

Von Lammköpfen und Käselaiiben

Wo sich Köche und Gourmets eindecken, gibt es viel zu sehen

– diese **Märkte in Europa** sind einen Besuch wert

VON OLIVER KAUER-BERK

BARCELONA. Die Düfte, die Farben, die Geräuschkulisse: Ein Marktbesuch ist ein sinnliches Erlebnis. Auf den Handelsplätzen wechseln Fleisch, Fisch, frisches Obst und exotische Gewürze den Besitzer – oder alter Trödel aus der Rumpelkammer. Abgesehen von den bunten Auslagen faszinieren die Menschen: feilschende Kunden, störrische Händler, laute Marktschreier. An kaum einem Ort in der Fremde lässt sich das dortige Leben intensiver spüren. Das sind besonders sehenswerte Märkte in Europa:

■ **Mercat de la Boqueria, Barcelona**

Hier riecht Eigenlob wunderbar: Als „Paradies für die Sinne“ wirbt der berühmte Markt in der katalanischen Metropole für sich. Hinter dem kunstvoll aus Eisen und farbigem Glas konstruierten

Eingangsportal, das etwas versteckt liegt, warten mehr als 800 Stände – und es geht ausschließlich ums Essen. Links sauber gestapelte Birnen, Avocados und Pampelmusen, rechts Türme aus Erdbeeren. Steinpilze aus dem Hinterland, herabhängende Schinkenbeine und abgezogene Lammköpfe – vor allem aber Fisch, Fisch, Fisch. Fast 50 Stände formen in der Hallenmitte ein riesiges Oval mit allem aus dem Meer, von Seeteufeln bis weinroten Thunfischlenden.

boqueria.info

▶ **Marché aux Puces Saint-Ouen, Paris**

Er rühmt sich als bekanntester Flohmarkt der Welt, aber in jedem Fall versammelt der Marché aux Puces de Saint-Ouen im Norden von Paris eine riesige Zahl an Antiquitäten und Second-Hand-Waren: Rund 1700 Händler in 14 unterschiedlich ausgerichteten Märkten locken



HIER DREHT SICH ALLES UM DEN KÄSE: Beim traditionellen Kaasmarkt im niederländischen Alkmaar (links). Wer Antiquitäten mag, ist beim Marché aux Puces de Saint-Ouen in Paris gut aufgehoben (rechts).

Fotos: NBTC, Paris Tourist Office/Marc Bertrand

immer sonnabends, sonntags und montags – und es kommen mehr als fünf Millionen Besucher im Jahr. Auf sieben Hektar bietet der Markt genug Raum für die Schnäppchenjagd nach Antiquitäten: Möbel, Gemälde, Teppiche, Spiegel, Lampen, Geschirr, Spielzeug, Bücher, Kleidung. Unser Tipp: Im Marché Biron gibt es Kunst ab dem 17. Jahrhundert. Wer sucht, der findet!

<http://marcheauxpuces-saintouen.com>

Borough Market, London

Ja, auch in England wird gut gegessen. Zutaten dafür gibt es auf dem Borough Market 200 Meter südlich der Themse im Bezirk Southwark. Der Markt unter der schmiedeeisernen Dachkonstruktion gilt als Umschlagsplatz hochwertiger Lebensmittel von nah und fern. Hier zeigen sich Spuren der einstigen Kolonialmacht – etwa beim Darjeeling-Tee von indischen Plantagen oder bei den karibischen Spezialitäten. Aber auch regionale Qualitätsprodukte wie Galloway-Rindfleisch oder Sussex-Seezunge können erstanden werden. Im Borough Kitchen gibt es Schönes und Praktisches, um den Einkauf zu verarbeiten, vom Austernöffner bis zum Zwiebelschneider.

www.boroughmarket.org.uk

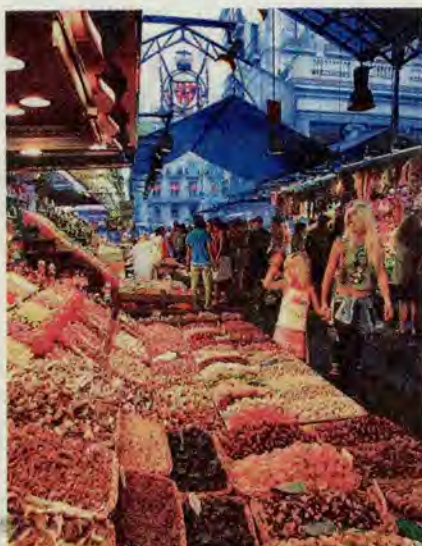
Mercato Centrale, Florenz

Zwischen Michelangelos David in der Accademia und Botticellis Geburt der Venus in den Uffizien tut Florenzreisenden ein Snack ganz gut. Ohne großen Zeitverlust und dennoch typisch italienisch geht das im Mercato Centrale – und zwar bis Mitternacht. In dem Art-déco-Gebäude aus Eisen und Glas unterbricht man eigentlich nicht mal den künstlerischen Rundgang – das Gebäude selbst ist sehenswert. An den Tischen im ersten Stock nimmt jedermann Platz und verzehrt die gekauften Speisen. Kellner servieren Getränke. Nur das Entscheiden fällt schwer: Für den kleinen Hunger Oliven, Schinken und Käse wählen oder doch eine Portion Nudeln vertilgen? Wer es etwas ruhiger mag, nimmt an den ruhigen Restauranttischen im Zwischengeschoss Platz.

www.mercatocentrale.it

Mercado de Vegeta, Las Palmas

Mit 90 Ständen ist der Mercado de Vegeta, der Markt der Altstadt von Las Palmas, kein Riese – doch für den Gran Canaria-Urlauber eine prima Abwechs-



IN DER MARKTHALLE IN BARCELONA STEIGEN DEM BESUCHER WOHLIGE DÜFTE IN DIE NASE: Der Mercat de la Boqueria ist ein Fest für die Sinne.

Foto: Catalán Tourist Board

lung. Der gelb-graue Marktbau war bei seiner Errichtung Mitte des 19. Jahrhunderts der erste seiner Art auf den Kanarischen Inseln. Die Vegeta-Händler gelten als lebhaft und geben Touristen gern Tipps für die Zubereitung der Speisen. Besonders vielfältig ist der frische Fisch aus dem nahen Meer. Außerdem gibt es ein tolles Angebot an exotischem Obst. Unser Tipp: Besucher sollten sich auch die Umgebung anschauen – Kolumbus-Museum, Kathedrale Santa Ana und Triana-Einkaufsstraße sind gleich um die Ecke.

www.mercadovegeta.com

Große Markthalle, Budapest

Zunächst beeindruckt der prächtige Bau der Nagy Vásárarnok. Mit ihren wuchtigen Ecktürmen, den bunt glasierten Ziegeln und dem von Figuren geschmückten Eingang könnte die Große Markthalle fast für eine Basilika gehalten werden. Doch in der riesigen und hellen Halle regiert das Weltliche: 200 Geschäfte gibt es auf drei Stockwerken. Im Kellergeschoss Fischstände und Aquarien, unten alles für die Küche, weiter oben Kunsthandwerk, Textilien und Stände, an denen Gulasch verkostet wird. Und genau diese Fleischspeise sollte sich der Tourist nicht entgehen lassen! Genauso wie Paprika in allen Variationen.

www.piaconline.hu

Fischmarkt, Hamburg

Immer sonntags kommt der Fisch ans Hafenbecken in Altona. Der Fischmarkt auf der Freifläche öffnet früh, im Sommer um 5 Uhr, im Winter um 7 Uhr. Es wird nicht nur Fisch verkauft. Beliebt sind die ebenso lautstark angepriesenen Obstkörbe. „Einen Hering leg ich noch dazu“ – das wortreiche Spektakel der Marktschreier lockt Touristen und Nachtschwärmer von der Reeperbahn. Die kommen besonders gern an den Stand von Aale-Dieter. Nach dem Marktbummel tobt in der angrenzenden Fischauktionshalle bei Live-Musik und Frühshoppen der Barsch. Für den beliebten Brunch in der Auktionshalle sollten Besucher unbedingt reservieren.

www.hamburg.de/fischmarkt

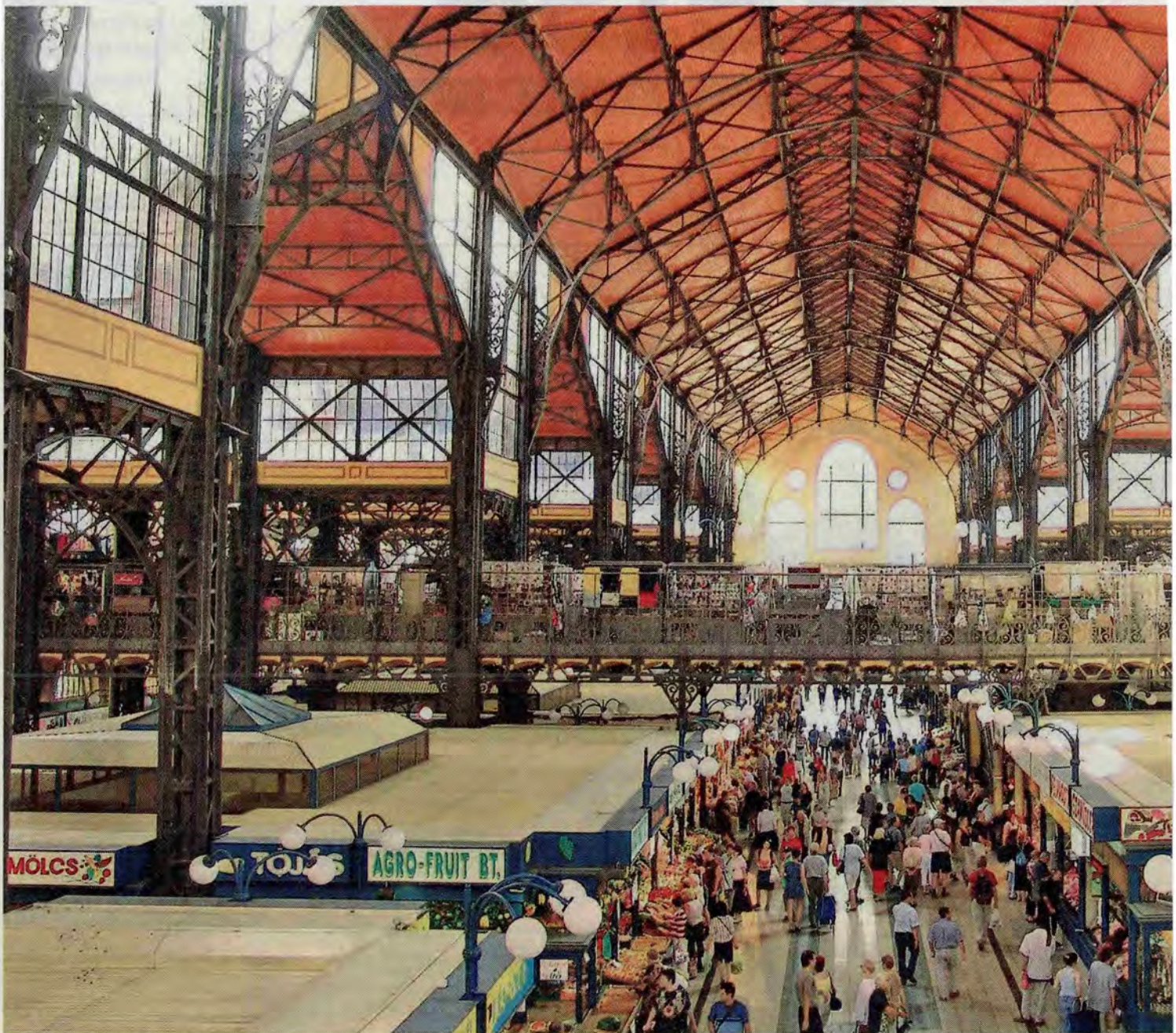
Käsemarkt, Alkmaar

Der Kaasmarkt in Alkmaar im Norden der Niederlande ist ein Spektakel. Von Ende März bis Ende September wird der Waagplein, ein Platz im Stadtzentrum, freitagvormittags zur Bühne der traditionell gekleideten Käseträger, die seit 1593 eine eigene Gilde bilden. Sie karren die in langen Reihen aufgeschichteten Käseläbe nach dem Glockensignal um Punkt 10 Uhr auf großen Holzbahren kreuz und quer über den Platz. Die Käufer testen und bieten. Der Markt in Alkmaar ist der einzige in den Niederlanden, der diese Verkaufstradition beibehalten hat. Ganz nah ran dürfen Teilnehmer einer Gruppentour mit Stadtführer. Vielleicht machen sie dann auch ein Erinnerungsfoto mit Frau Antje, dem blau-weiß-rot gekleideten „Kaasmeisje“.

www.kaasmarkt.nl/de

Naschmarkt in Wien

Er gilt als eine der Top-Sehenswürdigkeiten der österreichischen Hauptstadt. Auf dem Naschmarkt machen sich rund 170 Verkaufsstände, Geschäfte und Lokale breit. Wie der Name andeutet, bieten die Händler vor allem Lebensmittel an, am Sonnabend kommen Bauernstände hinzu. Der Naschmarkt ist für sein multikulturelles Flair bekannt und in den vergangenen Jahren renoviert worden. Viele kleine Lokale servieren österreichische und internationale Küche. Man schmeckt, wie in Wien der Balkan beginnt. In „La Bottega Del Gusto“ soll es den besten Mozzarella geben, auch die Trüffel-salami wird gelobt. Im Sommer ist auch abends Betrieb in den Lokalen.



ANSPRECHENDE ARCHITEKTUR: Die Große Markthalle in Budapest ist ein beeindruckender Blickfang.

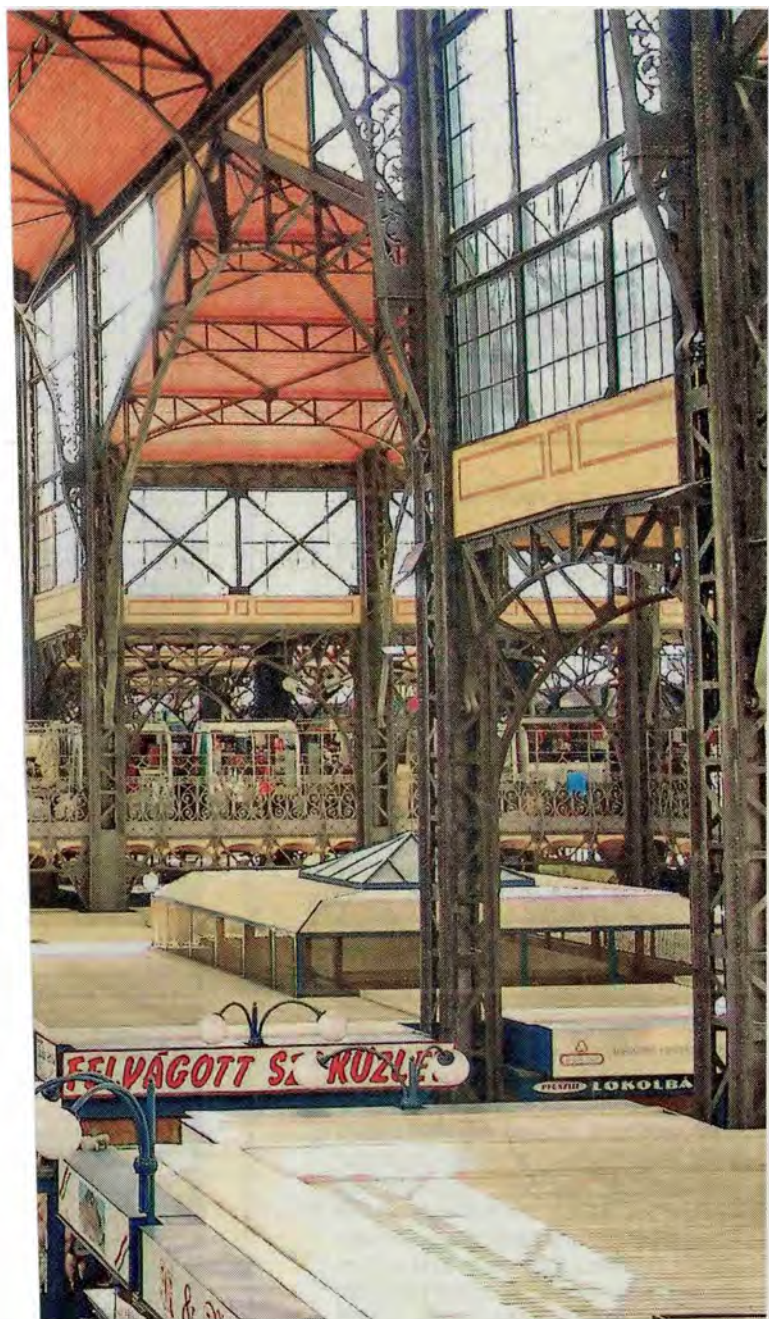


Foto: Ungarisches Tourismusamt