

Bauer sucht kurzen Draht

LEBENSMITTEL Online-Marktplatz will von Neukölln aus Kieze in der Innenstadt erobern

Gesunde Lebensmittel aus der Region sowie faire Preise für Erzeuger und Abnehmer: Mit diesem Anspruch treten die Menschen hinter dem Online-Marktplatz „Food Assembly“ an. Nachdem das Konzept ausführlich in Frankreich getestet worden ist, geht es nun auch in Neukölln und weiteren Berliner Bezirken an den Start.

Autonome Händler. „The Food Assembly hat sich zum Ziel gesetzt, den regionalen Handel mit Lebensmitteln autonomer und effizienter zu gestalten, indem wir mit großer Leidenschaft Verbraucher und Erzeuger zusammenbringen“, so Sprecherin Anne Birkeland. Und so funktioniert das Ganze: Über die Online-Plattform bieten Landwirte und andere regionale Erzeuger ihre Produkte zum Verkauf an und Verbraucher kaufen diese Produkte online. Die Abholung erfolgt nicht beim Erzeuger, sondern auf Bauermärkten in der Stadt, bei dem Erzeuger und Abnehmer sich persönlich treffen. Diese Assemblies (deutsch: Versammlungen) finden regelmäßig an denselben Orten und zu festen Zeiten statt. Ein Gastgeber ist jeweils für den Aufbau und die Koordination einer Assembly verantwortlich. An ihn fließt zudem die Hälfte der Servicegebühr von 16,5 Prozent, den Rest kassieren die Initiatoren der Food Assembly. In Neukölln finden die monatlichen Märkte in der Co-Working-Einrichtung „Agora Collective“



Hier kommen sich Erzeuger und Verbraucher näher

Bild: Food Assembly

(Mittelweg 50) statt. Die Auftaktveranstaltung war laut Birkeland ein voller Erfolg. Der Standort soll auch den Kunden aus den Innenstadtkiezen der Nachbarbezirke als Anlaufstelle dienen. Weitere Assemblies sollen in den kommenden Monaten im Betahaus, in der Veteranenstraße, in der Torstraße sowie in der Kulturbrauerei folgen. Um die Auswahl zu wahren, werden jeweils zwei Anbieter für Obst und Gemüse sowie je einer für Fleisch und Milcherzeugnisse angepeilt. „In ganz

Deutschland steigt die Nachfrage für regionale und frische Lebensmittel“, so Birkeland über die Erfolgssaussichten des Netzwerks. Der auf überregionalen Vertriebsstrukturen beruhende Boom der Bio-Märkte ebbe dagegen nach diversen Lebensmittelskandalen ab.

Für die Initiatoren liegen die Vorteile des Konzepts auf der Hand. „Erzeuger bestimmen ihre eigenen Preise und haben neue Absatzmärkte. Damit schaffen sie mehr Autonomie und

fairere Preise“, erklärt Birkeland. Durch das System des vorbezahlten Marktes sparen die Bauern zudem Zeit und Risiko. Für die Verbraucher werde die Produktionskette vollständig transparent. Laut Birkeland geht es bei der Initiative aber nicht nur um gute Geschäfte. „Wir wollen, dass die Menschen bewusster leben“, sagt sie.

NILS MICHAELIS

Weitere Informationen
www.foodassembly.de



Bild: thinkstock.com

Alltag an der Heimatfront

Unterwegs auf Spuren des Ersten Weltkriegs

Wie lebten die Berliner im Ersten Weltkrieg? Ein historischer Spaziergang durch Friedrichshain und Prenzlauer Berg am 29. August sucht nach Antworten. Darüber informiert die Landeszentrale für politische Bildungsarbeit Berlin.

Als im Sommer 1914 ein Millionenheer junger Männer in den Krieg zieht, und viele an den Frontschauplätzen Europas den Tod finden, bleiben die Frauen zurück. Sie sind unter anderem für die Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sowie die Versorgung ihrer oftmals zahlreichen Kinder verantwortlich. Spätestens 1916 kommt es zu ernsthaften Versorgungsengpässen, Hunger wird zur prägenden Erfahrung. Der Rundgang beginnt an der

Frankfurter Allee, dort wo in Brechts Gedicht aus dem Jahr 1932 ein Pferd das Fleisch bei lebendigem Leib von den Knochen geschnitten wird. Durch das nördliche Friedrichshain führt der Weg zum Gelände des ehemaligen Schlachthofs an der Storkower Straße, im Süden des Bezirks Prenzlauer Berg gelegen. Die riesige Anlage wurde 1881 eröffnet, ab 1914 stagnierte dort kriegsbedingt die Fleischproduktion.

Der rund zweistündige Spaziergang beginnt um 16 Uhr am U-Bahnhof Samariterstraße und endet am S-Bahnhof Storkower Straße. Voranmeldungen sind erbeten. Die Teilnahme ist kostenlos.

NILS MICHAELIS

(030) 90 16 25 10

jutta.klein@senbjw.berlin.de

Die Pampa im Kiez

GASTRONOMIE Erste argentinische Weinbar Berlins eröffnet

Seit der jüngsten Fußball-Weltmeisterschaft und der zugespitzten Schuldenkrise hat das öffentliche Interesse an Argentinien wieder einmal zugelegt. Von der Alltagskultur und der kulinarischen Vielfalt des Landes ist in der täglichen Nachrichtenflut meist wenig bis gar nichts zu erfahren. Eine neue Gaststätte in Friedrichshain könnte nun dazu beitragen, den Blick auf das Reich der Gauchos zu vertiefen und zu erweitern. Dieser Tage hat die Wein-Bar „Hermanas“ in der Warschauer Straße ihre Eröffnung gefeiert. Nach Angaben der Betreiberinnen Paula und Sofia Fernández handelt es sich dabei um die erste argentinische Wein-Bar in Berlin überhaupt.

Wer mit den Genüssen Argentiniens vor allem rustikale Steakhouse-Kost verbindet, dem dürften im „Hermanas“ neue Geschmackserlebnisse bevorstehen. Zu den Tropfen aus dem argentinischen Weinsortiment können Gäste die passenden Tapas verkosten.

Die Bar wird von zwei argentinischen Schwestern geführt. Mit ihrer Arbeit

möchten sie kleine Familienbetriebe in Argentinien und Deutschland unterstützen, welche mit Liebe und Leidenschaft die höchste Qualität ihrer Produkte sicherstellen, heißt es in einer Selbstauskunft.

Argentinien hat sich in den letzten Jahren zum Global Player in Sachen Wein entwickelt. In einer Statistik der Internationalen Organisation für Rebe und Wein rangiert das Land auf Platz sechs nach Italien, Frankreich, Spanien, USA und China. Wurden bis Ende der 1980er Jahre praktisch nur einfache Massenweine für den lokalen Markt produziert, drängen seit Anfang der 1990er Jahre Qualitätsweine auf den Exportmarkt. Während die Produktion von Weißweinen seit dem Jahr 2000 stagniert, erleben verschiedene Rotweinsorten einen Boom. (NM)

Weitere Informationen
Hermanas Wein-Bar
Warschauer Straße 81
(030) 29 77 49 66
facebook.com/pages/Hermanas-Wein-Bar
hermanasweinbar@gmail.com



Paula und Sofia Fernández setzen auf das Prinzip Familienbetrieb

Bild: Hermanas Wein-Bar

Limitiertes Angebot
**Gilt nur bis
22.08.2014**
und nur, solange
der Vorrat reicht!



**2 Tickets
GRATIS für Sie:
07.09., 14.35 Uhr**

*** Eisbären Berlin ***

VS.

*** Djurgården Stockholm ***

**Echt bärenstark.
Echt spannend.
Echt aus Berlin.**

Jetzt 4 Wochen Kurier lesen*, € 7,30 sparen und 2 Eisbären-Tickets für die Champions Hockey League **GRATIS** sichern.

**Gleich anrufen:
(030) 24 00 23**



Der von hier

www.berliner-kurier.de/aktion