PROGRAMM

DIE TEILNAHME AN ALLEN VERANSTALTUNGEN IST KOSTENLOS UND BEINHALTET EIN GEMEINSAMES ESSEN AM KÜCHENTISCH.

WEITERE INFORMATIONEN AUF NGBK.DE

ERÖFFNUNG
Freitag, 28. Juni
Municipal Kitchens Launch!
Gemeinsames Fest mit der Organisation für soziale Gastronomie über den Tellerrand
16:00 Gemeinsames „Schnippeln und Plaudern" und Kochworkshop (Anmeldung unter anmeldung@ngbk.de)
19:00 Reden und Lesung von Annett Groschner
19:30–21:00 Gemeinsames Essen und Beisammensein

Freitag, 5. Juli
Du hast die Wahl
17:00 Diskussion am Esstisch unter der Leitung der Künstlerin Franziska Pierwoss, die das demokratische Potenzial von Supermarktprodukten untersucht

Freitag, 12. Juli
Milpa Pluriverse
18:00 Cocina CoLaboratorio veranstaltet in Zusammenarbeit mit Satellit ein öffentliches Treffen, das aus einem einwöchigen Slow-Cooking-Prozess hervorgeht – beruhend auf kollektiven kleinen Aktionen der Fürsorge und inspiriert von der Pluralität der Sprachen der „Milpa".

Samstag, 20. Juli
Cooking Palm
15:00 Indonesien ist der Hauptproduzent von rotem Palmöl, das jedoch in der indonesischen Gastronomie und Esskultur kaum eine Rolle spielt und stattdessen hauptsächlich nach Westafrika exportiert wird. In diesem Kochworkshop mit der Künstlerin Elia Nurvista wird indonesisches Lebensmittelwissen angewandt, um sich diese Zutat „anzueignen" und ein ganz neues Gericht zu kreieren.

Donnerstag, 25. Juli
Pierogi-Träume
14:00 Pot-Luck-Picknick
15:00 Besuch station urbaner kulturen

Sonntag, 28. Juli
Rural Undercurrents: Gemeinsames Essen
13:00 Gemeinsames Essen mit Zutaten aus Hellersdorf, veranstaltet von Myvillages in der nGbK am Alex

Samstag, 10. August
Papitas Tarpuycha – Earthing Potatoes
13:00 Ein Workshop, der Geschichten von Orten durch Rezepte erzählt. Unter der Leitung von Gatari Surya Kusuma, Åsa Sonjasdotter + Daniela Zambrano Amidón werden die Teilnehmer_innen gemeinsam kochen und über Essen und Kochen als verkörpertes Wissen und Mittel des Zusammenseins und Teilens nachdenken.

FINISSAGE
Sonntag, 18. August
Küfa (Küche für alle)
Zur Abschlussveranstaltung von Municipal Kitchens findet ein kollektives Kochen, Schnippeln und Schlemmen mit dem Torhaus Koch Kollektiv statt. Jede_r ist eingeladen, Zutaten mitzubringen – Reste aus dem Kühlschrank oder die Ernte aus dem Garten, gerne auch Freund_innen oder einfach nur Neugierde. Die Veranstaltung bringt Künstler_innen und Lebensmittelaktivist_innen aus Berlin und darüber hinaus zusammen, um die Möglichkeiten einer Küche für alle zu diskutieren.
14:30 Abgabe der Zutaten
15:00 „Taste the Waste": Podiumsdiskussion mit „Dumpster Cake"
17:00 Gemeinsames Essen

WERKE

Der Ausgangspunkt der Ausstellung ist eine funktionstüchtige Küche, die von der Künstlerin und Kuratorin **Cherry Truluck** betrieben wird. Diese führt zu einer „Küchentisch-Installation" von **Another Provision** im nächsten Raum. Hier finden gemeinsame Mahlzeiten, Diskussionen und Veranstaltungen statt, die internationale Positionen miteinander verbinden und mit lokalen Bewegungen verknüpfen. Gestaltet werden die Workshops, Gespräche, Performances und Aktionen von den teilnehmenden Künstler_innen gemeinsam mit Berliner Organisationen, die sich für Ernährungsgerechtigkeit einsetzen und an verschiedenen Orten in der Stadt tätig sind: darunter u.a. **Gutsgarten Hellersdorf, Satellit, Torhaus Koch Kollektiv** und **Über den Tellerrand**.

Direkt im Veranstaltungsraum befindet sich eine Leseecke, in der eine Sammlung von Texten den Forschungskontext veranschaulicht, in den die kuratorische Vision der Ausstellung eingebettet ist. Dazu gehört eine eigens in Auftrag gegebene poetische Erzählung der Schriftstellerin **Annett Gröschner** über die ehemalige Zentralmarkthalle am Alexanderplatz, dem Gelände, auf dem heute unter anderem die nGbK angesiedelt ist. (Der Text ist auch auf der Rückseite dieses Faltblattes zu finden).

An der gegenüberliegenden Wand hängen **Johann Arens**' Collagen aus wiederverwendeten Materialien, die in Nachbarschaftsimbissen und in lokalen Kiosken in London gesammelt wurden. Die Schichten aus gebrauchtem Acryl, handgeschriebenen Bekanntmachungen, Ausdrucken und Verpackungen bilden ein Laminat aus „öffentlichem Glas". Sie zeichnen zarte und abstrakte Porträts der sozial wertvollen Orte, aus denen sie stammen.

Die wandfüllende Installation *I know what you drink and I don't know it* von **Myvillages** erweitert deren Lumbung-Netzwerk nach Berlin. Das indonesische Wort „Lumbung" bezieht sich auf eine gemeinschaftliche Reisscheune und wurde auf der documenta fifteen für eine alternative Ökonomie der Kollektivität eingeführt. In einem Regalsystem sammeln Myvillages landbasiertes Wissen, welches in die Herstellung ihrer Getränke einfließt – wie z. B. Stutenmilchkapseln aus Friesland, Molkereimilch aus den Niederlanden sowie BAD Cola, Sour Brexit und japanische Staudenknöterich-Limonade von **Company Drinks** in Ost-London. Die Sammlung wird um Getränke erweitert, die in Berlin hergestellt, gesammelt und konsumiert werden.

Das Gemeinschaftsprojekt *Papitas Tarpuycha – Earthing Potatoes* von **Gatari Surya Kusuma, Åsa Sonjasdotter und Daniela Zambrano Amidón** beleuchtet in einer 3-Kanal-Videoarbeit die Rolle der Kartoffel in internationalen Traditionen. Die fortlaufende kollektive Praxis der Künstlerinnen befasst sich mit dem Wiedererlernen und der Anerkennung von Praktiken, die auf ihrem gemeinsamen Ursprungsort basieren: der Mutter Erde.

Im hinteren Teil des Raums analysiert eine Filmarbeit von **Franziska Pierwoss** die Relevanz lokaler Supermärkte in Zeiten von Inflation und Staatsverfall. *Mad3oum – value in a state of economic crisis* wurde im August 2021 im Libanon gedreht und zeigt Interviews mit Manager_innen lokaler Supermärkte, Verbraucher_innen und Angestellten von kleinen und großen Familienbetrieben und Unternehmen. Der Supermarkt wird dabei als Epizentrum der aktuellen Wirtschaftskrise betrachtet.

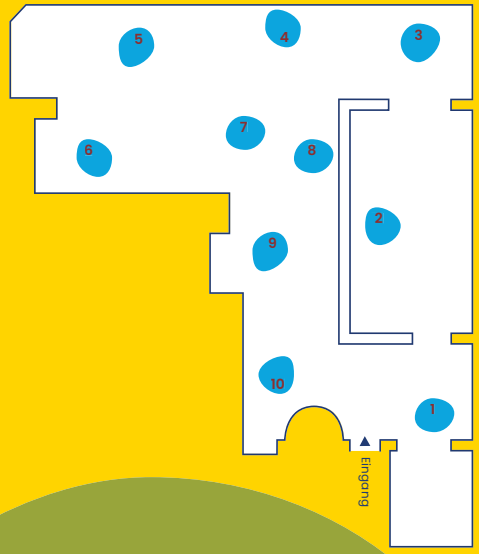
Zurück in Richtung Eingang befasst sich eine neue, vierteilige Textilarbeit von **Elia Nurvista** mit den globalen Netzwerken und der Geschichte des kolonialen Palmölhandels. *The Route* nutzt Batiktechnik, um die komplexe Geschichte von Migration und Vertreibung anhand von Palmöl und holländischem Wachs zu erzählen, die sich über Westafrika, Europa und Indonesien erstreckt.

Hinter den hängenden Batikarbeiten stellt die Videoarbeit von **Mimi Ọnụọha** Fortschrittsnarrative in Frage, indem sie die Arbeitsbedingungen, die Verschwendung in der Lebensmittelindustrie und die Ausrichtung landwirtschaftlicher Systeme auf immer höhere Produktion und Erträge statt auf eine gerechte Verteilung in den Vordergrund stellt. *40% of Food in the US is Wasted (How the Hell is That Progress, Man?)* besteht aus Archivmaterialien aus den 1950er bis 1980er Jahren.

Gleich daneben wird eine berlinspezifische Installation des Kollektivs **Cocina CoLaboratorio,** *Milpa Pluriverse,* im Laufe der Ausstellung durch gemeinschaftliche Versammlungen aktiviert. Es ist ein Raum, der das Pluriversum der „Milpa" verkörpert, einen Ort, der dazu einlädt, zu entschleunigen, sich zu unterhalten, Geschichten zu hören, zu fermentieren und zu wachsen.

Schließlich führt **Alicja Rogalska** mit einer verdeckten Audiotour durch einen örtlichen Supermarkt (z.B. die Kaufland-Filiale im Erdgeschoss der nGbK) in die täglichen Einkaufsgewohnheiten ein und thematisiert dabei die Politik der Lebensmittelproduktion, -verteilung und des -konsums. *Pretend You've Got No Money* kann über einen QR-Code auf einem Mobiltelefon auf Deutsch, Englisch und Französisch abgerufen werden.

Der gesamte Raum wird durch ein Programm von gemeinsam organisierten Veranstaltungen und Mahlzeiten zum Leben erweckt, darunter eine Pierogi-Party, ein Ausflug nach Hellersdorf, Gemeinschaftsfeste, Diskussionsrunden und vieles mehr. Sie sind kostenlos, stehen allen offen und schaffen eine Auseinandersetzung mit Fragen wie: Wie können wir Küchen zum Teil des öffentlichen städtischen Raums machen und die Arbeit des Kochens entprivatisieren? Wie kann Essen zu einem Gemeingut werden, das Bewohner_innen verschiedener Gemeinschaften miteinander verbindet? Was wäre, wenn erschwingliche Mahlzeiten rund um die Uhr in unseren Städten zur Verfügung stünden, und zwar in Räumen, die auch Kinderbetreuung anbieten? Ausstellung und Programm möchten so neue internationale Dialoge und disziplinenübergreifende Solidaritäten anregen.



1 Gemeinschaftsküche [Installation] aktiviert von **Cherry Truluck**

2 **Johann Arens:** *& Chic, Imbis I, Just?, Off-Licence I&II, Sea of Food, Sea of Foods, Soda I&II* [Collagen]

3 **Another Provision:** *Kitchen table* [Installation]

4 **Myvillages:** *I know what you drink and I don't know it* [Wandinstallation mit Videos und Getränkeregalen]

5 **Gatari Surya Kusuma/Åsa Sonjasdotter/Daniela Zambrano Amidón:** *Papitas Taypuycha – Earthing Potatoes* [Installation mit 3 Videoarbeiten]

6 **Franziska Pierwoss:** *Mad3oum – value in a state of economic crisis* [Videoarbeit]

7 **Elia Nurvista:** *The Route* [Hängende Textilien]

8 **Mimi Ọnụọha:** *40% of Food in the US is Wasted (How the Hell is That Progress, Man?)* [Videoarbeit]

9 **Cocina CoLaboratorio:** *Milpa Pluriverse* [Installation mit Audio und Begegnungsraum]

10 **Alicja Rogalska:** *Pretend You've Got No Money* [Audiotour]

QR-Code › › › ›

Gefördert durch
Senatsverwaltung für Kultur und Gesellschaftlichen Zusammenhalt BERLIN

Unterstützt von
Funded by the European Union
GOETHE INSTITUT

neue Gesellschaft für bildende Kunst
Karl-Liebknecht-Str. 11/13
1. Etage (über Rolltreppe)
10178 Berlin

Barrierefreier Zugang über Aufzug (Karl-Liebknecht-Str. 11, bei TEDi)

Di–So
12–18 Uhr

Fr
12–20 Uhr

www.ngbk.de

MUNICIPAL KITCHENS

29.6. – 18.8.24

neue Gesellschaft für bildende Kunst

Municipal Kitchens gestaltet gemeinschaftliches Essen in der Stadt neu. Die Ausstellung versammelt Arbeiten von internationalen und lokalen Künstler_innen und Kollektiven, die den aktuellen Zustand und die Ungerechtigkeit der Ernährungssysteme aufzeigen und darüber hinaus neue Formen für kommunal organisierte Mahlzeiten entwerfen. Die Kunstwerke werden von einem wöchentlichen Veranstaltungsprogramm und kostenlosen Gemeinschaftsessen begleitet, die die Räume der nGbK – zuvor ein Fastfood-Restaurant auf dem ehemaligen Gelände einer Markthalle – in eine öffentliche Küche verwandeln. Diese Vielzahl künstlerischer Praktiken wird um eine zentrale Küchentisch-Installation von **Another Provision** zusammengebracht. Im Dialog mit dem Programm entwickeln die Arbeiten Visionen für eine andere Art von Esskultur.

Künstler_innen
Alicja Rogalska
Another Provision
Cherry Truluck
Cocina CoLaboratorio
Elia Nurvista
Franziska Pierwoss
Gatari Surya Kusuma/
Åsa Sonjasdotter/Daniela
Zambrano Amidón
Johann Arens
Myvillages
Mimi Ọnụọha
Pierogi Princesses

nGbK-Arbeitsgruppe
Johann Arens, Hanna Baumann, Miriam Lowack, Alicja Rogalska, Cherry Truluck

ngbk

Komm Se rin. Komm Se ran.

Die Berliner Zentralmarkthalle am Alexanderplatz

Gelegentlich habe ich mich beim Vorbeifahren mit dem Regionalexpress oder der S-Bahn gefragt, warum ein Gleis auf dem Stadtbahnviadukt, von der Friedrichstraße kommend, kurz vor dem Bahnhof Alexanderplatz stumpf im Schotter endet.

Es ist ein Relikt aus einer vergangenen Zeit. Das Gleis war Teil des Personenbahnhof vorgelagerten Güterbahnhofs der Berliner Zentralmarkthalle. Als sie noch der Mittelpunkt der Versorgung mit Waren des täglichen Bedarfs für die Berliner Bevölkerung war, wurden hier im Schnitt täglich 120 Waggons entladen, deren Waren über Druckwasserfahrstühle in die Hallen gelangten.

Die Markthalle gibt es immer noch am Alex. Aber sie ist nur noch Baumasse, der Raum ist mit einem Supermarkt gefüllt, der Name getilgt. Keine Marktfrau ruft hier mehr die Sonderangebote aus, aber Eckensteher, die Maulaffen feilhalten, gibt es immer noch jede Menge, auch wenn sich inzwischen die meisten in Berlin Wohnenden die Tätigkeit, die sich dahinter verbirgt, erst im Internet übersetzen lassen müssen. An die alte Zeit der Markthallen erinnert nur noch eine Brunnenskulptur von Gerhard Thieme aus dem Jahr 1973 im Durchgang zwischen Rosa-Luxemburg- und Rochstraße. Sie ist bevölkert mit ebenjenen Berliner Typen, die eine Markthalle belebten — Marktschreierin, Wurstmaxe, Gemüsefrau, Fischhändlerin, Schneider und Bauer.

Im Grunde ist es der Bahnlinie zu verdanken, dass in der Berliner Innenstadt und nicht auf den Feldern am Rand der Stadt Ende des 19. Jahrhunderts Markthallen gebaut wurden, die Zentralmarkthalle mit zwei Gebäuden am Alex, unter Einbeziehung von sieben Stadtbahnbögen, und 13 auf die Stadt verteilte kleine Markthallen, von denen es heute noch vier gibt.

In seinem Buch *Berliner Kindheit um Neunzehnhundert* hat Walter Benjamin den Marktfrauen, die er aus der Markthalle am Magdeburger Platz kannte, ein Denkmal gesetzt.

> *Hinter Drahtverschlägen, jeder behaftet mit einer Nummer, thronten die schwerbeweglichen Weiber, Priesterinnen der käuflichen Ceres, Marktweiber aller Feld- und Baumfrüchte, aller eßbaren Vögel, Fische und Säuger, Kupplerinnen, unantastbare strickwollene Kolosse, welche von Stand zu Stand miteinander, sei es mit einem Blitzen der großen Knöpfe, sei es mit einem Klatschen auf ihre Schürze, sei es mit busenschwellendem Seufzen, verkehrten. Brodelte, quoll und schwoll es nicht unterm Saum ihrer Röcke, war nicht dies der wahrhaft fruchtbare Boden? Warf nicht in ihren Schoß ein Marktgott selber die Ware: Beeren, Schaltiere, Pilze, Klumpen von Fleisch und Kohl, unsichtbar beiwohnend ihnen, die sich ihm gaben, während sie träge, gegen Tonnen gelehnt oder die Waage mit schlaffen Ketten zwischen den Knien, schweigend die Reihen der Hausfrauen musterten, die mit Taschen und Netzen beladen mühsam die Brut vor sich durch die glatten, stinkenden Gassen zu steuern suchten.*

Berliner Marktfrauen, Hökerinnen genannt, waren gefürchtet wegen ihres losen Mundwerks, auf Berlinisch Kodderschnauzen. Man hatte gehofft, sie würden sich zügeln, hätten sie erst einmal ein Dach über dem Kopf. Aber kaum hatten sich die Markthallen etabliert, wurden die Sitten wieder lockerer.

Bis zur Eröffnung der ersten, wegen zu hoher Standmieten bald wieder geschlossenen und zum Zirkus umgewidmeten, privaten Markthalle 1864 am Schiffbauerdamm, nach dem Vorbild der Pariser Hallen errichtet, fanden die Märkte in Berlin 600 Jahre auf offenen Plätzen statt, die Scharrenstraße ist beredtes Beispiel dafür. Oder auch Märkte wie der auf dem Gendarmenmarkt, über den E.T.A. Hoffmann 1822 seinen letzten Text geschrieben hat: *Vetters Eckfenster.* Der Vetter, alter Ego des Autors und wegen einer Lähmung in den Beinen nur noch Beobachtender des Markttreibens unter sich, erzählt die wildesten Geschichten.

> *Sonst war der Markt der Tummelplatz des Zanks, der Prügeleien, des Betrugs, des Diebstahls, und keine honette Frau durfte es wagen, ihren Einkauf selbst besorgen zu wollen, ohne sich der größten Unbill auszusetzen[…] „Dieser Markt", sprach der Vetter, „ist auch jetzt ein treues Abbild des ewig wechselnden Lebens. Rege Tätigkeit, das Bedürfnis des Augenblicks trieb die Menschenmasse zusammen; in wenigen Augenblicken ist alles verödet, die Stimmen, welche im wirren Getöse durcheinanderströmten, sind verklungen, und jede verlassene Stelle spricht das schauerliche: ‚Es war!' nur zu lebhaft aus."*

Nach einem Markttag blieben der Gestank, der Müll und die Ratten. 25 Jahre später kam es nach Missernten im April 1847 zu den Berliner Kartoffelunruhen, der Preis der Grundnahrungsmittel hatte sich innerhalb weniger Wochen versechsfacht. Frauen stürzten sich auf die Stände des Molkenmarkts und des Gendarmenmarktes, später auch auf allen anderen Märkten, schnitten die Kartoffelsäcke auf und plünderten sie. Die sogenannte Kartoffelrevolution war die Vorhut der Revolution ein Jahr später. Schon 1848 lag dem Magistrat ein erster Plan für eine städtische Markthalle vor, auch um die Preise zu kontrollieren und die Preistreiberei einzudämmen.

Aber erst 1883 wurde die erste Markthalle unter kommunaler Regie am Alexanderplatz gebaut. Am 3. Mai 1886 konnte sie im Karree Panoramastraße, Neue Friedrichstraße, Kaiser-Wilhelm-Straße und Stadtbahn eröffnet werden, war aber bald zu klein. Bis 1893 entstand die Markthalle Ia der Berliner Markthallen-Gesellschaft zwischen Kaiser-Wilhelm-Straße und Rochstraße. Fortan war erstere für den Engroshandel zuständig, letztere, auch Kleinmarkthalle genannt, für den Detailhandel. Der Engroshandel begann schon 1 Uhr morgens, der Detailhandel sommers um 6 Uhr, winters um 7 Uhr, mittags gab es eine Pause für alle. Anders als die bisherigen Märkte waren die Markthallen werktäglich geöffnet. Es wurde ein Standgeld für die aus Blech- und Zinkplatten errichteten Kojen mit marmorbedeckten Verkaufstischen verlangt, das viele Markthändler_innen nicht aufbringen konnten. „Wer da Geld hat, kann in den Markthallen stehen, wer da keins hat, muss weitergehen", hieß es damals. „Gewerbebetrieb im Umhergehen", also mit Bauchladen, war streng verboten. Verkauft wurden „rohe Naturerzeugnisse", frische Lebensmittel aller Art sowie Fabrikate, deren Erzeugung mit der Land- und Forstwirtschaft, Garten- und Obstbau oder der Fischerei in unmittelbarer Verbindung stand, wozu auch grobe Holzwaren, Schürzen, Holzpantinen, Strümpfe, Posamenten, Korbwaren, Waschtröge, Küchengeräte, Papierwaren und Schuhcreme gehörten, ausgeschlossen waren aber „geistige Getränke". Fortan gab es städtische Verkaufsvermittler und öffentliche Auktionen. So sollte der monopolisierte Großhandel umgangen und Preiswucher ausgeschlossen werden.

Fischauktionen für Hechte, Barsche, Plötzen, Aale, Quappen, Schleie, Karpfen, Karauschen, Zander und Krebse fanden werktäglich früh in der Zeit von 6-10 Uhr an dem ersten, an der Panoramastraße gelegenen Stadtbahnbogen statt, wo täglich 800 Zentner lebender Fisch in Fischbassins mit Zu- und Abfluss vorgehalten wurden. Erst wurden die lebenden, dann die toten Seefische meistbietend versteigert, die Ware war im Gegensatz zum offenen Markt streng veterinärpolizeilich überwacht. Die Markthallen waren ein voller Erfolg und schnell überlaufen, bald mussten die Gemüsebauern auf die Straße ausweichen, um ihre Ware anzubieten, 1901 wurde der Fleischgroßmarkt verlegt, die neue Großmarkthalle, für die die Stadt Gelände an der Beusselstraße in Moabit gekauft hatte, kam erst zu Westberliner Zeiten, wo sie sich auch gegenwärtig noch befindet.

Wenn heute mittellose Menschen aus aller Welt nach Berlin kommen, arbeiten sie oft als Paketbot_in oder Essensausträger_in. Auch ein Job bei McDonald's oder anderen Burgerläden ist ein erster Anker. Vor hundert Jahren kamen die Mittellosen aus den ländlichen Räumen östlich der Oder, überzählige Esser_innen von Kleinbauernhöfen oder Landgütern. Viele bekamen Arbeit in Berufen, die weitläufig noch etwas mit ihrer Herkunft aus der Landwirtschaft zu tun hatte, anbauen, ernten, schlachten und verteilen.

Viele von ihnen lebten in den überfüllten Gründerzeitvierteln nördlich und östlich des Alexanderplatzes, in Wedding, Prenzlauer Berg oder Friedrichshain. Brigitte Eicke, die 1927 in der Immanuelkirchstraße in Prenzlauer Berg geboren wurde, hat es beschrieben:

> *Mein Vater hat auf dem Viehhof gearbeitet, Viehexpedient hieß das etwas hochtrabend, eigentlich war er Schweinetreiber. Der Nachbar unter uns war in der Markthalle, mein späterer Schwiegervater, der auch im Haus wohnte, ebenfalls, ein anderer war Kohlenträger. Die sind in aller Herrgottsfrühe losgegangen. Dreie, viere in der Früh mussten die schon auf Arbeit sein, dafür waren sie dann mittags zu Hause. Entweder sind sie gleich an der Ecke Greifswalder bei Sadowski eingekehrt oder haben erst ihr Schläfchen gemacht. Dann hieß es, ruhig, Papa schläft, und ich konnte keine Kinder mit hochbringen. Auch deswegen haben wir immer unten gespielt auf der Straße.*

In einem der Viaduktbögen an der Kaiser-Wilhelm-Straße befand sich auch eine, der Zentralmarkthalle zugehörige, Speisewirtschaft — Tradition in fast jeder Markthalle der Welt, auch heute noch. Das Essen ist dort im Allgemeinen preiswerter als anderswo, weil die Lebensmittel aus der Halle für die Zubereitung verwendet werden. Während des Ersten Weltkrieges, vor allem im sogenannten Kohlrübenwinter 1916/17, wurde die gesamte Markthalle I zur Volksspeisung und Wärmehalle für die hungernde und frierende Bevölkerung Berlins.

Die Speisewirtschaft der Zentralmarkthalle hatte einen Generalvertrag für die Versorgung der Standmitarbeiter_innen mit Getränken. Da offenes Feuer an den Ständen verboten war, konnten sich die Händler_innen von der Küche Fleisch oder Eier braten lassen. Die Gaststätte war auch Ort für Geschäftsabschlüsse, aber im Allgemeinen lebte sie von der Laufkundschaft und Passant_innen, auch für die, die mal nur schnell eine Molle zischen wollten. Oft wurden daraus sieben oder zehn. Über die Jahre kam eine illustre Gesellschaft zusammen. Denn der Alexanderplatz war ein Verkehrsknotenpunkt. Alfred Döblin hat sich das Treiben 1929 vom oberen Stock eines Autobusses angeschaut:

> *Wenn man rausguckt, wundert man sich, wie die Menschen über den Damm kommen. Wo die Menschen alle herkommen, links kommen sie vom Gericht oder Präsidium, rechts von der Markthalle, dann wollen welche zum Bahnhof, bleiben sie doch hier, ist doch ganz schön in Berlin, ich fahre ruhig die Königstrasse runter, was hat man vom Leben, in Werneuchen ist auch nichts los.*

Im November 1943 wurde die Zentralmarkthalle mit ihren beiden Gebäuden bei mehreren Bombenangriffen auf die Innenstadt schwer zerstört und auch bei späteren Angriffen und während des Kampfes um Berlin immer wieder getroffen, bis im Mai 1945 nur noch ein paar Wände standen. Aus den Trümmern holten die Händler_innen die brauchbaren Steine und bauten sich kleine Verkaufshäuschen mit solidem Dach innerhalb der offenen Mauern. Es herrschte der Einzelhandel vor, mehr Gemüse als Fleisch, und wenn, dann als lebendes Vieh zum Eierlegen angeboten. 1949 gesellte sich die Konsum-Genossenschaft zu den privaten Händler_innen und nahm bald immer mehr Raum ein.

„Die da in der Zentralmarkthalle sitzen und handeln, sind ein zähes Geschlecht. Wir grüßen ohne Hindernisse den blauen Himmel, so er sich zeigt", hieß es am 13. April 1949 in der Tageszeitung *Neue Zeit*. Zu der Zeit gab es in der Kleinverkaufshalle schon wieder 480 Stände, rundherum blühte der illegale Handel, mit der Teilung nach 1948 auch Ost-Westgeschäfte. Das Territorium war häufig Schauplatz von Polizeirazzien, so auch am 23. Dezember 1946, als 60 Schutz-, 30 Kriminalpolizisten und 30 Angehörige der Alliierten Polizei neun Stunden Razzia auf und um den Alexanderplatz gegen „Schwarzhändler, Schieber, nichtgemeldete Personen und umhertreibende Jugendliche beiderlei Geschlechts" veranstalteten und dabei auch in der Zentralmarkthalle vorbeikamen.

Ab 1948 hatte die Eierverteilungsstelle und die Obst- und Gemüsezentrale der Konsumgenossenschaften ihre Lagerräume in den Kellern der Zentralmarkthalle, ebenso die Schulspeisung und die Einkaufsgenossenschaften, die die Volksgaststätten und die Kantinen belieferten. Mit den unterschiedlichen Währungen in der geteilten Stadt ab 1948 konzentrierte sich der Handel auf Ostberlin. 1958 wurden in Ostberlin die Lebensmittelmarken abgeschafft und ein einheitliches Preisniveau eingeführt, das Feilschen hörte auf.

1960 zählte man bis zu 12000 Besucher_innen täglich in der Zentralmarkthalle, die ersten kamen morgens um 7 Uhr vor der Arbeit, die letzten in den späten Abendstunden vor dem Feierabend.

In der Engroshalle I hatte sich der Blumengroßmarkt ausgebreitet, Ia war nach wie vor Kleinmarkthalle. „Textilien, Schuhe, Möhrengebirge, Kohl, leckere Würste, Fleisch, Regenmäntel, frischfischmümmelnde Kaninchen, tuckende Hühner", schrieb die *Berliner Zeitung* am 6. August 1960. Inzwischen gab es auch eine „Ladenstraße der 1000 kleinen Dinge", vorwiegend Industriewaren. Die Bausubstanz aber war mit den Jahren immer schlechter geworden, von der Hygiene her waren die Zustände nicht mehr erträglich, die Fahrstühle waren noch aus dem Jahr 1886, die Dächer provisorisch aus Holz und die Ratten tummelten sich auf den Simsen der Verkaufsstände. Die Markthalle genüge „nicht mehr den Anforderungen, die man an eine moderne Verkaufsstätte stellt", so die *Berliner Zeitung*. Zum Teil arbeiteten hier Händler_innen in der dritten Generation, die auch blieben, als 1968 die alten Hallen abgerissen und die neue Halle gebaut wurde.

Eine meiner Lieblingsgeschichten über die Markthalle zu Zeiten der Berliner Mauer ist die des Schuhmachers Kurt K. aus Hohen Neuendorf. Einen Tag vor Heiligabend, am 23. Dezember 1965, fuhr er mit der S-Bahn nach Berlin, um drei Pfund Fleisch und drei Pfund Wurst in der Fleischerei der Schwiegereltern zu holen. Am Alexanderplatz beschloss er, weil es noch früh am Tag war und er Urlaub hatte, in der nahe gelegenen Markthalle ein Bier zu trinken. Aus einem Bier wurden viele, aus Tag wurde Abend. Es war schon dunkel, als er die Markthalle verließ, um in Richtung Heimat zu laufen. Betrunken und ohne Kenntnis des Stadtplans. Statt nach Norden, Richtung Hohen Neuendorf, lief K. nach Süden, immer weiter, weiter, bis er plötzlich vor einem Hindernis stand. Es war die Hinterlandmauer an der Voßstraße, aber das wusste er nicht, er stieg drüber, lief weiter geradeaus und geriet an ein zweites Hindernis, ein Signalzaun, den er, trotz oder wegen des Alkoholpegels, mühelos überstieg. Dann fielen Schüsse. Erschreckt ließ er sein Einholnetz fallen und bewegte sich nicht mehr, bis die Grenzsoldaten den Angetrunkenen einsammelten. K. hatte es bis fast zum Potsdamer Platz und in den Westen geschafft, wo er gar nicht hin wollte, wie er glaubhaft versichern konnte.

Mit dem Umbau der Innenstadt zu einer sozialistischen Hauptstadt Ende der 1960er Jahre wurden die Markthallen zum Relikt, sie standen im Weg, auf einem Teilgelände der Markthalle I wurde das Sockelgeschoss des Fernsehturms errichtet und die Straße zwischen den Hallen verbreitert und verschwenkt.

Silvester 1968 schloss die alte Markthalle Ia, in zehn Monaten wurde eine neue Halle errichtet, kaum sichtbar von außen als Teil der Wohnscheibe mit 13-geschossigem Plattenbau und später erweitert. Das Gebäude war modern, aber es fehlte an Belüftung, Kühlmöglichkeiten an den Ständen, ausreichenden Sanitäranlagen und an einem Frauenruheraum, wie Ursula Höntsch-Harendt bei der Befragung der Verkäuferinnen 1974 erfuhr. „In der neuen Halle geht es nicht wie in einer großen Familie zu, hier gibt es Cliquenwirtschaft, kein Kontakt zur Leitung der Markthalle, würde aufhören, wenn ich was Besseres finden würde, aber nicht nur ich", erzählte eine Kassiererin in der Kaufhalle, die schon seit 12 Jahren in der Markthalle beschäftigt war. Die Berliner_innen aber blieben auch der neuen Halle treu. Sie war Geheimtipp für Leute aus der Provinz und ausländische Tourist_innen. Am Eingang gab es ein großes Café, in der Halle Ladenstraßen in modernem Design und eine Kaufhalle.

In dem 1979 erschienenen, in schwarz-weiß gedrehten DEFA-Film von Dietmar Hochmuth *Heute abend und morgen früh* lässt sich eine Frau Mitte 30 nach der Arbeit als Zahnärztin in einer Poliklinik durch Berlin treiben, weil sie nicht die erste zu Hause sein will, sondern selbst einmal von Mann und Sohn erwartet werden möchte. Bei ihrem Streifzug durch die Stadt kommt sie auch in die Markthalle am Alex. Sie flaniert auf interesselose Weise zwischen der Menge und hält dadurch den Verkehr der nach der Arbeit schnell noch Einkaufenden auf. „Wir wollen auch nach Hause", mosern sie, als sie sich seelenruhig mit einer uralten Verkäuferin über ihren westpreußischen Dialekt unterhält. Zwischendurch hört man die Durchsagen: „Ein Kassenmechaniker bitte zu Stand 3" — „Sonja Kutter aus Lauchhammer, 4 Jahre, wird vermisst" — „Vollständiges Sortiment bis 19 Uhr", oder die Rufe der Verkäufer_innen der *BZ am Abend*: „BZ heute mit den Glückszahlen". Die Frau lässt sich wiegen, bekommt von einem Amerikaner einen seiner vielen gekauften Gartenzwerge geschenkt, ist wählerisch bei der Auswahl der Waren und beobachtet die Leute.

Mit dem Ende der staatlichen Handels-Organisation, kurz HO, und der Konsumgenossenschaft wurde auch für die Markthalle 1990 alles anders. Die Leute gingen lieber im Westen einkaufen. 1991 schlossen sich die Marktbetreiber_innen zu einer Genossenschaft zusammen und kauften die Markthalle der Stadt ab, um sie für viele Millionen zum Shopping Center Berlin Carrée umbauen zu lassen. Aber es konnte von Anfang an nicht mit den neuen Shopping Malls mithalten und verkam über die Jahre. Die schöne blau weiße Kachelfassade mit den vielen M verschwand unter einer Dämmschicht, ein Supermarkt machte sich breit. Irgendwann zog sogar McDonald's aus. Am Gebäude erinnert nichts mehr an die Markthalle, wie auch vielleicht bald nichts mehr an das Kaufhaus auf dem Alexanderplatz, die ewige Konkurrenz, erinnern wird.

Annett Gröschner ist eine interdisziplinär arbeitende Schriftstellerin, die seit 1983 in Berlin lebt und über Berlin schreibt. Zuletzt erschien „Drei ostdeutsche Frauen betrinken sich und gründen den idealen Staat" (zusammen mit Peggy Mädler und Wenke Seemann).

Literatur

Andreas Abel/Mathias Stengel (Hg.): *Markthallen. Das besondere Berliner Einkaufserlebnis – gestern und heute*, Berlin 1997.

Walter Benjamin: *Berliner Kindheit im 19. Jahrhundert*, Frankfurt am Main 2006.

Barbara Felsmann, Annett Gröschner, Grischa Meyer (Hg.): *Backfisch im Bombenkrieg. Das Tagebuch der Gitti E.*, Berlin 2013.

Alfred Döblin: *Dichterstafette auf dem Autobus*, in: Berliner Tageblatt, Nr. 1, 1.1.1929..

Annett Gröschner/Arwed Messmer: *Aus anderer Sicht. Die frühe Berliner Mauer*, Ostfildern 2011.

Heute abend und morgen früh, Spielfilm der DEFA 1979, Regie Dietmar Hochmuth.

Ursula Höntsch-Harendt: *Chronik der Markthalle am Alexanderplatz, erarbeitet im Sommer 1974 für die Berliner Markthalle*, Manuskript, Zentrum für Berlinstudien.

Thorsten Knoll: *Berliner Markthallen*, Berlin 1994.

Paul Meltzer: *Berlin C 25: Die Fischauktion in der Zentral-Markthalle zu Berlin. 25 Jahre 1886-1911*, Berlin 1911.