

# Markthalle 9



Es war einmal ...

So fangen in Deutschland viele Märchen an. Eines davon ist die wundersame Wandlung der Markthalle 9 in Kreuzberg. Man kann schon sagen, jahrzehntelang gab es Versuche sie neu zu gestalten, doch alle Versuche und Geschäfte (bis auf einen großen Lebensmittel-discounter) scheiterten. Der griechische Lebensmittel-laden ebenso wie der Fischimbiss. Erst als der jeden Freitag in der Nähe stattfindende Öko-Markt ein Winter-quartier brauchte und komplett in die Markthalle ein-zog, etablierten sich viele regionale Bioläden für Brot, Wurst, Käse und Wein, aber auch für internationales Streetfood.

Heute ist die Markthalle 9 im Herzen Kreuzbergs, dort, wo in den 80er Jahren noch das Zuhause der Berliner Punks war, das Zentrum für „food enthusiasts“. Die interessieren sich für neue und internationale ökologische Trends, speisen lieber „homemade“ und probieren gerne neue Kreationen aus. In Berlin boomt das internationale „Take-away“. Gerichte, die sich schnell zubereiten lassen und unterwegs unkompliziert verzehrt werden können. Mobile Garküchen in urbanen Markthallen sind der „Place to be“ in Berlin.

Schweinefleisch süßsauer, Peking-Ente und Frühlings-rollen. Diese Gerichte werden allgemein für die Klassiker der chinesischen Küche gehalten. Aber auch Hunde, Katzen und Schlangen kommen angeblich in China regelmäßig auf den Tisch. Doch den meisten Chinesen geht es wie uns – diese Speisen sind nichts für jeden Geschmack, sondern die absolute Ausnahme und auch nicht überall erhältlich. Und es gilt sogar als Tabu, einen Chinesen zu fragen, ob er Hund isst – er würde es als Beleidigung empfinden.

Aber was essen Chinesen wirklich?

Zu den äußerst beliebten Gerichten, vor allem im Norden Chinas, gehören Teigtaschen absolut dazu. Sie sind nicht nur ein fester Bestandteil des chinesischen Alltags, sondern auch der internationalen Streetfood Küche. Dabei sind sie aber kein quick & easy-Gericht, sondern eher etwas für Köche, die es gerne ein bisschen komplizierter mögen. Die chinesischen Dumplings, Jiaozi, Dim Sum, Wan Tan oder auch Shaomai genannten Teigtaschen, bieten dem phantasievollen Kochkünstler eine großartige Bandbreite an Möglichkeiten.