

Rixdorf – Ein Kiez wird kreativ

Cafés, Künstler und Studenten ziehen an den Richardplatz in Nord-Neukölln

■ VON MARIA EXNER

Lee Wagstaff steht vor den zwei Stufen, die in seine Galerie in der Hertzbergstraße führen und weist mit der Hand nach oben. „Rise“ steht in orange Leuchtbuchstaben über der Eingangstür: Aufstieg. „Wissen Sie, wie wir auf den Namen kamen?“, fragt der Künstler und lächelt zurückhaltend unter seiner Strickmütze hervor. „Zuvor stand da Friseur, und nachdem wir das F, das U und das R abmontiert hatten, blieb Rise.“ So zufällig der Name entstand, so gut passt er. Zu der aufstrebenden Galerie und zum Richardkiez, in dem sie seit Anfang 2008 zu Hause ist.

Vor zwei Jahren hat der 40-Jährige London in Richtung Berlin verlassen. Das eigene Atelier, das er braucht, um seine großformatigen Drucke herzustellen, war dort unbezahlbar geworden. In Berlin reizte ihn weder Mitte noch Charlottenburg als Standort für ein Atelier mit Galerie. „Wenn man neu in eine Stadt kommt, dann geht man nicht dahin, wo es schon hip ist“, sagt Wagstaff. Er hat den Aufstieg von Hackney in London miterlebt – das Viertel war vor zehn Jahren ein sozialer Brennpunkt und ist heute fest in der Hand von Künstlern und Bohemiens. Auf der Suche nach einem Ort mit ähnlichem Potenzial sahen sich Wagstaff und sein Partner in Neukölln um und fanden den Richardplatz. „Die Gegend ist schroff und gleichzeitig gemütlich.“

Der Richardkiez liegt zwischen Sonnenallee, Karl-Marx-Straße und der Ringbahnstrecke im Süden von Nord-Neukölln. Die niedrigen Häuser des böhmischen Dorfs gehören genauso dazu wie die Gasi Osman Pasa Moschee, der idyllische Comenius-Garten und die Richard-Grundschule, deren Schüler zu 95 Prozent nicht-deutschsprachiger Herkunft sind. Wie im ganzen Norden des Bezirks haben fast 40 Prozent der Anwohner kein eigenes Einkommen. Die durchschnittliche Kaufkraft ist eine der niedrigsten im Stadtgebiet.

Hier hat man es nicht leicht, deswegen ist man tolerant. Die Nachfahren der böhmischen Siedler, türkischstämmige Familien, ehemalige Flüchtlinge aus den Balkanstaaten und die alteingesessenen Berliner leben in Rixdorf friedlich miteinander. Bei der Polizei gilt die Gegend rund um den Richardplatz als ruhig. Doch die Ruhe im Dorf wird neuerdings gestört von Möbellastern, die über das Kopfsteinpflaster schepfern. Schon im Wohnungsmarktbericht der Berliner Investitionsbank von 2008 ist von einer Wanderungs-

bewegung die Rede, die aus Szenebezirken gen Nord-Neukölln weist und nicht an der Reuterstraße endet. Auch bürgerliche Neu-Berliner aus dem Rest der Republik und dem Ausland ziehen derzeit in den Richardkiez.

Die Nachfrage nach Wohnraum steigt Jens Demmler, Hausverwalter und geborener Rixdorfer, kann das bestätigen. „Bis vor etwa zwei Jahren standen Wohnungen hier auch mal drei Monate lang leer, bevor wir einen neuen Mieter hatten“, sagt Demmler. Vor zwei Tagen dagegen habe er eine Dreizimmerwohnung in der Nähe im Internet annonciert, 70 Anfragen seien bereits eingegangen. Der große, hellblonde Mann sitzt hinter einem dunklen Holzschreibtisch. Allein in Neukölln verwaltet Jens Demmlers Büro 500 Wohneinheiten. „Das Interesse ist enorm, um die Ecke ist gerade eine Bundestagsabgeordnete eingezogen“, erzählt er. Das heiße ja auch etwas. Der 33-Jährige mag sein Heimatquartier, blieb auch, als Freunde rieten, aus dem verrufenen Neukölln wegzuziehen. „Ich habe es hier nie als problematisch empfunden“, winkt Demmler ab. Die neue Beliebtheit des Viertels erklärt er sich mit den Veränderungen in anderen Bezirken. Vielen Leuten seien die Hausgemeinschaften beispielsweise in Prenzlauer Berg zu kompliziert geworden. „Hier gibt es einen Zusammenhalt und trotzdem darf jeder sein Ding machen.“



Lee Wagstaff kam aus London nach Rixdorf. Die Galerie Rise ist auch das Atelier, in dem er arbeitet



Doreen Giessler und Antje Heera nähen seit zwei Jahren Kleidung nach Maß in ihrer Ladenwerkstatt Rix und Roxi in der Schudomastraße

FOTOS: RETO KLAR

Genau das machen Antje Heera und Doreen Giessler. Vor zwei Jahren eröffneten sie an der Schudomastraße ihre Nähwerkstatt Rix und Roxi. Darin fertigen die beiden Bekleidungsdesignerinnen unter anderem Uniformen für die Bundesdruckerei und schneiden Kleider nach Maß. „Bevor ich nach einem Atelier gesucht habe, wusste ich nicht, dass es in Neukölln so ein Viertel gibt“, sagt Antje Heera. Wie die 31-Jährige kennen viele jüngere Berliner das Böhmische Dorf gar nicht oder nur wegen des Weihnachtsmarkts. Weil in der Nachwendzeit die meisten bürgerlichen Familien ins Grüne zogen, brachen die Einzelhändler die Kunden weg. Das öffentliche Leben im Viertel verschwand hinter heruntergelassenen Jalousien.



Angst vor Verdrängungsprozess Das Projekt ist so erfolgreich, dass es im Oktober ausläuft. „Wir haben eine Entwicklung angestoßen. Jetzt finden Leute, die etwas auf die Beine stellen wollen, allein hier“, sagt Henning Büchler. Trotzdem kann sich der großgewachsene Quartiersmanager über den Erfolg nicht uneingeschränkt freuen. „Die Angst, dass jetzt ein Verdrängungsprozess einsetzt, ist schon da“, gibt Büchler zu. Ansässige Geschäftsleute beklagen bereits gestiegene Mieten. Das Wort Gentrifizierung fällt. Auch Steffen Hartung beobachtet die Entwicklung kritisch. Der junge Wirt betreibt seit zwei Jahren die B-Lage, eine Bar, in der elektronische Musik läuft und das alternative Publikum des Richardkieses Zuhause ist. „Hier passiert massiv etwas. Wir hören jede Woche von neuen WGs.“ Hartung müsste froh sein, bedeutet doch junges Publikum mehr Umsatz. Aber der 30-Jährige sieht dem mit

einem lachenden und einem weinenden Auge entgegen: „Ich fürchte, was sich hier an Subkultur entwickelt, wird im Keim erstickt.“

Diese Sorgen machen sich Urte Bogn und Arilsmo De Oliveira vom Vux nicht. Das deutsch-brasilianische Pärchen steht hinter der Theke des veganen Cafés in der Richardstraße, in der Vitrine vor ihnen liegen selbstgebackene Kuchen und

kleine Sandwiches. „Zu uns kommen eigentlich alle. Künstler, Rentner, türkische Mütter mit ihren Kindern“, sagt die 37 Jahre alte Soziologin. Sie ist überzeugt, dass es so dörflich bleiben wird wie es ist. So dörflich, dass der Namenspathe des Vux in der Dämmerung plötzlich auf dem Weg steht. Der Rotfuchs schaut den Besucher lange an, dann verschwindet er.

Das gibt es im Richardkiez zu entdecken

Brasilianisches Das vegane Café Vux lädt sonntags ab 11 Uhr zum Brunch in die Richardstraße 38. Neben Salaten und Kuchen gibt es Shakes mit der brasilianischen Acai-Beere. Geöffnet: Mittwoch bis Sonnabend 12–20 Uhr, Sonntag 11–18 Uhr.

Elektronisches An der Ecke Mareschstraße und Schudomastraße hat die B-Lage täglich ab 19 Uhr geöffnet. Mittwochs ist Volküche. Freitag bis Sonntag legen befreundete DJs auf.

Künstlerisches Im April beginnt die neue Ausstellungssaison der Galerie Rise in der Hertzbergstraße 27. Informationen unter www.riseberlin.com.

Orientalisches Eine etwas andere Stadteinführung geben die Frauen des Projekts Route 44. Sie zeigen Besuchern die Orte, an denen türkisches und arabisches Leben im Richardkiez stattfindet. Buchung unter ☎ 70 22 20 23.

GESCHICHTEN AUS ZOO & TIERPARK

Warum der Toko seine Liebste einmauert

Dreifacher Nachwuchs bei den Hornvögeln mit dem leuchtend gelben Schnabel im Tierpark

So lang und gebogen ihre Wimpern auch sein mögen – Männer, die Frauen einmauern, haben keine Sympathie verdient. Väter aber, die ihre Familie schützen, retten die Art – so wie die Toko-Männchen. Tokos sind Vögel, Vögel mit wunderschönen langen Wimpern. Haben sich zwei als Paar gefunden, schotten sie sich ab. Sie verschließen ihre Höhle mit Lehm, Früchtbrei und Zweigen. Kurz bevor der Spalt zu eng wird, schlüpf sie allein hinein, und jeder mauert auf seiner Seite weiter bis auf einen schmalen Schlitz. „Das schützt vor Räubern“, sagt Tierpark-Kurator Martin Kaiser. Sie legt drinnen ab und brütet, er schafft draußen das Futter ran.

Kaiser konnte dies jüngst bei seinen Gelschnabeltokos beobachten. Zum Glück: Schon die Jahre zuvor hatte das Pärchen



Bei den Gelschnabeltokos ist Kuscheln angesagt

FOTO: WAGNER

fleißig gemauert. Doch das Weibchen fiel aus der Rolle und blieb draußen. Keine Eier, kein Nachwuchs. Diesmal lief alles nach dem Bauplan der Natur. Am 24. November 2009 hörten Tierpfleger die ersten Geräusche, am 6., 7. und 12. Januar kamen drei Jungvögel heraus: erst die Mädchen, dann der Junge. Der Jung-Toko im Tierpark trägt einen roten Plastik-Ring am

Fuß und wie alle ostafrikanischen Gelschnabeltokos einen schwarzen Federkreis um die Augen. Die Schnäbel der drei Jungvögel sind grau. Zwei Jahre wird es dauern, bis sie so gelb strahlen wie die ihrer Eltern – ein Zeichen der Geschlechtsreife. Der Schnabel besteht aus Horn, die 15 Toko-Arten zählen zu den Hornvögeln, auch Nashorn-Vogel genannt. Das führt auf die falsche Spur. Mitnichten ist des Vogels Schnabel so massiv wie das Horn der Säugetiere. „Der Hornschnabel ist eher porös, mit Luftkammern durchsetzt“, sagt Kaiser. Die Gelschnabeltokos im Tierpark stammen ursprünglich aus Ostafrika und leben in Bäumen. Wenn sie fliegen, tun sie dies in Wellenbewegungen. Tokos sind laute Flieger, ihnen fehlen die Unterflügeldecken. Laut ist auch ihr Ruf: „tok-tok-tok“ – daher der

Name. Er ist im Tierpark sogar durch das Glas der kleinen Vitrine im Alfred-Brehm-Haus zu hören. Dort sind momentan Vater und Jungtiere zu sehen. „Das Männchen kümmert sich rührend um seinen Nachwuchs“, sagt Kaiser, das sei typisch. Demnächst wird getauscht: Die Jungvögel kommen aus Platzgründen hinter die Kulissen, die Mutti kehrt zurück. Sie wird noch von den Tierpflegern aufgepäppelt, da sie alle Kraft für ihre Brut abgegeben hatte und abgemagert war.

Weitere Kolumnen von **Tanja Laninger**: www.morgenpost.de/kolumne/laninger



KAISER'S FÜR SIE IM ANGEBOT

Gültig bis 20.02.2010

<p>Speisekartoffeln aus Deutschland, Kl. I, Sorte: S. Etikett, 4-kg-Sack, 1 kg: € 0,28</p> <p>1.11</p>	<p>Tafeltrauben aus Südafrika, Kl. I, Sorte: Red Globe, 1 kg lose</p> <p>2.99</p> <p>HILFE FÜR HAITI! 1 Cent von jedem Einkauf für die Erdbebenopfer.</p>
<p>Frische Hähnchenschenkel HKL A, mit bis zu 25 % Rückenteile, 100 g</p> <p>0.20</p>	<p>Zartes Entrecote Qualitätsrindfleisch vom deutschen Jungbullen, das Steak für Kenner, 100 g</p> <p>1.11</p>
<p>Lammrückensteak eingelgt in Kräutermari- nade, küchenfertig, 100 g</p> <p>1.25</p>	<p>Langwiesche Delikatess- Krustenbraten ofengebacken, 100 g</p> <p>1.49</p>
<p>Ferrero Kinder Schoko-Bons 125-g-Beutel, 100 g: € 0,79</p> <p>38% BILLIGER</p> <p>0.99</p>	<p>Danone Obstgarten verschiedene Sorten, je 125-g-Becher, 100 g: € 0,15</p> <p>34% BILLIGER</p> <p>0.19</p>
<p>Valensina verschiedene Sorten, je 1-l-PET-Flasche</p> <p>29% BILLIGER</p> <p>0.99</p>	<p>Barilla Teigwaren verschiedene Sorten, je 500 g + 15 % mehr Inhalt = 575-g-Packung, 1 kg: € 1,55</p> <p>40% BILLIGER</p> <p>0.89</p>