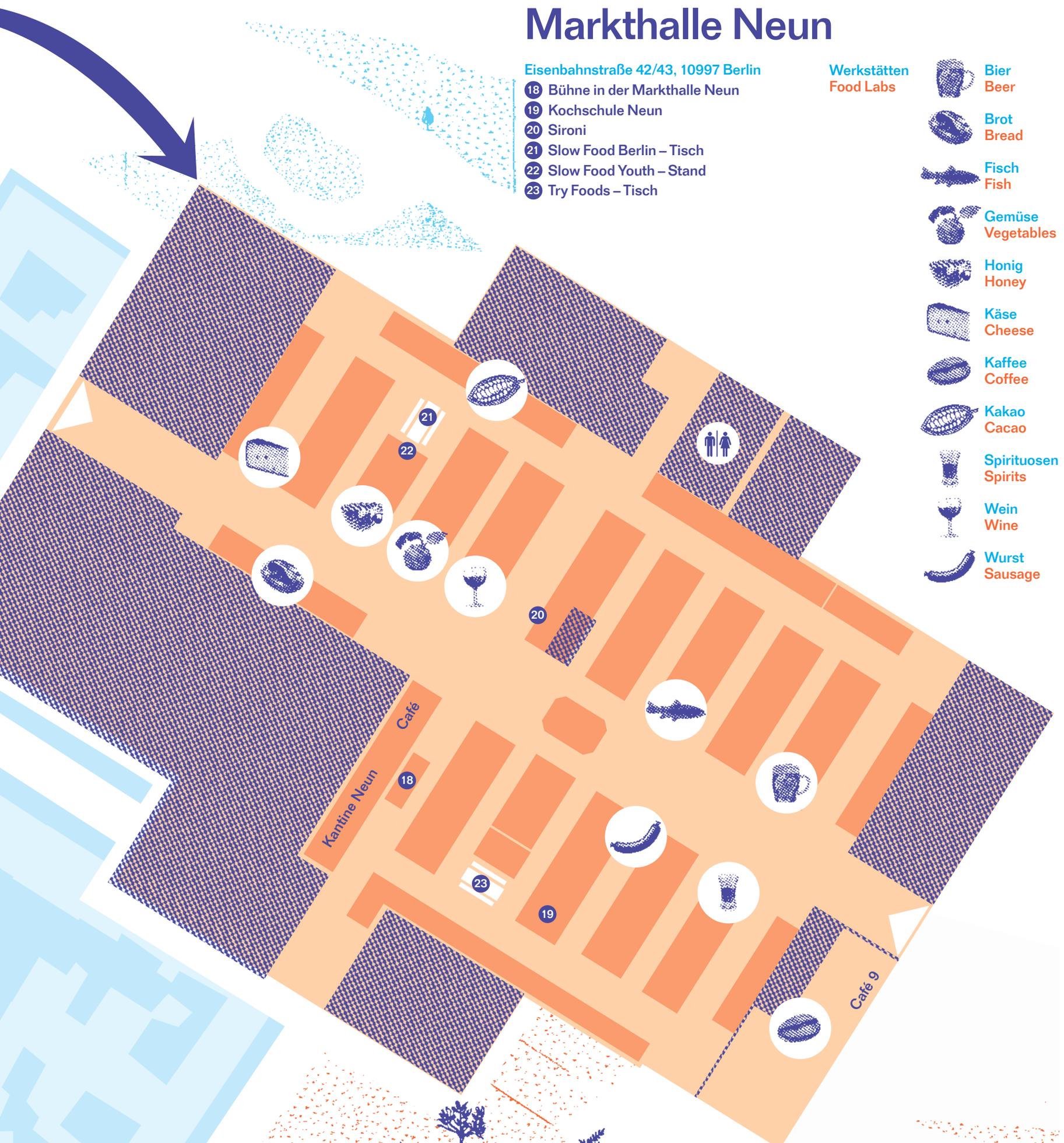
Markthalle Neun

Eisenbahnstraße 42/43, 10997 Berlin

- 18 Bühne in der Markthalle Neun
- 19 Kochschule Neun
- 20 Sironi
- 21 Slow Food Berlin – Tisch
- 22 Slow Food Youth – Stand
- 23 Try Foods – Tisch

Werkstätten
Food Labs

-  Bier
Beer
-  Brot
Bread
-  Fisch
Fish
-  Gemüse
Vegetables
-  Honig
Honey
-  Käse
Cheese
-  Kaffee
Coffee
-  Kakao
Cacao
-  Spirituosen
Spirits
-  Wein
Wine
-  Wurst
Sausage



stadt
land
food

10m





Werkstätten Food Labs

In elf Werkstätten können während des Festivals Lebensmittel probiert und selbst gemacht werden

We can all try our hands at making some of our most important foods at eleven Food Labs

Werkstätten

Sa 1. Okt 10–18 Uhr
So 2. Okt 10–18 Uhr
Mo 3. Okt 10–17 Uhr

Markthalle Neun
Atelier einundzwanzigzwoölf
Teils anmelde- und kostenpflichtig
(max. 25 Euro)
Programm ab S. 19

Echte Experten ihres Fachs teilen in den **STADT LAND FOOD-WERKSTÄTTEN** ihr Wissen. Die Kuratoren-Teams laden Euch ein in ihre Welt damit Ihr Euch mit all Euren Sinnen der praktischen Auseinandersetzung mit elf unserer wichtigsten Lebensmittel widmen könnt. Vom Anbau guter Zutaten über die verschiedenen Schritte der Produktion bis hin zum fertigen Produkt, das man sehen, fühlen, riechen, schmecken kann – die Erzeugnisse in all ihren Facetten

stehen im Mittelpunkt. Dabei wird manch altes Verfahren wiederentdeckt und gleichzeitig viel experimentiert. Von der klassisch milchsauer vergorenen Berliner Weiße zur sortenreinen Schokolade. In Workshops geht es in die Tiefe: Wie braut man eigentlich Bier oder fermentiert Gemüse? Schmeckt die gleiche Kaffeebohne je nach Röstverfahren anders? Wie schleudert man Honig und wie stopft man eine gute Wurst? Jeder kann hier selbst Hand anlegen, entdecken und erschmecken! Abends, wenn der Käse abgeseiht und das Brot gebacken ist, lassen wir den Tag mit dem **STADT LAND FOOD-SALON** ausklingen. Elf anregende Kurzvorträge ausgewählter Gäste widmen sich gemäß dem Leitthema des Festivals Fragen zu Essen und Identität. Dabei wird diskutiert, ob die Wurst ein deutsches Kulturgut ist, der Moselriesling ein besonderes Terroir hat und das Sauerkraut uns zu denen gemacht hat, die wir heute sind.

Stadt Land Food-Salon

Sa 1. Okt 20–21:30 Uhr
So 2. Okt 20–21:30 Uhr

Bühne in der Markthalle Neun
Eintritt frei / Admission free

Real experts in their fields share their knowledge with us in the **STADT LAND FOOD LABS**. The curator teams invite us to step into their worlds and get our teeth into the artisanal production of our most important foods. From cultivation, to production, to finished food that we can see, feel, smell and taste – the foods in all their forms have the stage. Rediscover old ways to make food, or experiment with new ones – whether it's a classic sour-brewed Berliner Weiße, or single-origin chocolate. Get involved in workshops: How do you brew beer? Ferment vegetables? Does the same coffee bean taste different depend-

ing on how it's roasted? How do you spin honey? How do you stuff a good sausage? Everyone can try it out for themselves – and most importantly, taste the results! Saturday and Sunday evening, when the cheese is strained and the bread is baked, we'll be ending the day with the **STADT LAND FOOD SALON**. Eleven inspiring presentations will give us the opportunity to delve into the festival theme of food and identity. We'll talk about whether sausage is a national German treasure, if the Mosel Riesling has a particular terroir, and how sauerkraut has made us what we are today.

Bier Beer



Johannes Heidenpeter

Die Werkstatt Bier steht vor allem für eine handwerkliche Bierherstellung. Ausgangsort ist die Brauerei, die Johannes Heidenpeter seit Dezember 2012 im Keller der Markthalle Neun betreibt. In kleinen Mengen und mit frischen Zutaten werden hier obergärige Bierspezialitäten gebraut und vertrieben. In unterschiedlicher Form wird in der Werkstatt ganztägig gebraut – vom Einkocher bis zur semiprofessionellen Hobbybrauanlage, hier geht es dem Hopfen an den Kragen. Beim „Triff den Brauer“ können Bierbrauer bei handwerklicher Bierherstellung begleitet und nach allen Regeln der Kunst ausgefragt werden. Was macht ein gutes Bier eigentlich aus? Was braucht es, um selbst zum Braumeister zu werden? Anschließend wird Gebrautes verkostigt.

Unfortunately, the Food Lab Beer is not about how to drink beer. But it is about how to handcraft it! The brewery in the basement of Markthalle Neun is where Johannes Heidenpeter is brewing, tapping and distributing small-batch, top-fermented beer with fresh ingredients since 2012. The workshop will cover numerous brewing methods throughout the day – from the basic boil to the semiprofessional brewing facility, you'll be taking the hops to task. At "Triff den Brauer" (Meet the Brewer), participants watch and interview brewers during the brewing process. What makes a beer good? How can I become a brewmaster myself? And of course, at the end, we'll be tasting some freshly brewed beer.

Brot Bread



Florian Domberger
Björn Wiese

Im Brotwüstenexpeditionsfahrzeug – eine mobile Bäckerei und Herzstück der Werkstatt Brot – wird echtes handwerkliches Brot gebacken, was das Zeug hält. Und zwar aus den unterschiedlichsten Kulturkreisen: deutsche Roggenbrote, syrisches Khubz, italienische Focaccia und vieles mehr. Mit Geflüchteten wird „Brot aus der Heimat“ gebacken – Brot, das sie von zu Hause kennen und oft seit Jahren vermisst haben. Darüber hinaus beleuchtet die Werkstatt die gesamte Wertschöpfungskette vom Korn bis zum Brot. Welche Getreidesorten gibt es? Warum ist biologische Vielfalt so wichtig? Wie wird Getreide vermahlen? Warum muss guter Teig fermentieren und wie funktioniert das überhaupt? Was kann man alles mit altem Brot anstellen?

Inside the Brotwüstenexpeditionsfahrzeug (Breadmobile) – a mobile bakery and the heart of the Food Lab Bread – you'll be baking real artisanal bread until the cows come home. All kinds of bread from different cultures: German rye, Syrian khubz, Italian focaccia and much more! You'll be making "Brot aus der Heimat" (Bread from the Homeland) with refugees – bread they often have missed for years. You can learn about the entire breadmaking process, from grain to loaf, and answering questions such as: What kinds of grains are there? Why is ecological variety so important? How do we mill grain? Why does good dough have to be fermented, and how does that work? What, besides delicious sandwiches, is bread good for?

Fisch Fish



Roel Van Vliet
Baaf Vonk

Guten Fisch zu essen, scheint nicht leicht. Ratgeber, Produktlabel und Meldungen von überfischten Beständen fördern Verunsicherung statt Vertrauen. Fischerei ist zu komplex für eine einfache Antwort. Doch eines ist klar: Der Fischer macht den Unterschied. Zur Werkstatt Fisch laden die Jungs von **KÜSTLICHKEITEN** waschechte Fischerinnen ein, die den Unterschied zwischen kleiner regionaler Fischerei und industriellen Fangmethoden, zwischen Wildfang und Aquakultur erklären. Sie verbinden das Ökosystem Wasser mit dem Fisch auf dem Teller und zeigen euch praktisches Know-how: Wie erkennt man, ob ein Fisch frisch ist? Wie filetiert man ihn anschließend richtig? Und ganz wichtig: Wie öffnet man eine Auster stilvoll?

It does not seem to be easy to eat good fish. Numerous guides, labels and proclamations regarding overfishing often leave consumers feeling confused rather than confident about their choices. Fishery is too complex for a simple answer. But one thing is certain: The fisher makes a difference. The guys from **KÜSTLICHKEITEN** – and some of their real live fisherwomen friends – are here to pack us to the gills with fish-formation on small regional fishing and industrial fishing techniques, wild fish and aquaculture. They link the ecosystem water with the fish on the plate and give you necessary know how: how to recognize freshness, how to filet, and most importantly: How to open an oyster in style!

Gemüse Vegetables



Cathrin Brandes
Olaf Schnelle

Die Werkstatt Gemüse widmet sich dem Thema Fermentation. Denn diese uralte Methode der Haltbarmachung ist zu sehr in Vergessenheit geraten. Selbst im Land des Sauerkrauts macht kaum einer noch selbst Sauerkraut ein, ganz zu schweigen von Salzgurken oder sauren Bohnen. Die Kuratoren der Werkstatt Gemüse haben sich auf die Fahnen geschrieben, diesen drohenden kulinarischen Kulturverlust abzuwenden und jedermann wieder für die Fermentation zu begeistern. In Tastings, Workshops und Vorträgen wird gezeigt, wie es geht, wie es schmeckt und warum es so gesund ist. Vom Krauthobeln, über das Ansetzen von Kimchi bis hin zu japanischen Fermentationstechniken. Hier wird geblubbert und gegärt!

The Food Lab Vegetables is actually also a fermentation lab. This ancient method of preservation needs a revival as it fell into oblivion. Strangely, even here in the homeland of sauerkraut, almost nobody makes their own sauerkraut, pickles, or sour beans anymore. The Food Lab Vegetable curators, have dedicated themselves to fighting the extinction of this ageless culinary treasure and share our enthusiasm for fermentation. In tastings, workshops and presentations, they'll be showing you how to do it, getting you to know how it tastes and explaining why it's so healthy – from slicing cabbage to preparing kimchi to Japanese fermentation techniques. Get with the bubbles!

Honig Honey

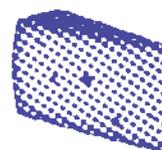


Erika Mayr
Rainer Kaufmann

Das süße Gold birgt viele Geheimnisse, die in der Werkstatt Honig gelüftet werden. Qualitätsmerkmale von Honig und Verarbeitung von Honig aus handwerklicher und wesensgemäßer Produktion werden Thema sein. Es wird gezeigt, wie Waben geschleudert oder gepresst werden und was Scheibenhonig ist. In Tastings kann die Vielfalt an Honigen erschmeckt werden, unterschiedliche Bienenwohnungen werden vorgestellt, es gibt eine Einführung in die Grundlagen der Bienenhaltung und einen Vortrag zu Trachtpflanzen. Und natürlich auch Exkursionen zu den Bienen des **MELLIFERA E.V.** im **PRINZESSINNENGARTEN**. Der Honig, der in der Werkstatt verarbeitet wird, kann im Anschluss gegen eine Spende erworben werden.

The sweet gold holds many secrets ... that you'll be uncovering in the Food Lab Honey! Some important themes will be characteristics of high-quality honey, and the processing of honey from an artisanal and bee-friendly point of view. The curators will be showing you how honey is spun or pressed, learning about honey on the comb and different bee domiciles, tasting a diverse aromatic array of honeys, getting an introduction on beekeeping and listening to a presentation on honey plants. And of course you can take a field trip to the bees with a visit to the **MELLIFERA E.V.** beekeepers at **PRINZESSINNENGARTEN**. The honey you process over the course of the Lab can be purchased for a donation.

Käse Cheese

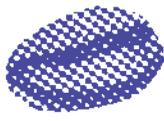


Ursula Heinzelmann
Theresa Malec
Marla Kayacik

Milch in ihren vielfältigen Formen erfahr- und schmeckbar zu machen ist die Leitidee der Werkstatt Käse: ob unbehandelte Vorzugsmilch, gereifter Käse aus der Region oder getrocknete Sauermilchprodukte aus fernen Ländern, die der Künstler Arpad Dobriban über Jahre gesammelt hat. Und für alle, die selbst Milch dicklegen, Ricotta schöpfen und Käse schmieren möchten, gibt es mehrmals täglich Workshops. Hier zeigen Profis wie's geht. Falls der selbstgemachte Käse noch nicht ausgereift ist, bietet der Probiersteller der Käse-Kostbar eine spannende Alternative. Die Drei-Käse-Hochs können derweil aus frischem Rahm Butter schütteln und bei einer kulinarischen Schnitzeljagd durch die Halle ziehen.

To make milk in all of its various forms tangibel- and tastable is the goal of the Food Lab Cheese. Whether natural certified raw milk, local aged cheese or dried fermented milk products from far away countries, collected for years by artist Arpad Dobriban – there's a lot to discover here! If you'd like to process milk, dip ricotta or make cheese you can participate in one of the workshops happening several times a day. Experts will show you how it's done. In case your self-made cheese is not mature enough yet you can get a sample plate at the Cheesebar. Meanwhile the young ones can churn butter from fresh cream or explore the Markthalle Neun on a culinary treasure hunt.

Kaffee Coffee

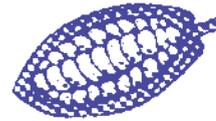


Cory Andreen

Auf der ganzen Welt trifft man sich gerne auf einen Kaffee – überall ein bisschen anders. Deshalb hat die Werkstatt Kaffee es sich in diesem Jahr zum Ziel gesetzt, diese Mannigfaltigkeit zu präsentieren. Nehmt teil an einer äthiopischen Kaffeezeremonie, verkostet türkischen Mokka oder entspannt bei einer schwedischen Fika. Zudem wird gemeinsam in der neuen Rösterei des **CAFÉ 9** mehrmals am Tag Kaffee geröstet und einige Geheimnisse werden gelüftet: Wächst Kaffee eigentlich an Bäumen oder wie Erbsen an Sträuchern? Wer sorgt dafür, dass wir Kaffee weltweit genießen dürfen? Was ist das Besondere an den verschiedenen Kaffeesorten? Warum werden die Bohnen geröstet und gekocht statt einfach gegessen?

All over the world, people love meeting up for coffee – but no two coffee klatsches are exactly the same, especially not in different cultures! So this year, the Food Lab Coffee will focus on the group coffee ritual in all of its myriad forms. Take part in an Ethiopian coffee ceremony, try some Turkish mocca or unwind at Swedish fika. You'll also be able to roast coffee throughout the day at **CAFÉ 9**'s new roastery, and you can get answers to urgent questions regarding coffee: Does coffee grow on trees or bushes? Who makes it possible for us to enjoy coffee worldwide? What makes different kinds of coffee so special? Why are the beans roasted and cooked instead of just eaten?

Kakao Cacao



Holger In't Veld

Bis vor Kurzem war Schokoladenherstellung ein großindustrielles Monopol, für das Bohnen unterschiedlichster Qualität dampfsterilisiert und scharf geröstet, in riesigen Conchen mit Fremdfetten und Aromen zu standardisierten Geschmücken gleichgeschaltet wurden. In der Werkstatt Kakao wird gezeigt, wie es anders geht. Das beginnt bei frischen, fair gehandelten Rohbohnen mit unterschiedlichen Geschmacksnoten. Diese werden kurz und schonend geröstet, von ihren Schalen getrennt und in kleinen Stein-Melangeuren zu intensiven Massen verarbeiten. Dabei kann in jedem Verarbeitungsschritt probiert werden. Und klar – am Ende gibt es die eigens produzierten Stadt Land Food-Schokoladen zum Mitnehmen!

Until very recently, the taste of chocolate was standardized by the industrial monopoly – beans of differing qualities steam-sterilized and roasted superhot, processed with conches, and mixed with non-native fats and aromas. At the Food Lab Cacao, you can look at alternatives – all of which begin with fresh, fairly traded raw beans of varying tastes. These are roasted briefly and gently, separated from their shells and worked into concentrated mass using small stone mixers. While you're working, you can taste the chocolate at any stage of the process. And yes – you can take home some of your own hand-made Stadt Land Food chocolate at the end!

Spirituosen Spirits



Thomas Kochan
Theo Lighthart

Handwerklich produzierte Spirituosen sind auf dem Vormarsch, junge Brenner entdecken altes Wissen wieder, kleine Manufakturen wagen sich an neue Brände und Geiste. Konsumenten fragen: Wie werden Whisky und Rum produziert? Woher stammt das Obst für die Brände? In der Werkstatt Spirituosen stellen Brennereien ihre Produkte vor: Gin aus Nord und Süd, Whisky von der Schwäbischen Alb, eine Erzeugergemeinschaft für exquisite Spirituosen und vieles mehr. Ob pur oder als Cocktail – hier kann jeder handgemachte Spirituosen probieren und mit den Menschen dahinter ins Gespräch kommen. Matthias Wiegand destilliert gemeinsam mit den Besuchern Gins mit individuell ausgewählten Botanicals.

Artisanal spirit distilling is on the rise, young distillers are rediscovering traditional practices, and small manufactories are introducing new brandies and spirits. Consumers wonder: How are whisky and rum produced? Where does the fruit for the schnapps come from? At the Food Lab Spirits, distilleries and manufactories will present their products, including gin from the north and south, whisky from Swabia, a producer group for gourmet spirits, and much more. Whether straight or as part of a cocktail – you can try the handcrafted spirits and exchange thoughts with the people who make them. Gin expert, Matthias Wiegand will be distilling spirits from individually selected botanicals with visitors.

Wein Wine

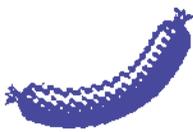


Billy Wagner

Fernab jeder Weinköniginnenwahl oder altmodischer Kellerrromantik wird in der Werkstatt Wein getrunken. Viel getrunken. Der nötige Ernst darf nicht fehlen, aber es geht in erster Linie um den Spaß und die Nähe zur Traube. Kenner wie Sebastian Bordthäuser, Maxime Boillat, Christian Schoßau, Holger Schwarz, Frank Krüger und Billy Wagner werden mit den unterschiedlichsten Ansätzen erstaunen und entsetzen, aber immer bewegen. Die Verbindung von Musik und Wein, althergebrachte Naturweine, frische Riesling-Trauben und ein Einstiegsseminar runden das Programm ab. Die Werkstatt Wein findet im Atelier einundzwanzigzwei und mit einem Weinroulette in der Markthalle Neun statt.

Far from a wine championship and the musty cellar, the Food Lab Wine will mostly be about drinking wine. A lot of wine! With the necessary earnestness, of course, but the focus is on having fun and getting to know the grape. The diverse approaches of wine connoisseurs such as Sebastian Bordthäuser, Maxime Boillat, Christian Schoßau, Holger Schwarz, Frank Krüger and Billy Wagner will be by turns amazing and horrifying, but always new and interesting. The combination of music and wine, traditional natural wines, Riesling grape tastings and an introductory seminar will make the program complete. The Food Lab Wine will take place at Atelier einundzwanzigzwei, with a game of wine roulette at Markthalle Neun.

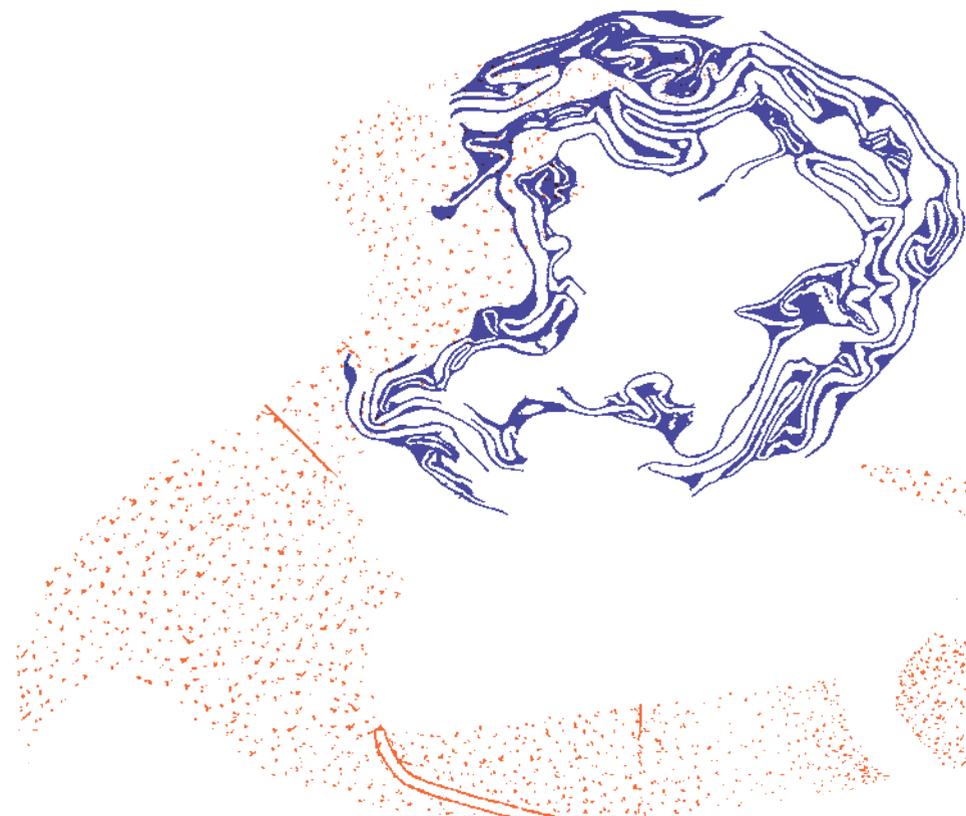
Wurst Sausage



Jörg Förstera,
Hendrik Haase

Mit Unterstützung von **KUMPEL & KEULE** und der **BÄUERLICHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL** lässt sich in der Werkstatt Wurst live miterleben, wie eine richtig gute Wurst entsteht. Von Hand, nicht vom Fließband. Von der Zerlegung des Fleisches über das Wolfen, Kuttern, Würzen bis zum Abfüllen in die Därme. Mit dabei sind Metzger aus Berlin, Deutschland und der ganzen Welt. Moderiert wird die Show von Wurstelier Hendrik Haase in der gläsernen Manufaktur. Die frisch gemachten Würste kommen danach vor der Markthalle Neun direkt auf den Grill. So wird die Vielfalt des Metzgerhandwerks gefeiert – mit den leckersten und kreativsten Bratwürsten, Salsicce und Sucuk, die ihr je gegessen habt.

Together, **KUMPEL & KEULE** and the **BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL** will host the Food Lab Sausage, where you can experience the creation of a truly delicious sausage. Made by hand, not on a conveyor belt. From the deboning to mincing, cutting, spicing, all the way to the stuffing. Special guests include numerous local, national and international butchers, and of course, meaty moderator Hendrik Haase emceeding this show. The fresh sausages will be slapped directly onto the grill in front of Markthalle Neun. Come celebrate the wonderful world of Wurst with us – and enjoy the most delicious, creative brats, salsiccias and sucuks you've ever tasted!





Heimattafel Taste of Home

Wer miteinander kocht und isst, schafft wertvolle Momente des Austauschs
Cooking and eating together allows valuable exchange to take place

Essen zu teilen ist die selbstverständlichste Form der Gastfreundschaft, eine Geste, die in allen Kulturen verankert ist. Dabei wird mehr als nur Essen aufgetischt. Sich gemeinsam an einen Tisch zu setzen, um zu essen, zu genießen, sich auszutauschen, schafft prägende Verbindungen. Ob im kleinen Kreis der Familie oder bei großen Festen mit Freunden und vielen Gästen – mit dem Essen teilt man immer auch Geschichten. Besonders im Rückblick zeigt sich, wie wertvoll diese Momente, wie sehr sie Teil unserer Identität sind. Das Herumalbern mit der kleinen Schwester bei Mezze, der Duft des Kuchens mit Pflaumen aus Großmutter's Garten, der Topf mit dampfender Suppe nach einer Wanderung mit Freunden. Es sind Gerüche und Rituale wie diese, die ein Heimatgefühl in uns wecken und derer man sich oft erst durch ihren Verlust bewusst wird. Gleichzeitig können sich durch gemeinsame Erlebnisse auch neue Identitätsgefühle bilden. Weil Integration auch durch den Magen geht, treffen wir uns zu einer **HEIMATTAFEL** mit Anwohnern, Geflüchteten aus einer benachbarten Notunterkunft und anderen Freunden regelmäßig in der Markthalle Neun, um miteinander zu tafeln. Wir kochen gemeinsam in der Kantine Neun oder bringen Speisen mit. Gerichte, die uns an zu Hause erinnern: Ob Grießbrei oder syrische

Petersilienpuffer – alles wird geteilt. Gibt es einen schöneren Weg, neue Freunde zu finden, als beim gemeinsamen Kochen und Probieren? Für Gesprächsstoff ist schließlich gesorgt. „Hmh lecker! Was ist da drin? Wie hast du das gemacht?“ – Kommunikation auf Kulinarisch. Zum Stadt Land Food-Festival wird die Heimattafel erstmals im großen Rahmen stattfinden und das Festival am Montag, den 3. Oktober mit einem großen Essen mit etwa 100 Gästen beschließen. Die Idee steht für das Leitthema „Identität?“ und ist ein Beispiel dafür, wie Annäherung und erste Schritte der Integration durch kulinarischen Austausch möglich werden. Überall in Berlin, Deutschland, Europa und der ganzen Welt finden sich zahlreiche Flüchtlingsnotunterkünfte. Für diesen Austausch auf Augenhöhe und um ein herzliches und offenes Zuhause für alle zu schaffen, mit denen wir zusammenleben, wünschen wir uns zahlreiche Nachahmer – unabhängig davon, wie lange man bereits beisammen ist und welche Geschichten jeder mitbringt. Viele Zusammenkünfte, die neue positive Erinnerungen kreieren, eine gemeinsame Heimat hervorbringen und unser Verständnis von Identität erweitern.

LILI INGMANN

Sharing food is one of the most natural forms of hospitality – a gesture anchored in all cultures. And it's not just food that's served. Sitting down together at a table to eat, enjoy and talk together creates formative connections. Whether in the intimate family setting, or at big events with friends and guests – we share stories as well as food. And it's especially in hindsight that we recognize just how important and how much part of our identity these moments are. Playing around with a little sister over meze and hummus, surrounded by the whole family, the smell of cake with hand-plucked plums from grandma's garden, the pot full of steaming soup after a winter walk with friends ... It's smells and rituals like these that awaken a sense of home, one which we often aren't aware of until it's gone. At the same time, shared experiences can create new feelings of identity. And since the path to integration goes through the stomach, neighborhood residents, refugees from a nearby emergency shelter, and other friends meet up regularly at Markthalle Neun for the **HEIMATTAFEL** (Home Table). We all bring something yummy, or cook it in the Kantine kitchen and then eat it together. Dishes that remind us of home – whether it's semolina or Syrian parsley fritters – we share it all. What better place to make new friends than in the kitchen and at the table?

There's lots to talk about: “Mmmm, that tastes good! What's in it? How did you make it?” Communication via culinary art. The Heimattafel will have its first big edition at the festival on Monday, 3 October with around 100 guests. It exemplifies the festival's theme of “identity?” by bringing various food cultures, and cultural identities together with the lovely act of sharing a meal. And it's an example of how the first steps toward integration can be made possible through culinary exchange. Everywhere in Berlin, Germany, Europe and the whole world, there are emergency shelters housing refugees. We hope lots of people will catch on to our idea – and enable more exchange on equal footing, and the creation of a warm and open home for everyone we share space with. Lots of get-togethers that create new positive memories, a mutual sense of home and expand our understanding of identity.

LILI INGMANN

Heimattafel

Mo 3. Okt ab 15 Uhr
Markthalle Neun

Kommt mit einer Speise für zwei und euren Freunden! / Join us with food for two and your friends!

Inhaltsstoffe

The Salt

Essen allein ist als Nahrung nicht genug. Deshalb gibt es bei Stadt Land Food auch ein Kulturprogramm. Schließlich sollen alle Sinne etwas zu knabbern haben

We can't survive on food alone. Which is why Stadt Land Food also dishes up some delicious cultural events. Something yummy for the brains!



Essen ist das neue Pop? Vor allem ist Essen viel mehr als nur eine lebensnotwendige Energiezufuhr. Essen ist die Tafel, an der wir gemeinsam sitzen und von Teller zu Teller, von Mund zu Mund viel über die Welt erfahren. Mit vollem Mund spricht man nicht? Wir wollen und wir werden bei Stadt Land Food im Gegenteil ganz viel reden. Über unsere Lebensmittel, unsere Esskultur und über Rezepte für eine gute, fairere Gesellschaft. Wie man alle satt kriegen kann, sagen in diesem Sinne die Kollektivbauern von **2000M²** und lassen uns teilhaben an ihrer Idee einer gemeinschaftlichen Landwirtschaft. Die Food-Entrepreneure von **CONFLICTFOOD** berichten von ihrer Hilfe zur Selbsthilfe: Sie bringen Lebensmittel aus Krisen- und Kriegsregionen, etwa Safran aus Afghanistan, nach Deutschland und geben lokalen Bauern und Produzenten so neue Perspektiven. Im **CONFLICT FOOD CAGE** auf dem Lausitzer Platz wird man in einer kulinarischen Bilderreise durch Palästina geführt, die zeigt, dass es dort weit mehr zu entdecken gibt, als Hummus und Falafel. Im **FAIRTRADE TALK** geht es derzeit um die (ganz und gar praxisnahe) Utopie, aus Friedrichshain einen Ort solidarischen Konsums zu machen. Und im **SOCIAL IMPACT LAB** verbessern kulinarische Sprachkurse den Austausch, denn vor dem Teller sollen alle Essen den gleich sein. Aber genug der Worte. Beim Konzept-Dinner **TALES OF TASTE** wird es wieder

ganz unmittelbar sinnlich. Mit vergessenen Wurzelgemüsen und Früchten. Die Ausstellung „Tiere, Fleisch und ich“, erarbeitet von der **HEINRICH-BÖLL-STIFTUNG**, veranschaulicht in großartigen, intuitiv verständlichen Infografiken unser ambivalentes Verhältnis zu den Nutztieren und unserem Fleischkonsum. Und weil es immer gut ist, möglichst viel über das Essen zu wissen, kommt auch die **DOMÄNE DAHLEM** mit kulinarischen Experimenten ihrer Dauerausstellung auf das Festival. Wer eher freiere und assoziative Inhalte mag: die interaktive Ausstellung „Wild & Root“ in der **GALERIE BETTINA DÜESBERG** ist eine Entdeckungsreise mit allen Sinnen – wie schmeckt, riecht, sieht, hört und fühlt sich Identität an? Für die jungen und jüngsten Esser hingegen ist oft eine Hüpfburg der springende Punkt. Haben wir auch, klar. Dazu Kinderkochkurse in der **KOCHSCHULE NEUN** mit dem Team des Leftover-Restaurants **RESTLOS GLÜCKLICH**. Die **GEMÜSEACKERDEMIE** veranstaltet ein Saatgut-Quiz und Ackerführungen an der Nürtingen Grundschule, am Aktivstand des **PRINZESSINNENGARTENS** gibt es Samenbomben und Gemüsetattoos zum Selbstmachen. Und: Es gibt einen Nähkurs für Kinder von **1000STOFF**. Warum der ganz viel mit unserem Essen zu tun hat, das gilt es selbst herauszufinden. **CLEMENS NIEDENTHAL**

Is food the new pop? Maybe. Most of all, food is more than just a source of physical energy necessary for life. It's also the table where we sit together and learn about the world – plate for plate, bite for bite. The culture program at Stadt Land Food is the one place where everyone has to talk with their mouths full. Because we'll be doing lots of talking – about our food, our culinary culture, about recipes for a good and fair society. The farm collective **2000M²** will be talking about how we can feed the world, and give us a taste of their ideas for cooperative agriculture. The food entrepreneurs from **CONFLICTFOOD** will report on their capacity building: They bring food to Germany from zones of crisis and war, like saffron from Afghanistan, giving local farmers and producers there a new perspective. At the **CONFLICT FOOD CAGE** on Lausitzer Platz, you can take a culinary trip through Palestine, and learn how much more there is to discover besides hummus and falafel. Practice-oriented utopia is the subject of the **FAIRTRADE TALK**, specifically the idea of making Friedrichshain a place for social goal-oriented consumption. And in the **SOCIAL IMPACT LAB**, culinary language classes improve exchange in the kitchens so that equality becomes the rule at the dinner table. You'd rather learn and taste than talk? No problem. The concept dinner **TALES OF TASTE** focuses on the direct sensory experience with

forgotten root vegetables and fruits. The exhibition „Tiere, Fleisch und ich“ (Animals, meat and me), developed by the **HEINRICH-BÖLL-FOUNDATION**, takes an infographic look at our ambivalent relationship with livestock and our meat consumption. If you're looking for even more food knowledge, the permanent exhibition of **DOMÄNE DAHLEM** will be at the festival with selected culinary experiments. And for those who prefer a more free-associative approach, the interactive exhibition „Wild & Root“ at the **BETTINA DÜESBERG GALLERY** is an adventure for the senses – how does identity taste, smell, look, sound and feel? As for the young gourmards and youngest hungry caterpillars ... well, a bounce-house is usually the only thing that matters. We've got one, of course – but there are also children's cooking classes at **KOCHSCHULE NEUN** with the team from the left-over restaurant **RESTLOS GLÜCKLICH**. The **GEMÜSEACKERDEMIE** will have a seed quiz, along with field tours at the Nürtingen Elementary School. The **PRINZESSINNENGARTEN** will be helping kids make seed bombs and vegetable tattoos, and there'll also be a sewing class for kids at **1000STOFF**. What does sewing have to do with food? Let the kids tell you after they're done!

CLEMENS NIEDENTHAL

Programm

A Anmeldung vorab online notwendig. Restplätze werden vor Ort vergeben.

V Anmeldung vor Ort, Teilnehmerzahl begrenzt.
€ Kostenpflichtig.

Sofern einzelne Programmpunkte der Werkstätten von ihren Hauptstandorten (siehe S. 12/13) abweichen, sind die Orte mit angegeben. Anmeldung, alle Details und aktuelle Informationen auf www.stadtlandfood.com!

For all English information please visit www.stadtlandfood.com!

Fr 30. Sep

18:00 **!** Eröffnung Stadt Land Food und Kongress mit Jochen Flasbarth (BMUB) und Michael Müller (Regierender Bürgermeister Berlin) **EMMAUSKIRCHE**

20:00–23:00 Roh-veganes Gourmetdinner, Boris Lauser **A**

Sa 1. Okt

ganztägig **AckerSpiel GEMÜSEACKERDEMIE**

Entdeckungsreise mit den Sinnen **ATELIER DÜESBERG €**

Kreative Aktionen zur Agrarwende **AKTION AGRAR**

Kulinarische Bilderreise Palästina **CONFLICT FOOD CAGE**

SaatgutQuiz **GEMÜSEACKERDEMIE**

Tipps zur Lebensmittelrevolution **SLOW FOOD YOUTH**

T-Shirts & Taschen bedrucken **SIEBDRUCKWERKSTATT**

10:00–12:00 Talk: Friedrichshain – Fairtrade-Stadt? **CAFÉ V**

11:00–12:00 Ackerführung **GEMÜSEACKERDEMIE V**

11:00–12:30 Kulinarischer Sprachkurs: Türkisch **SOCIAL IMPACT LAB A**

11:00–12:30 Führung: Die Eisenbahnmarkthalle, Bürgerverein Luisenstadt **MARKTHALLE NEUN V**

12:00–15:00 Tofu-Workshop, Tofu Tussis **TRY FOODS A€**

13:00–14:00 Kosten: Palästinensisches Wunderkorn **CONFLICT FOOD CAGE**

13:00–14:30 Kulinarischer Sprachkurs: Französisch **SOCIAL IMPACT LAB A**

14:00–15:00 Kulinarische Bilderreise Palästina **CONFLICT FOOD CAGE**

15:00–16:00 Eis selbst machen **TANNE B V**

15:00–16:30 Kulinarischer Sprachkurs: Italienisch **SOCIAL IMPACT LAB A**

16:00–17:00 Eis selbst machen **TANNE B V**

16:00–18:00 Tofu-Workshop, Tofu Tussis **TRY FOODS A€**

17:00–18:00 Aufstriche der Welt **KOCHSCHULE NEUN A**

17:00–18:00 Eis selbst machen **TANNE B V**

19:00–21:00 Talk: Zusammenhänge von Landwirtschaft und Welthandel mit ausgewählten Sprechern **EMMAUSKIRCHE**

20:00–21:30 **!** Salon: Kurzvorträge zu Essen & Identität von ausgewählten Gästen der Werkstätten **BÜHNE, MARKTHALLE NEUN**

21:00 Film: Mut gegen Macht! **EMMAUSKIRCHE**



Werkstatt Bier

ganztägig Schaubrauen: Bier zu Hause herstellen

15:00–16:00 Bierverskostung & Triff den Brauer **ROCK'N'ROLL HERBERGE**

16:00–17:00 Bierverskostung & Triff den Brauer **ROCK'N'ROLL HERBERGE**



Werkstatt Brot

10:00–11:00 Alle Sinne: Weizen & Dinkel **V**

11:00–12:00 Alle Sinne: Roggen **V**

12:00–13:00 Alle Sinne: Alte Getreidesorten **V**

13:00–14:00 Mit Geflüchteten Brot der Heimat backen **WERKSTATT INNEN/AUSSEN**

14:00–15:00 Alle Sinne: Focaccia **SIRONI V**

15:00–16:00 Alle Sinne: Weizen & Dinkel **V**

16:00–17:00 Alle Sinne: Roggen **V**

17:00–18:00 Mit Geflüchteten Brot der Heimat backen **WERKSTATT INNEN/AUSSEN**



Werkstatt Fisch

ganztägig Diskurs: Nachhaltige Fischerei

Fischalter richtig bestimmen

Fisch & Fischer

Schauverarbeitung Fisch **WERKSTATT AUSSEN**

12:30–13:30 Nordseekrabben kennenlernen **A**

14:00–15:00 Vortrag: Fisch-Siegel **A**

15:30–16:30 Knurrhahn grillen **A**

17:00–18:00 Nordseekrabben kennenlernen **A**



Werkstatt Gemüse

11:00–12:00 Fermentation: Kohl & Kraut **V**

12:00–13:00 Gespräch: Sauerkrautland Deutschland? **V**

13:00–14:00 Fermentation: Wurzelgemüse **V**

14:00–15:00 Japanese Fermentation, Dylan Watson (engl.) **V**

16:00–17:00 Tasting: Schnelles Gemüse **V**

17:00–18:00 Vortrag: Kimchi Travels, Bert Gamerschlag **V**



Werkstatt Honig

11:00–12:00 Entdeckeln & Honig schleudern

11:00–12:30 Wesensgemäße Bienenhaltung, Mellifera **PRINZESSINNENGARTEN AM MORITZPLATZ A€**

12:00–13:00 Naturbauwaben & Scheibenhonig

13:00–14:00 Entdeckeln & Honig schleudern

Honigverkostung **A€**

14:00–15:00 Naturbauwaben & Scheibenhonig

15:00–16:00 Entdeckeln & Honig schleudern

Honigverkostung **A€**

16:00–17:00 Naturbauwaben & Scheibenhonig

17:00–18:00 Einführung: Imker werden



Werkstatt Käse

10:00–11:00 Reifen & Verfeinern, Fritz Blomeyer **A€**

10:00–11:30 Käseschule, Thüringer Herz **A€**

11:00–12:00 Milchkunst von Arpad Dobriban

12:00–12:30	Milchverkostung, Kirsten Kohlhaw
12:00–13:00	Herstellung & Kosten, Ute Rohrbeck A€
13:00–14:00	Milchkunst von Arpad Dobriban
13:00–14:30	Käseschule, Thüringer Herz A€
14:00–14:30	Milchverkostung, Kirsten Kohlhaw
14:00–15:00	Reifen & Verfeinern, Fritz Blomeyer A€
15:00–16:00	Milchkunst von Arpad Dobriban
15:30–16:30	Herstellung & Kosten, Ute Rohrbeck A€
16:00–16:30	Milchverkostung, Kirsten Kohlhaw
16:00–17:30	Käseschule, Thüringer Herz A€
17:00–18:00	Reifen & Verfeinern, Fritz Blomeyer A€



Werkstatt Kaffee

11:00–14:00	Kaffeetrinken weltweit (stündlich) V
14:00–15:00	Schaurösten, Philipp Reichel
15:00–17:00	Kaffeetrinken weltweit (stündlich) V
17:00–18:00	Schaurösten, Philipp Reichel



Werkstatt Kakao

ganztägig	Ausstellung: Make Chocolate Fair Schokolade: Bohne bis Tafel
12:00–13:00	Kakaobohnen verarbeiten
15:00–16:00	Workshop: Schokolade selbst-machen



Werkstatt Spirituosen

ganztägig	Schaubrennen: Gin mit ausgewählten Botanicals, Matthias Wiegand
-----------	---



Werkstatt Wein

ganztägig	Weinroulette: Spiel & Verkostung
12:00–13:00	Verkostung: Frankreich mal anders ATELIER EINUNDZWANZIGZWÖLF A€
13:30–14:30	Was sonst noch gärt ATELIER EINUNDZWANZIGZWÖLF A€
15:00–16:00	Wein selbst machen ATELIER EINUNDZWANZIGZWÖLF A€
16:30–17:30	Vergleich: Sparkling ATELIER EINUNDZWANZIGZWÖLF A€



Werkstatt Wurst

ganztägig	Ausstellung: Iss was?!: Tiere, Fleisch und ich Liveshow: Kreatives Fleischhandwerk mit Jens-Uwe Bünger, Heiko Brath, Christoph Grabowski, Simon Ellery, Konrad Schroetter, Nadine Fux, Niklas Siebecke, Peter Inhoven
-----------	--

So 2. Okt

ganztägig	AckerSpiel GEMÜSEACKERDEMIE Entdeckungsreise mit den Sinnen ATELIER DÜESBERG € Kreative Aktionen zur Agrarwende AKTION AGRAR Kulinarische Bilderreise Palästina CONFLICT FOOD CAGE SaatgutQuiz GEMÜSEACKERDEMIE Tipps zur Lebensmittelrevolution SLOW FOOD YOUTH T-Shirts & Taschen bedrucken SIEBDRUCKWERKSTATT
10:00–11:00	Aufstriche der Welt KOCHSCHULE NEUN A
11:00–12:00	Ackerführung GEMÜSEACKERDEMIE V
12:00–13:00	Fermentierte Limonade SOCIAL IMPACT LAB Regionale Lebensmittel verkosten SLOW FOOD BERLIN V
12:00–13:00	So klingt Palästina CONFLICT FOOD CAGE
12:30–14:30	5 Minuten für bessere Ernährung: Speakers' Corner Ernährungsrat Berlin mit ausgewählten Sprechern RADIOEINS-BUS
13:00–14:00	Tasting Naturalsalze TRY FOODS V
14:00–15:00	Regionale Lebensmittel verkosten SLOW FOOD BERLIN V Vortrag: Sortenvielfalt Palästinas CONFLICT FOOD CAGE

14:30–17:30	Nähkurs rund ums Essen 1000STOFF A
15:00–15:45	Pralinenverkostung KULTPUR A€
15:00–16:00	Eis selbst machen TANNE B V Tasting Naturalsalze TRY FOODS V
16:00–17:00	Eis selbst machen TANNE B V Regionale Lebensmittel verkosten SLOW FOOD BERLIN V
16:00–17:30	Gemeinsam kochen, Bantabaa SOCIAL IMPACT LAB
17:00–17:45	Pralinenverkostung KULTPUR A€
17:00–18:00	Eis selbst machen TANNE B V Tasting Olivenöl TRY FOODS V
20:00–21:30	Salon: Kurzvorträge zu Essen & Identität von ausgewählten Gästen der Werkstätten BÜHNE, MARKTHALLE NEUN
20:30–22:00	Filme & Gesprächsrunde: Landzugang für Agrarökologie EMMAUSKIRCHE



Werkstatt Bier

ganztägig	Schaubrauen: Bier zu Hause herstellen
15:00–16:00	Bierverkostung & Triff den Brauer ROCK'N'ROLL HERBERGE
16:00–17:00	Bierverkostung & Triff den Brauer ROCK'N'ROLL HERBERGE



Werkstatt Brot

10:00–11:00	Alle Sinne: Weizen & Dinkel V
11:00–12:00	Alle Sinne: Roggen V
12:00–13:00	Alle Sinne: Alte Getreidesorten V
13:00–14:00	Mit Geflüchteten Brot der Heimat backen WERKSTATT INNEN/AUSSEN
14:00–15:00	Alle Sinne: Focaccia SIRONI V
15:00–16:00	Alle Sinne: Weizen & Dinkel V
16:00–17:00	Alle Sinne: Roggen V
17:00–18:00	Mit Geflüchteten Brot der Heimat backen WERKSTATT INNEN/AUSSEN



Werkstatt Fisch

ganztägig	Diskurs: Nachhaltige Fischerei Fischalter richtig bestimmen Fisch & Fischer Schauverarbeitung Fisch WERKSTATT AUSSEN
10:00–11:00	Austern stilvoll essen (engl.) A

- 13:00–14:00 Nordseekrabben kennenlernen **A**
- 14:30–15:30 Austern stilvoll essen (engl.) **A**
- 16:00–17:00 Nordseekrabben kennenlernen **A**



Werkstatt Gemüse

- 10:00–11:00 Fermentation: Gut gewürzt, Barbara Assheuer **V**
- 11:00–12:00 Fermentation: Wurzelgemüse **V**
- 12:00–13:00 Kochen mit fermentiertem Gemüse, Andreas Rieger **V**
- 13:00–14:00 Japanische Fermentation, Zentrum Fermentation Leipzig
- 14:00–15:00 Vortrag: Kimchi Travels, Bert Gamerschlag **V**
- 15:00–16:00 Fermentation: Kürbis **V**
- 16:00–17:00 Vortrag: Freundliche Keime, Mikrobenzirkus **V**
- 17:00–18:00 Fermentation: Spreewaldgurken, Gemüsehof Baronick **V**



Werkstatt Honig

- 11:00–12:00 Entdeckeln & Honig schleudern
- 12:00–13:00 Naturbauwaben & Scheibenhonig
- 13:00–14:00 Entdeckeln & Honig schleudern
Honigverkostung **A€**
- 14:00–15:00 Naturbauwaben & Scheibenhonig
- 15:00–16:00 Entdeckeln & Honig schleudern
Honigverkostung **A€**
- 16:00–17:00 Naturbauwaben & Scheibenhonig
- 17:00–18:00 Vergleich: Bienenwohnungen



Werkstatt Käse

- 10:00–11:00 Reifen & Verfeinern, Fritz Blomeyer **A€**
- 10:00–11:30 Käseschule, Thüringer Herz **A€**
- 12:00–12:30 Milchverkostung, Kirsten Kohlhaw
- 12:00–13:00 Herstellung & Kosten, Ute Rohrbeck **A€**
- 13:00–14:30 Herstellung & Kosten, Ute Rohrbeck **A€**
- 14:00–14:30 Milchverkostung, Kirsten Kohlhaw
- 14:00–15:00 Reifen & Verfeinern, Fritz Blomeyer **A€**
- 15:30–16:30 Herstellung & Kosten, Ute Rohrbeck **A€**
- 16:00–16:30 Milchverkostung, Kirsten Kohlhaw

- 16:00–17:30 Herstellung & Kosten, Ute Rohrbeck **A€**



Werkstatt Kaffee

- 11:00–14:00 Kaffeetrinken weltweit (stündlich) **V**
- 14:00–15:00 Schaurösten, Philipp Reichel
- 15:00–17:00 Kaffeetrinken weltweit (stündlich) **V**
- 17:00–18:00 Schaurösten, Philipp Reichel



Werkstatt Kakao

- ganztägig Ausstellung: Make Chocolate Fair
Schokolade: Bohne bis Tafel
- 10:00–11:00 Kakaobohnen verarbeiten
- 15:00–16:00 Workshop: Schokolade selbst-machen



Werkstatt Spirituosen

- ganztägig Schaubrennen: Gin mit ausgewählten Botanicals, Matthias Wiegand



Werkstatt Wein

- ganztägig Weinroulette: Spiel & Verkostung
- 13:00–14:00 Verkostung: Von Traube zu Wein **ATELIER EINUNDZWANZIGZWÖLF A€**
- 14:30–15:30 Demeter Weinanbau **ATELIER EINUNDZWANZIGZWÖLF A€**
- 20:00–23:00 Dinner: Forgotten Roots & Fruits **A€**



Werkstatt Wurst

- ganztägig Ausstellung: Iss was?!: Tiere, Fleisch und ich
- Liveshow: Kreatives Fleischhandwerk mit Jens-Uwe Bünger, Heiko Brath, Christoph Grabowski, Simon Ellery, Konrad Schroetter, Nadine Fux, Niklas Siebecke, Peter Inhoven

ganztägig AckerSpiel **GEMÜSEACKERDEMIE**

Entdeckungsreise mit den Sinnen **ATELIER DÜESBERG €**

Kreative Aktionen zur Agrarwende **AKTION AGRAR**

Kulinarische Bilderreise Palästina **CONFLICT FOOD CAGE**

SaatgutQuiz **GEMÜSEACKERDEMIE**

Tipps zur Lebensmittelrevolution **SLOW FOOD YOUTH**

T-Shirts & Taschen bedrucken **SIEBDRUCKWERKSTATT**

10:00–12:00 **!** Agrarpolitischer Talk: „Wir haben es satt“ diskutiert mit Politikern verschiedener Parteien **BÜHNE, MARKTHALLE NEUN**

11:00–12:00 Gesund ernähren: Dr. Hilbert **SOCIAL IMPACT LAB**

12:00–13:00 Regionale Lebensmittel verkosten **SLOW FOOD BERLIN V**

Vortrag: Sortenvielfalt Palästinas **CONFLICT FOOD CAGE**

13:00–14:00 Tasting Pfeffer **TRY FOODS V**

14:00–15:00 Eis selbst machen **TANNE B V**

Regionale Lebensmittel verkosten **SLOW FOOD BERLIN V**

15:00 **!** Heimattafel: Gemeinsam Essen aus der Heimat teilen mit Anwohnern, Geflüchteten & Freunden **MARKTHALLE NEUN**

15:00–16:00 Kulinarische Bilderreise Palästina **CONFLICT FOOD CAGE**

Tasting Olivenöl **TRY FOODS V**

Verkostung: Walnussvariationen **KULTPUR A€**

16:00–17:00 Regionale Lebensmittel verkosten **SLOW FOOD BERLIN V**

17:00–19:00 Pop-Up Bauernmarkt, Food Assembly **SOCIAL IMPACT LAB**



Werkstatt Bier

ganztägig Schaubrauen: Bier zu Hause herstellen

15:00–16:00 Bierverskostung & Triff den Brauer **ROCK'N'ROLL HERBERGE**

16:00–17:00 Bierverskostung & Triff den Brauer **ROCK'N'ROLL HERBERGE**



Werkstatt Brot

10:00–11:00 Alle Sinne: Weizen & Dinkel **V**

11:00–12:00	Alle Sinne: Roggen V
12:00–13:00	Alle Sinne: Alte Getreidesorten V
13:00–14:00	Mit Geflüchteten Brot der Heimat backen WERKSTATT INNEN/AUSSEN
14:00–15:00	Alle Sinne: Focaccia SIRONI V
15:00–16:00	Alle Sinne: Weizen & Dinkel V
16:00–17:00	Alle Sinne: Roggen V



Werkstatt Fisch

ganztägig	Diskurs: Nachhaltige Fischerei
	Fischalter richtig bestimmen
	Fisch & Fischer
	Schauverarbeitung Fisch WERKSTATT AUSSEN

11:00–12:00	Austern stilvoll essen (engl.) A
12:30–13:30	Knurrhahn grillen A
14:00–15:00	Austern stilvoll essen (engl.) A
15:30–16:30	Knurrhahn grillen A



Werkstatt Gemüse

11:00–12:00	Fermentation: Kohl & Kraut V
12:00–13:00	Fermentieren: Traditional Kimchi, Fräulein Kimchi V
14:00–15:00	Fermentieren: Radish Kimchi, Fräulein Kimchi V
15:00–16:00	Fermentation: Kohl & Kraut V



Werkstatt Honig

11:00–12:00	Entdeckeln & Honig schleudern
11:00–12:30	Wesensgemäße Bienenhaltung, Mellifera PRINZESSINNENGARTEN AM MORITZPLATZ A€
12:00–13:00	Naturbauwaben & Scheibenhonig
13:00–14:00	Entdeckeln & Honig schleudern Honigverkostung A€
14:00–15:00	Naturbauwaben & Scheibenhonig
15:00–16:00	Entdeckeln & Honig schleudern Honigverkostung A€
16:00–17:00	Naturbauwaben & Scheibenhonig Vortrag: Trachtpflanzen



Werkstatt Käse

10:00–11:00	Reifen & Verfeinern, Fritz Blomeyer A€
10:00–11:30	Käseschule, Thüringer Herz A€

11:30–12:30	Herstellung & Kosten, Ute Rohrbeck A€
12:00–12:30	Milchverkostung, Kirsten Kohlhaw
12:00–13:30	Käseschule, Thüringer Herz A€
13:00–14:00	Reifen & Verfeinern, Fritz Blomeyer A€
14:00–14:30	Milchverkostung, Kirsten Kohlhaw
14:00–15:30	Käseschule, Thüringer Herz A€
14:30–15:30	Herstellung & Kosten, Ute Rohrbeck A€
16:00–16:30	Milchverkostung, Kirsten Kohlhaw
16:00–17:00	Reifen & Verfeinern, Fritz Blomeyer A€



Werkstatt Kaffee

11:00–14:00	Kaffeetrinken weltweit (stündlich) V
14:00–15:00	Schaurösten, Philipp Reichel
15:00–17:00	Kaffeetrinken weltweit (stündlich) V



Werkstatt Kakao

ganztägig	Ausstellung: Make Chocolate Fair Schokolade: Bohne bis Tafel
12:00–13:00	Workshop: Schokolade selbst-machen
15:00–16:00	Temperieren: Glanz & Knack



Werkstatt Spirituosen

13:00–14:00	Schaubrennen: Gin mit ausgewählten Botanicals, Matthias Wiegand
-------------	---



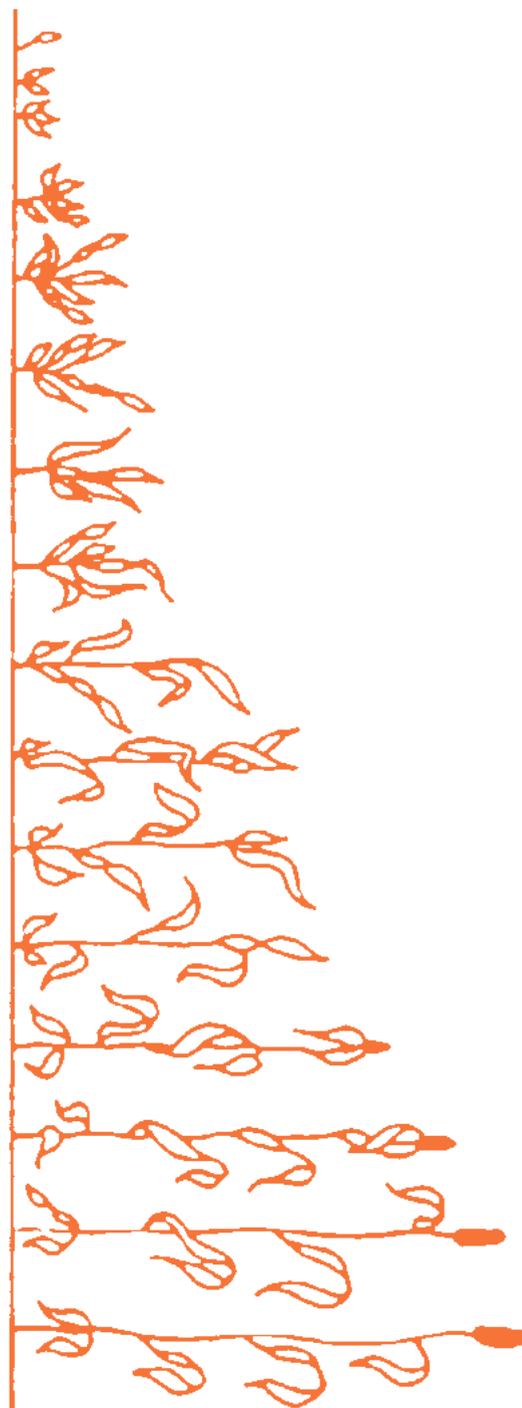
Werkstatt Wein

ganztägig	Weinroulette: Spiel & Verkostung
12:00–13:00	Heimat vs. Terroir ATELIER EINUNDZWANZIGZWÖLF A€
13:30–14:30	Was drin ist & nicht drauf steht ATELIER EINUNDZWANZIGZWÖLF V
16:00–17:00	Verkostung: Naturwein ATELIER EINUNDZWANZIGZWÖLF A€



Werkstatt Wurst

ganztägig	Ausstellung: Iss was?!: Tiere, Fleisch und ich
	Liveshow: Kreatives Fleischhandwerk mit Jens-Uwe Bünger, Heiko Brath, Christoph Grabowski, Simon Ellery, Konrad Schroetter, Nadine Fux, Niklas Siebecke, Peter Inhoven



Kinderprogramm

Alle Tage

- ganztägig **AckerSpiel** **GEMÜSEACKERDEMIE**
- Ausstellung: Iss was?!: Tiere, Fleisch und ich **WERKSTATT WURST**
- Gemüsetattoos **PRINZESSINNENGARTEN**
- Hüpfburg **LAUSITZER PLATZ**
- SaatgutQuiz **GEMÜSEACKERDEMIE**

Sa 1. Okt

- 10:00–11:00 Teebeutel füllen **DOMÄNE DAHLEM**
- 11:00–12:00 Ackerführung **GEMÜSEACKERDEMIE V**
- Reste kochen, Restlos glücklich **KOCHSCHULE NEUN A**
- Krabben pulen **WERKSTATT FISCH A**
- 11:00–13:00 Bienenquiz, Mellifera **WERKSTATT HONIG**
- 12:00–13:00 Samenbomben rollen **PRINZESSINNENGARTEN**
- 12:00–14:00 Magie der Lebensmittelfarben **DOMÄNE DAHLEM**
- 13:00–14:00 Zucchini-Spaghetti selber machen **KOCHSCHULE NEUN A**
- Fleischbällchen selber machen **KOCHSCHULE NEUN A**
- 14:00–15:00 Bienenquiz, Mellifera **WERKSTATT HONIG**
- 15:00–15:30 Butter selber machen **DOMÄNE DAHLEM**
- 15:00–16:00 Palästinensische Limonade selber machen **CONFLICT FOOD CAGE**

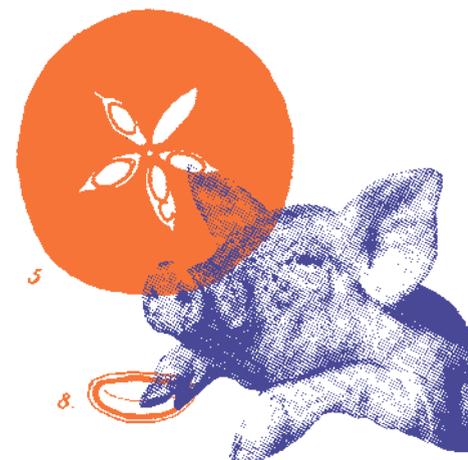
- 15:00–16:00 Nussmilchkakao & Schokobällchen selber machen **KOCHSCHULE NEUN A**
- Warum ist Sauerkraut sauer **WERKSTATT GEMÜSE V**
- 15:00–18:00 Nähkurs: Essen **1000STOFF A**
- 16:00–17:00 Bienenquiz, Mellifera **WERKSTATT HONIG**
- Samenbomben rollen **PRINZESSINNENGARTEN**
- Ackerführung **GEMÜSEACKERDEMIE V**
- Backpulver-Rakete **DOMÄNE DAHLEM**

So 2. Okt

- 10:00–11:00 Palästinensische Limonade selber machen **CONFLICT FOOD CAGE**
- Teebeutel füllen **DOMÄNE DAHLEM**
- 11:00–12:00 Ackerführung **GEMÜSEACKERDEMIE V**
- 11:00–13:00 Bienenquiz, Mellifera **WERKSTATT HONIG**
- 11:30–12:30 Krabben pulen **WERKSTATT FISCH A**
- 12:00–13:00 Samenbomben rollen **PRINZESSINNENGARTEN**
- Zucchini-Spaghetti selber machen **KOCHSCHULE NEUN A**
- 12:00–14:00 Magie der Lebensmittelfarben **DOMÄNE DAHLEM**
- 14:00–15:00 Pasta & Pesto selber machen **KOCHSCHULE NEUN A**
- Bienenquiz, Mellifera **WERKSTATT HONIG**
- 15:00–15:30 Butter selber machen **DOMÄNE DAHLEM**
- 16:00–17:00 Ackerführung **GEMÜSEACKERDEMIE V**
- Bienenquiz, Mellifera **WERKSTATT HONIG**
- Samenbomben rollen **PRINZESSINNENGARTEN**
- Backpulver-Rakete **DOMÄNE DAHLEM**
- Pasta & Pesto selber machen **KOCHSCHULE NEUN A**

Mo 3. Okt

- 10:00–11:00 Palästinensische Limonade selber machen **CONFLICT FOOD CAGE**
- Teebeutel füllen **DOMÄNE DAHLEM**
- 11:00–12:00 Brötchen backen **KOCHSCHULE NEUN A**
- 11:00–13:00 Bienenquiz, Mellifera **WERKSTATT HONIG**
- 12:00–13:00 Samenbomben rollen **PRINZESSINNENGARTEN**
- 12:00–14:00 Magie der Lebensmittelfarben **DOMÄNE DAHLEM**
- 13:00–14:00 Warum ist Sauerkraut sauer **WERKSTATT GEMÜSE V**
- Fleischbällchen selber machen **KOCHSCHULE NEUN A**
- 14:00–15:00 Bienenquiz, Mellifera **WERKSTATT HONIG**
- 15:00–15:30 Butter selber machen **DOMÄNE DAHLEM**
- 15:00–16:00 Pommes selber machen **KOCHSCHULE NEUN A**
- 16:00–16:30 Backpulver-Rakete **DOMÄNE DAHLEM**
- 16:00–17:00 Samenbomben rollen **PRINZESSINNENGARTEN**



Impressum
Redaktion Lili Ingmann (Chefred.), Anna Warnow
Bildredaktion Anna Warnow Autoren Cory Andreen, Nicola Arnold, Cathrin Brandes, Florian Domberger, Pamela Dorsch, Jörg Förstera, Verena Günther, Hendrik Haase, Johannes Heidenpeter, Ursula Heinzelmann, Lili Ingmann, Holger In't Veld, Rainer Kaufmann, Thomas Kochan, Sabine Laaks, Theo Ligthart, Theresa Malec, Marla Kayacik, Erika Mayr, Kavita Meelu, Per Meurling, Clemens Niedenthal, Olaf Schnelle, Roel Van Vliet, Baaf Vonk, Billy Wagner, Björn Wiese Übersetzung Elizabeth Goerl Lektorat Lili Ingmann, Anna Warnow Korrektorat Anna Sophia Herfert (deutsch), Emer Lettow (englisch) Mitwirkung Roman Dashuber, Nikolaus Driessen, Florian Niedermeier, Nicola von Velsen. Gestaltung Daniel Wiesmann, Büro für Gestaltung
Erschienen September 2016 Auflage 70.000 Exemplare
Bildnachweis S. 1: Bild Staatsministerin Grütters: Christof Rieken, Bild Regierender Bürgermeister Müller: Senatskanzlei/Martin Becker, Bild Bezirksbürgermeisterin Herrmann: Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg, S.8: Florian Niedermeier, S. 18: Daniel Wiesmann, alle weiteren: Anna Warnow Druck BVZ Berliner Zeitungsdruck GmbH, Am Wasserwerk 11, 10365 Berlin V.i.S.d.P. Kulturverein Markthalle Neun e.V., Eisenbahnstraße 42/43, 10997 Berlin. www.markthalleneun.de / www.stadtlandfood.com

Menü

Mo 26. Sept – So 2. Okt
Mehr als 20 Restaurants berlinweit /
More than 20 restaurants in Berlin

Schmeckt den Acker um Berlin – eine Woche lang könnt Ihr Essen von Erzeugern aus dem Umland in Menüs von Spitzenköchen der ganzen Stadt erleben.
Get a taste of the fields surrounding Berlin. For one week, top-notch restaurants all over the city will be cooking dishes made with produce grown by local farmers.

Seite/page **7**

Markt

Sa 1. Okt 10–18 Uhr
So 2. Okt 10–18 Uhr
Mo 3. Okt 10–17 Uhr
Rund um / On the streets around
Markthalle Neun & Lausitzer Platz

Kauft ein auf dem Markt aus über 150 Ständen mit Obst & Gemüse, Käse & Wurst, Naschereien & Kaffee und stärkt Euch mit Street Food und Getränken.
Buy goods at the market – over 150 stands with fruit and vegetables, cheese and sausage, sweets, coffee, liquids and savory street food dishes will keep you on your feet!

Seite/page **8–9**

Werkstätten

Sa 1. Okt 10–18 Uhr
So 2. Okt 10–18 Uhr
Mo 3. Okt 10–17 Uhr
Markthalle Neun /
Atelier einundzwanzigzwoölf

Erfahrt Euer Essen mit allen Sinnen in elf Lebensmittel-Werkstätten zum Mitmachen.
Experience your food with all five senses in eleven hands-on Food Labs.

Seite/page **14–16**

Salon

Sa 1. Okt 20–21:30 Uhr
So 2. Okt 20–21:30 Uhr
Markthalle Neun

Lasst Euch inspirieren bei anregenden Kurzvorträgen ausgewählter Gäste zu den elf Themen der Werkstätten.
Get inspired at stimulating short presentations by selected guests on the eleven subjects of the Food Labs.

Seite/page **14**

Kultur

Fr 30. Sept – Mo 3. Okt
In ganz / all over Kreuzberg

Blickt über den Tellerrand beim bunten Kultur- und Rahmenprogramm des Festivals.
Peer over the rim of your own teacup at the festival's diverse cultural events.

Seite/page **18**

Kongress

Fr 30. Sept – Mo 3. Okt
Emmauskirche – Lausitzer Platz
Anmeldung erforderlich /
Registration required
Einzelne offene Veranstaltungen
kostenlos / Some events are open
to the public and free

Diskutiert mit zum Thema Agrarwende beim agrarpolitischen „Wir haben es satt!“-Kongress.
Get involved in discussions on the agricultural revolution at the agripolitical „Wir haben es satt!“ (We're fed up!) convention.

Seite/page **10**

Für die vielfältige Unterstützung zum zweiten Stadt Land Food-Festival danken wir unseren Mitveranstaltern, Partnern, Medienpartnern und Unterstützern!

