



Streetfood in der Markthalle im Frühling!

In der Neustädter Markthalle werden wieder kulinarische Frühlingsköstlichkeiten serviert. Essen auf die Hand bei freiem Eintritt mit neuem Programm gibt es am Samstag, 29. April 2017, 14 – 21 Uhr in der Neustädter Markthalle, Metzger Straße 1, 01097 Dresden.

- > Streetfood – Essen auf die Hand, im Kompaktformat und zum sofort Genießen
- > Kulinarisches Angebot von lokalen Händler*innen und Kleinproduzent*innen mit Fokus auf nachhaltiger Ernährung und bewusstem Konsum
- > Regional, saisonal, aus biologischem Anbau, vegan, vegetarisch, Fisch, Fleisch
- > rund 25 etablierte Restaurants, Caterer und Hobbyköch*innen im Innen- und Außenbereich
- > Eröffnung durch Grußwort von Eva Jähnigen, Bürgermeisterin für Umwelt und Kommunalwirtschaft
- > Nachhaltige Vorträge: Quartiermeister Dresden + KolleMate
- > Showküche: Kochteams stellen sich vor: La moka + Restaurant Lingner mit Marktschwärmer Dresden + Kai Kochan.
- > Bring your own Geschirr + Händler*innen verwenden Mehrweggeschirr + ressourcenschonend hergestelltes, biologisch abbaubares Einweggeschirr
- > Bar der Korrekten (Lemonaid & ChariTea, Kolle-Mate & Zotrine, Quartiermeister Dresden, Premium-Cola)
- > Lokale Musiker*innen: AnnieWhere + Jonethen Fuchs and the Woods + VoltzBrothers + Lara Liqueur
- > Workshops für Groß und Klein: Streetart mit Andy K + Backen mit Kornkreise Dresden + Samenbomben basteln
- > Kinderecke
- > Freier Eintritt
- > Solidarischer Teilnahmebeitrag (80/100/... €)
- > Organisiert von einem ehrenamtlichen Team des Sukuma arts e.V.



Streetfood in der Markthalle im Frühling

Dresden, 05.04.2017. Im Frühling gibt es einen neuen Streetfood in der Markthalle! Das Projektteam vom Sukuma arts. e.V. organisiert wieder die beliebte Veranstaltung am Samstag, den 29.04.2017 von 14-21 Uhr in der Neustädter Markthalle in Dresden. Frühlingsköstlichkeiten mit Spinat, Spargel, Bärlauch, Rhabarber und Co. werden von rund 25 lokalen Gastronomien, Food-Start-ups und Hobbyköch*innen serviert.

Jeder kann mitmachen! Gastronomie-Neulingen sowie etablierten Restaurants aus Dresden und Umgebung wird hier eine Plattform gegeben, ihre kulinarischen Ideen zu präsentieren. Möglich ist dies durch ein solidarisches Standgebührenmodell. Das Projekt ist ehrenamtlich organisiert. Ziel ist es, im Rahmen einer abwechslungsreichen Veranstaltung und in Zusammenarbeit mit allen Beteiligten, die Aufmerksamkeit für nachhaltige Ernährung und bewussten Konsum zu erhöhen. Mit dem Markt wird gezeigt, wie einfach nachhaltiges Essen und Einkaufen in der Stadt sein kann. Zubereitet werden die Leckereien aus Zutaten, die nicht nur qualitativ hochwertig sein müssen sondern mindestens drei der folgenden Kriterien erfüllen: saisonal, regional (100 km Umkreis), fair gehandelt, vegan, vegetarisch, bio-zertifiziert oder aus unzertifizierten, nachhaltig wirtschaftenden Unternehmen. Außerdem soll Fleisch aus artgerechter Tierhaltung stammen und Fisch aus nachhaltigem Fang.

Bei freiem Eintritt erwartet die Besucher*innen ein vielfältiges Programm beim diesjährigen Frühlingsmarkt:

In der zentral gelegenen Showküche stellen sich diesmal Kochteams und ihre Konzepte vor. Mit dabei sind das La moka aus der Dresdner Neustadt, das Restaurant Lingner in Kooperation mit Marktschwärmer Dresden, sowie Koch und Organisator Kai Kochan.

Selbstgestaltete Stände im Untergeschoss der Markthalle sowie sehenswerte Food-Trucks im Außenbereich (Ecke Metzger Straße/Ritterstraße) laden zum Genießen ein. Für jeden Geschmack wird etwas zu finden sein: Von südamerikanischen Empanadas und japanischen Onigiri über italienischen Porchetta-Sandwiches zu russischen veganen Piroggen. Daneben Suppen, Salat und Sandwiches mit Zutaten, die der Frühling so hergibt. Zum Dessert feine Macarons, Törtchen, Pudding und Eis.

Für ausreichend Sitzmöglichkeiten ist dabei gesorgt. Auch dieses Mal soll Zeit und Raum geschaffen werden, sodass Händler*innen und Besucher*innen ins Gespräch über die angebotenen Gerichte kommen können. Auch an die kleinsten Besucher*innen ist gedacht und eine gemütliche Kinderspielecke eingerichtet, die zum Verweilen einlädt.

Für gute Getränke sorgen wird die Bar der Korrekten. Ein Zusammenschluss korrekter Getränkehersteller mit der Mission: Trinken verändert die Welt. Aus Dresden/Radebeul kommt Ligo Wein zum Markttag mit Weißweinen, die nach biologischen Richtlinien hergestellt sind. Von den Phoenix Coffee Roasters gibt es verschiedene Sorten Cold Brew und die Dresdner Kaffee und Kakao Rösterei bietet klassische Kaffeespezialitäten an. Frisch gemixte Smoothies und selbst gepressten Apfelsaft schenken Elbfrucht aus. Komplettiert wird das



Getränkeangebot durch die Biere Neustadt Hell und Elbhang Rot der Neustädter Hausbrauerei Schwingenheuer.

Ein großer Teil der Teilnehmenden wird einen Rabatt von bis zu 10 % bei selbst mitgebrachten Tellern und Tassen gewähren. Zudem wird jede/r Besucher*in dazu animiert, den anfallenden Müll korrekt in die zur Verfügung gestellten Mülleimer zu trennen. Unter anderem dadurch konnte die Menge an Müll bei den letzten beiden Märkten erheblich reduziert werden. Daran arbeiten wir weiter.

Für Information und Unterhaltung sorgen Workshops, Vorträge und Musiker*innen. Dresdens Bürgermeisterin für Umwelt und Kommunalwirtschaft, Eva Jähnigen, wird die Veranstaltung mit einem Grußwort eröffnen.

Zum Thema Nachhaltigkeit und Verantwortung lassen sich die Vorträge am Markttag zusammenfassen: Quartiermeister Dresden zeigen auf der Bühne, dass sie mehr als ein cooles Produkt sind und Kollé-Mate setzt sich mit Konsum und Brause auseinander.

Die Kornkreise Dresden sind wieder mit dabei informieren und laden ein zu Mitmachaktionen rund um Getreide und das miteinander Backen. Andy K, Urgestein der Dresdner Street Art Szene, setzt sich zwei Stunden lang mit Kindern und Interessierten an einen Tisch und bastelt, zeichnet und klebt Street Art aus Zeitungspapier. Um den Frühling gebührend einzuleiten wird es eine Samenbomben-Station geben, an der aus Erde vermischt mit Pflanzensamen handliche Kugeln geformt werden können. Alle Workshops und Vorträge finden ebenfalls ehrenamtlich statt – zur Unterstützung und Begleichung der Materialkosten gibt es Spendenboxen.

Musikalische Unterhaltung auf der Bühne bringen Dresdner Musiker*innen. AnnieWhere, sind Anne und ihr Gitarrist und sie verzaubern zum zweiten Mal die Gäste beim Streetfood in der Markthalle. Ebenfalls zum zweiten Mal begeistern Jonethen Fuchs and the Woods den Markt mit schicken, tanzbaren Indie-Sounds. Mit Bluegrass aus Dresden/Long Island, New York bringen The Voltz Brothers die Markthalle zum Schnippen und Wippen. Einen gebührenden Partyabschluss beschert uns Lara Liqueur, die sonst gern die eine oder andere Neustadtbar musikalisch abreißt und jüngst mit der Legende Westbam an den Turntables stand.

Das Projekt Streetfood in der Markthalle entstand Anfang 2015 nach einem Besuch in Kapstadt und dem Wunsch, das Bunte und vielfältige Treiben der Streetfoodmärkte auch nach Dresden zu bringen. Freund*innen wurden als Teammitglieder akquiriert, der Sukuma arts e.V. als rechtlicher Rahmen und Unterstützer gefunden und die Neustädter Markthalle als charmanter und perfekt geeigneter Standort gewählt.

Der zweite Streetfood in der Markthalle in diesem Jahr findet im Herbst statt, am 23. September 2017.

Teilnehmende beim SFM im Frühling:

- | | |
|--|---|
| 1. Bar der Korrekten | 14. Kombinat Delikat |
| 2. Baumstriezel Manufaktur | 15. Konsum Dresden |
| 3. Café Restaurant LINGNER | 16. La moka - original italian cuisine |
| 4. Crêperie La Galette | 17. Leckerey |
| 5. Dresdner Kaffee und Kakao Rösterei | 18. Ligo Weine |
| 6. Doña Empanada | 19. Paupau |
| 7. Elbfrucht | 20. Phoenix Coffee Roasters |
| 8. Hakuna Matata Kulturcafe | 21. SMOKED BARBECUE |
| 9. Hellers Kuchenglocke - Biokonditorei und Café | 22. Stullenbüro |
| 10. ONIGIRI | 23. Teedo - Landladen |
| 11. Jolas mobiler Afrikanisch-Vegan-Imbiss | 24. The Boy and the Burger |
| 12. Kai Kochan | 25. VeganOst |
| 13. KITCHEN RIOT - Aufstand des guten Geschmacks | 26. Verbrauchergemeinschaft VG Biomarkt |
| | 27. vollerWert |

Ablauf SFM-Rahmenprogramm

Wann	Wer	Was	Wo
14: 30	Eva Jähnigen	Eröffnung der Veranstaltung durch Grußwort der Bürgermeisterin für Umwelt und Kommunalwirtschaft	Bühne
14: 45	La Moka	Handgemachte Pasta (Kochen+Info)	Showküche
14: 45	Kornkreise Dresden	Krümeltheater - Mitmachaktion mit Zukunftsvisionen (Workshop)	Marktstand Kornkreise
14: 45	Wiebke	Samenbomben machen (Workshop)	Workshoptisch
15: 00	AnnieWhere	zauberhafter Gesang plus Gitarre	Bühne
15: 45	Restaurant Lingner mit Marktschwärmer Dresden	Kochen mit saisonalen, regionalen Zutaten (Kochen+Info)	Showküche
16: 00	Quartiermeister Dresden	Bier & Verantwortung* (Vortrag)	Bühne
16: 00	Andy K	Street Art - Sticker und Paste-Ups (Workshop)	Workshoptisch
16: 30	The Voltz Brothers	Bluegrass Band	Bühne
17: 00	Kai Kochan	sächsische Krautnudeln (Kochen + Info)	Showküche
17: 15	Kornkreise Dresden	Alte Getreidesorten neu entdeckt + gemeinsames Brotbacken	Marktstand Kornkreise
17: 30	Kolle Mate	Brause & Konsum* (Vortrag)	Bühne
18: 00	Jonethen Fuchs	tanzbare Indie-Sounds	Bühne
18: 00	Wiebke	Samenbomben machen (Workshop)	Workshoptisch
19: 00	Lara Liqueur	Party mit Live-DJane	Bühne

*genauer Veranstaltungstitel steht noch aus

Pressekontakt

Sukuma arts e.V. | Louisenstraße 93 | 01099 Dresden
 streetfood@sukuma.net | www.facebook.com/streetfooddresden
 Nathalie Harms | 0043677 61993325
 Antje Steinborn | 0049151 15285491

Streetfood Markt

Unser Markt bietet ein kulinarisches Angebot von Händler*innen und Kleinproduzent*innen aus Dresden und der Region, deren Leidenschaft für gutes Essen sich in der Auswahl und Verarbeitung ihrer Produkte zeigt. Mit Respekt für Mensch, Tier und Umwelt wird handgemachtes Essen in der Neustädter Markthalle sinnlich erfahrbar. Unterschiedlichste Leckereien können vor Ort genossen oder mit nach Hause genommen werden. Dabei wird ein Erlebnisraum kreiert, der den Alltagskonsum inspiriert und ein Bewusstsein dafür schafft, wie nachhaltige Ernährung praktisch und vor allem lecker umsetzbar ist. Die Neustädter Markthalle als authentischer Veranstaltungsort wird durch den Markt mit neuem Leben gefüllt und somit zurück in die Mitte städtischen Lebens geholt.



Ziel

Mit dem Markt wollen wir zeigen, wie Essen und Einkaufen in der Stadt möglich sind: regional- und saisonal-betont, verbunden mit lokaler Wertschöpfung und kurzen Wegen, verantwortungsbewusst, fair, ökologisch und - bei Fleisch und Fisch - aus artgerechter Haltung bzw. nachhaltigem Fang. Dazu bieten wir Erzeuger*innen, Händler*innen sowie besonderen Lokalen und Köch*innen aus Dresden und dem Dresdner Umland eine Plattform, ihre Idee einem Publikum zu präsentieren. Im Zuge des zunehmenden Bewusstseins für Konsum, Lebensweise und Ernährung, ziehen Streetfood Märkte in immer mehr Städten Deutschlands Unmengen an Besucher*innen an. Bei uns steht das Miteinander im Vordergrund. Regionale Lebensmittel und lokale Anbieter*innen erzeugen Wertschöpfung vor Ort. Das entstehende Wir-Gefühl ist der Beginn einer Entdeckungsreise durch Theorie und Praxis von sozialen und ökologischen Wechselwirkungen. Erst durch ein vertieftes Verständnis wird die gesellschaftlich notwendige Debatte über ein zukunftsfähiges und global gerechtes Ernährungssystem weiter angestoßen.

Was wird angeboten?

Streetfood, das ist Essen auf die Hand, im Kompaktformat und zum sofort Genießen. Zum Streetfood in der Markthalle wird allen Händler*innen und Produzent*innen, die in besonderer Weise auf Ressourcen, Herstellung oder Herkunft ihrer Produkte achten, die Möglichkeit gegeben, diese zu präsentieren. Jede Idee verdient Unterstützung! Auch Produkte, die nicht sofort verzehrbar präsentiert werden können, wie zum Beispiel Honig, Schokolade oder Marmelade, können verkauft werden, wenn die Möglichkeit besteht, das angebotene Produkt probieren zu können. Darüber hinaus gibt es keine Grenzen, ob Sandwich, Suppe oder Burger, Kuchen oder Eis.

Warum besuchen Menschen den Markt?

Das **Streetfood in der Markthalle** bietet eine wunderbare Möglichkeit, die kulinarische Neugier zu befriedigen. Dabei lässt sich allerhand Neues entdecken, spannende Kreationen und überraschende Genüsse, aber auch Altbekanntes, Klassisches. Gemeinsam haben alle den Ansatz, das Essen ein Stück mehr in Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt zu gestalten. So bringt der Markt unterschiedliche Ansätze reflektierten Essens an einem Ort zusammen. Voller unterschiedlicher Düfte, Geschmäcker und Klänge lässt sich Dresden, jenseits von großer Gastronomie und Radeberger Bier kulinarisch (neu) entdecken.

Essen muss jeder und so soll auch der Markt ein Ort für alle sein. Das bedeutet vor allem, dass die Preise einen angemessenen Durchschnitt haben. So wird ein buntes Gemeinschaftserlebnis geschaffen - für Studierende, Rentner*innen, Familien, einfach jeden, der gern isst. Ein weiteres Plus des Marktes: hier muss sich niemand entscheiden, es kann alles probiert werden. Dabei sitzen dann Fleischesser*innen und Veganer*innen, Naschkatzen und solche mit Vorliebe für Deftiges zusammen an einem Tisch.

Abgerundet wird das Angebot durch Workshops, Live-Musik und Vorträge.

