



Michael Brake
Geschmackssache

Ich komm aus Kreuzberg, du Foodie!

Wie so manche Geschichte beginnt auch diese auf der Toilette. Auf ebenjener wurde mir neulich beim Instagram-Scrollen eine Werbung des Berliner Restaurants Wen Cheng Noodle angezeigt. Damit wollten sie mir aber keine Nudelsuppen verkaufen, sondern mich gewinnen, es selbst zu tun. Wen Cheng sucht Lizenznehmer für Filialen, deutschlandweit.

Kurz zur Einordnung: Wen Cheng eröffnete 2021 und machte sich in Berlin schnell einen Namen, durch enorm lange Warteschlangen und wirklich leckere handgemachte chinesische Nudeln. Der Hype wirkt, inzwischen gibt es in Berlin fünf Läden, Mitte September eröffneten die ersten in Hamburg und Düsseldorf.

Damit ist Wen Cheng nicht die einzige Berliner Gastroidee, die klein begann, sich dann in der Hauptstadt ausbreite und inzwischen über sie hinausgewachsen ist. Risa Chicken (gegründet 2004), bekannt für halales Hühnchen: seit Mai auch in Leipzig, Goldies (2017), zunächst ein Pommesladen, inzwischen auf Smashburger spezialisiert: seit 2024 auch in mehreren westdeutschen Städten. Die vegane Donutbäckerei Brammibal's (2015): seit 2022 in Hamburg, Mmaah (2013), bekannt für koreanisches Fastfood: seit 2022 in München, eine größere Expansion ist geplant. Und schon vor der aktuellen Welle hat es WonderWaffel (2011) bis in die Schweiz und die USA gebracht.

Dahin will auch Burgermeister – noch so eine Geschichte, die auf dem Klo begann, nämlich 2006 in einem ehemaligen Toilettenhaus aus grünem Metall in Kreuzberg, direkt unter der Hochbahntrasse. So urban. So Berlin!!! Erst 2015 gab es die zweite Burgermeister-Filiale, mittlerweile sind es deutschlandweit schon 21, und im Oktober wird auch eine in Polen eröffnen. Angeschoben von einem Millionenninvestor sind weitere Länder längst im Visier. Mit improvisierter Klohausromantik hat das längst nichts mehr zu tun.

Warum Berlin? Das liegt wohl auch an seiner schieren Größe: Ist ein Fastfoodladen gut, gibt es schnell genug Kundschaft für mehrere Standorte. So kann man sich ans Franchise-business mit seiner Reproduzierbarkeit von Gastroerlebnis und Geschmack herantasten, bevor man den Sprung in neue Städte wagt. Wo man dann noch den „Die hippe Kette aus Berlin kommt“-Startbonus hat.

Was ich von alldem halten soll, weiß ich selber nicht so recht. Aber es fasziniert mich – auch, dass ich auf einem einstündigen Spaziergang in meiner Nachbarschaft ein halbes Dutzend Originalstandorte der genannten Ketten besuchen kann. Vielleicht sollte ich das mal als Foodtour anbieten, bald, wenn die Touristen nicht mehr für die Clubs nach Berlin kommen, sondern für das Streetfood.

Michael Brake
blickt jeden Monat auf neue und alte Trends in Restaurants, Küchen und Supermarktregalen.

herzensort

Neben dem Pflaster liegt der Strand

Es mag idyllischere Strände geben. Das Brummen der Autos auf der angrenzenden, nicht gerade wenig befahrenen Straße begleitet das Rauschen der Wellen. Die Sicht nach rechts und links ist etwas eingeschränkt durch die teils recht hohen grauen Häuserfassaden. Statt Palmen säumt eine Steinmauer den Strand.

Aber all das ist genau richtig so. Am **Stadtstrand von Marseille** gehen Verkehrs- und Meeresrauschen ineinander über. Der Blick ist sowieso nur aufs Meer gerichtet, und an der Steinmauer kann man sich wunderbar anlehnen, viel besser als an einem Palmenstamm.

Jetzt, in den Monaten September und Oktober, ist es hier besonders schön. Dann liegen vor allem Einheimische am Strand. Kleine Gruppen von jungen Menschen mit Musik und Picknick, Pärchen mit einer Flasche Wein und Einzelne auf ihrem kleinen Handtuch mit einem Buch in der Hand. Am frühen Abend kommen noch welche von der Arbeit, nehmen ein paar Schwimmzüge. Es gibt weder private Liegen noch viel Kommerz. Einfach Sand und Meer, nur wenige Busstationen vom alten Hafen, dem Zentrum der Stadt, entfernt.

Clarissa Hofmann



Mexiko ist ein Gedicht

Von der Stadt in die Berge bis an den Strand und zurück:
Eine poetische Rundreise

Aus Mexiko-Stadt Du Pham (Text und Fotos)

2.240 Höhenmeter, der Junge keucht
Raucherlunge, Seitenstechen, beim Umherziehen durch Mexiko-Stadt
Katzen und Hunde vom Himmel, Prepaidkreditkarte, Taco al Pastor.
Tote Ratte im Mercado Medellín, der Kopf scheint eingeschlagen
Der frisch gepresste Mangosaft so in Süße verdichtet,
als wäre er die bessere Fälschung seiner selbst
Auf den Kopf gestellt, die Fahrräder der Mitarbeitenden:
Diebstahlschutz.

Gehwege, breit, von Bäumen gesäumt
durchbrochen durch ausgedehnte Wurzeln, es ist sehr grün
Asphalt, lückenhaft, gebräunt
durch Zuchthunde und schlechte Manieren.
Basura! Klingeling Klingeling! Die Müllabfuhr ist da!
In der Hocke im Müllwagen,
Menschen stellen weitere Tonnen und Beutel ab,
sie sind voll und schwer
In der Hocke, die Diversität an Abfallwirtschaft analysierend und strukturierend
Sie ist ein galliges Meer.

Seine Haarlinie ist voll und dunkelschwarz gegelt,
die weißen Hemdärmel hochgekrempelt
Es ist nicht Elvis, es ist der Koch des Mercado Michoacán
er notiert auf dem Bestellschein den Namen „Amigo“.

Blaue Seilbahnen zwischen bunten Häusern, erhaben,
bewegen Bewohner*innen fort,
gleichzeitig
fort kommt niemand von dort
Aus Iztapalapa, im Osten von Mexiko-Stadt,
dem Bezirk mit der höchsten Rate an Vergewaltigungen und Gewalt an Frauen,
und gleichermaßen
nicht aus Nezahualcóyotl,
der ärmsten Millionenstadt Mexikos,
direkt nebenan gelegen.



Die Mülltüte am Straßenrand, zu klein, Hundepoten ragen heraus.
Morgens um sechs knallt es, ein lichterloses Feuerwerk,
Oaxaca feiert die Guelaguetza
Traditionelle Tänze, regionale Köstlichkeiten, kulturelles Erbe
Haare, Kleidung, Häuser, in Frische und Farbe getaucht
Der zebrastreifengelbe Eimer überfahren vorm Mercado
Am Abend, als die Grillabteilung besetzt wird,
sind sämtliche Spuren beseitigt.
Männer in Masken und Kleidern schenken am Zócalo Mezcal aus
Die Aushangtafel in Gedenken der Vermissten
(125.000 Menschen in Mexiko gelten als verschwunden).
Die Parade beginnt
Das ältere Paar, adrett, flaniert bedächtig
distanziert vom Gewimmel
Seine Füße schlupfen ein wenig aus den Schuhen.

Das Portal des Oxxo-Supermarkts
vermacht Arbeitern Schatten
Sie essen Cup Noodles.
Auf der Suche nach Kühle
soll es die Cola in der Glasflasche sein
(mexikanische Rezeptur, echter Rohrzucker, mit Pfand)
soll sie direkt getrunken werden
Wir suchen den Schatten vor
gemachter Touristifizierung
Ein anderer Arbeiter mit 2-Liter-PET-Cola
(amerikanisch, Maissirup, ohne Pfand)
geht vorbei, kehrt um und reicht uns einen Flaschenöffner.



Der Gastronomiefundus des Oxxo
beinhaltet alles zwischen Sushi und Grillhähnchen
Der Mitarbeiter der unmexikanischen Schlemmerküche und banalen Kantine
zieht Mitgebrachtes vor
Sein Gesicht wolkenlos heiter, die Augen schattig
Der Markt hat noch bis 22 Uhr geöffnet
auf seiner Tupperdose sind Schmetterlinge.
Auf der Männertoilette
zieht ein Gast ein Bier auf null. (Quelle: Junge)
Eine barfüßige Amerikanerin im Wortwechsel mit amerikanischen Zeugen Jehovas,
sie möchte mit ihrem Sohn eine *volunteering experience* erleben.
Am Straßenrand sind die Plastikteller zusätzlich in eine Plastikhülle gepackt
Mexiko geht das Wasser aus.



Im Sammeltaxibus Colectivo schaukelt es gemächlich

der Fahrer nimmt uns früher mit

für eine kostenlose Tour durch die Dörfer

Ein Mann döst, neigt sich, neigt seitlich zu fallen,
die Frau, den Blick ungelöst von der koreanischen Telenovela auf dem Telefon,
stupst ihn von schräg hinten in den sicheren Ruheraum zurück.

Der Regen verwandelt die Piratenstadt Campeche in ein Aquarell auf zu viel Margarita
Er steht am Torbogen der Stadtmauer, seine Stimme hält die Calle 59 entlang
Frisur und Kleidung eines Liam Gallagher, 1993. Selbst die nach außen geneigte Fußstellung.
Die Konzertgitarre knapp unterm Herzen.
Er freut sich auf das Oasis-Konzert in Mexiko-Stadt und ich wünsche ihm die Welt.
Am Ende der Calle befindet sich die älteste Kantine der Stadt

Salón Rincón Colonial
Antonio Banderas drehte hier „Original Sin“
Heute ist die Bar mürrisch und die Hailasagne sündhaft unoriginell.



Mérida pulsiert,
Busse pupsen heiß und stickig im stockenden Verkehr
Auspuff Gesichtshöhe, Bordsteine Kniehöhe
Drehen, schwanken nicht nur auf der Bratplatte des Straßenstandes mit Cochinita Pibil,
dem wahrhaften Pulled Pork
Als statt des üblichen Speichelflusses Unmöglichkeit eintritt,
kniet ein Junge am Bordsteinrand und übergibt sich
rücksichtsvoll an den Menschen vorbei
Der Verkehr pulsiert dicht an seinem Kopf vorbei.

Ausflugsmenschen mit Frohsinn im Gesicht, Einzeldingen in den Händen
steigen samstags in den Jitney nach Progreso,
an den Strand

Die wenigen Liegen, die für den Preis eines teuren italienischen Wassers belegt werden können,
werden von Paaren genutzt, um ungeschoren zu knutschen und Bier zu trinken
Die vielen Sitzplätze, die für einen günstigen Snack unbegrenzt genutzt werden können,
sind kurz nach elf lückenlos belegt
Familien und Freundesgruppen, unter Sonnenschirmen gequetscht,
ertrotzen sich mit Musik, teilen Mitgebrachtes
Nicht Vorhandenes kann erworben werden
Sandia Chapulines Papas
Eine Familie kauft fast jedem fliegenden Händler etwas ab, vom Armband bis zum Styropordrachen
Wenige schwimmen, viele planschen.

Im Jogginganzug, mit brennender Zigarette zwischen den Fingern
Das Rauchen im öffentlichen Raum ist verboten
Die Boutique in Mexiko-Stadt hat sich auf Abendkleidung spezialisiert
Mit einer Nuance Abfälligkeit vor sich hin murmelnd tastet sie ein Glitzeroutfit ab.
Über zwei Blocks erstreckt sich das Barrio Chino geschäftlich-kameradschaftlich
Die junge Frau bestellt sich einen frischen Ananassaft,
der mittelalte Mann neben ihr auf dem Stromkasten raucht Crack
Um die Ecke winken dutzende Katzen
Das HONG KING ist gut besucht.



taz shop

Global Warning

10 % Rabatt
für taz-Unter-
stützer*innen

Handtuch Klimawandel. Angesichts der immer weiter voranschreitenden Erderwärmung würden Sie vor Frust am liebsten das Handtuch werfen? Tun Sie's, aber nehmen Sie dieses! Als visuelle Erinnerung an die Fakten der Klimakrise zeigt das Handtuch die Jahresdurchschnittstemperaturen von 1850 bis heute. Der Hersteller nutzt die Erlöse, um sich für den Schutz der Umwelt einzusetzen. Mit Stickerei am Saum und Schlaufe zum Aufhängen. Aus Biobaumwolle (GOTS-zertifiziert), hergestellt in Portugal. Von Langbrett.
Maße: L 180 x B 100 cm.
Artikel-Nr. 12681, € 55,00

taz Shop | taz Verlags- und Vertriebs GmbH
Friedrichstraße 21 10969 Berlin | T (030) 25 90 21 38
tazshop@taz.de | taz.de/shop