



## Spektakuläre Märkte in Europa

Märkte sind Touristenmagneten – besonders bei Städtetrips. Wo sich Restaurantköche und Gourmets eindecken oder Schnäppchenjäger um Trödel feilschen, gibt es viel zu sehen. Diese Märkte lohnen den Besuch.

VON OLIVER KAUER-BERK

### 1. 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 Eingangsportale 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. Fast 50 Stände formen in der Hallenmitte ein riesiges Oval mit allem aus dem Meer – von See-telefen bis weinroten Thunfischlenden.

**Besonderheit:** der frische Fisch  
**Tipp:** die Kochkurse in der Aula Gastronómica des Marktes  
**Hinkommen:** Fünf Gehminuten vom Hafen am Boulevard Rambles, der Eingang liegt etwas versteckt.  
**boqueria.info**

### 2. Marché aux Puces de 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 immer samstags, sonntags und montags. Auf sieben Hektar bietet der Markt genug Raum für die

Schnäppchenjagd nach Antiquitäten: Möbel, Gemälde, Teppiche, Spiegel, Lampen, Geschirr, Spielzeug, Bücher, Kleidung.

**Besonderheit:** die Kunst ab dem 17. Jahrhundert im Marché Biron  
**Tipp:** die restaurierten chinesischen Möbel in der Galerie Cristo  
**Hinkommen:** Métrostation Garibaldi oder Porte de Clignancourt  
**archeauxpuces-saintouen.com**

### 3. 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 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. Auch regionale Qualitätsprodukte wie Galloway-Rindfleisch oder Sussex-Seezunge sind im Angebot.

**Besonderheit:** die schmiedeeiserne Dachkonstruktion  
**Tipp:** Im „Borough Kitchen“ gibt es Schönes und Praktisches, um den Einkauf zu verarbeiten – vom Austernöffner bis zum Zwiebelschneider.  
**Hinkommen:** Fünf Gehminuten von der U-Bahn-Station London Bridge  
**boroughmarket.org.uk**

### 4. Mercato Centrale, Florenz

Zwischen Michelangelos David in der Accademia und Botticellis Geburt der Venus in den Uffizien tut ein Happen gut. Ohne großen Zeitverlust und



Englische Spezialitäten und hochwertige Lebensmittel von nah und fern gibt es auf dem Borough Market in London. Im angrenzenden Borough Kitchen gibt es das entsprechende Werkzeug, um das Gekaufte zu verarbeiten.

FOTO: VISITLONDONIMAGES/BITAINONVIEW/INGRID RASMUSSEN

typisch italienisch geht das im Mercato Centrale. In dem Art-Deco-Gebäude aus Eisen und Glas unterbricht man 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.

**Besonderheit:** bis Mitternacht geöffnet  
**Tipp:** die ruhigen Restaurantische im Zwischengeschoss  
**Hinkommen:** Die Via dell'Ariento liegt fünf Gehminuten vom Bahnhof Santa Maria Novella und vom Dom entfernt.  
**mercatocentrale.it**

### 5. Naschmarkt, 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 Samstag kommen Bauernstände hinzu. Der Wiener Naschmarkt ist für sein multikulturelles Flair bekannt und in den vergangenen Jahren renoviert worden. Viele kleine Lokale servieren österreichische und internationale Küche.

**Besonderheit:** im Sommer auch abends Betrieb in den Lokalen  
**Tipp:** Im „La Bottega Del Gusto“ soll es den besten Mozzarella geben, auch die Trüffelsalami wird gelobt.  
**Hinkommen:** U-Bahn-Station Kettenbrücke

### 6. Kaasmarkt, Alkmaar

Der Käsemarkt in Alkmaar im Norden der Niederlande ist ein

Spektakel. Von Ende März bis Ende September wird der Waagplein-Platz freitagvormittags zur Bühne der traditionell gekleideten Käseträger, die seit 1593 eine eigene Gilde bilden. Sie karren die in langen Reihen aufgeschichteten Käselaibe nach dem Glockensignal um Punkt 10 Uhr auf großen Holzbahren kreuz und quer über den Platz. Die Käufer testen und bieten vor Ort. Der Markt in Alkmaar ist der einzige in den Niederlanden, der diese Verkaufstradition beibehalten hat.

**Besonderheit:** Ganz nah ran dürfen Teilnehmer einer Gruppentour mit Stadtführer.  
**Tipp:** Erinnerungsfoto mit „Frau Antje“ machen, den blau-weiß-rot gekleideten „Kaasmeisje“  
**Hinkommen:** mitten im Zentrum  
**kaasmarkt.nl/de**

### 7. Große Markthalle, Budapest

Zunächst beeindruckt der prächtige Bau der Nagy Vársárcsarnok. 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 Shops gibt es auf drei Stockwerken. Unten alles für die Küche, weiter oben Kunsthandwerk, Textilien und Stände, an denen Gulasch verkostet wird.

**Besonderheit:** Paprika in allen Variationen  
**Tipp:** die Fischstände und Aquarien im Kellergeschoss  
**Hinkommen:** Metro-Station Fovam ter, am gleichnamigen Platz an der Freiheitsbrücke  
**piaconline.hu**

### RP-GEWINNSPIEL

#### Entspannung in malerischer Gegend



Das „Parkhotel de Wiemsel“ in Ootmarsum liegt in einer malerischen Gegend in der Region Twente im Osten der Niederlande. Mit viel Liebe wurde das Hotel im Sommer 2015 komplett renoviert. Das Einzigartige ist die weitläufige Parkanlage drum herum. Die entspannte Großzügigkeit spiegelt sich auch im Spa und im Restaurant de Wanne wider. Das Künstlerstädtchen Ootmarsum bietet neben 17 Galerien zahlreiche Boutiquen, Cafés und Flaniermeilen. Gewinnen Sie fünf Übernachtungen in einer Junior Suite inklusive Frühstück und einem Dreigänge-Menü.

Mehr Infos: [www.parkhotel-dewiemsel.nl](http://www.parkhotel-dewiemsel.nl)

Frage beantworten und mit etwas Glück gewinnen:  
**In welcher Region liegt das Städtchen Ootmarsum?**

Antwort nennen unter 0 137 9 88 67 15 (50 Cent/Anruf aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunk) oder SMS mit dem Kennwort „rpreise“, Leerzeichen, Ihrem Namen, Adresse und Lösung an 1111 (ohne Vorwahl, 50 Cent/SMS)! Teilnahmeschluss: 26.07.16, 24 Uhr. Teilnahme ab 18 Jahren. Der Gewinner



wird per Los ermittelt und in unserer Zeitung veröffentlicht.

**Gewinner der Vorwoche**  
Die Reise an den Edersee hat Angelika Sterzinger aus Monheim gewonnen.

### ONLINE-SERVICE

**Tipps** Das sind die 21 schönsten Sommerorte in der Region  
**NRW-Quiz** Ist das Weltkulturerbe oder kann das weg?  
**Italien** Auf den Spuren der Limone am Gardasee

[www.rp-online.de](http://www.rp-online.de)  
[www.ngz-online.de](http://www.ngz-online.de)

★★★★

## HOTEL FELSENLAND

DAS WELLNESSHOTEL IN DAHN

- Poolterrasse
- Wellnessgarten
- Sonnendeck
- Liegewiese
- 3 Pools

**5 Nächte inklusive:**  
5 x Übernachten - Wohnen  
5 x Wohlfühlfrühstück  
mit Kaffeespezialitäten  
5 x über 3000 qm FELSEN SPA  
5 x Nachmittagskaffee  
mit Omakuchen  
und Kaffeespezialitäten  
5 x Hüttenjause im FelsenGraf  
4 x 5-Gang-Abendmenue  
mit Menüauswahl oder  
STEAKHOUSEKARTE  
im FelsenGraf

**5 Nächte**  
ab **549,- €**  
**-10%**  
Juli / August Rabatt\*

[www.urlaub-in-dahn.de](http://www.urlaub-in-dahn.de)

**5 Nächte inklusive:**  
• 2 Wunschzettel-Behandlungen à 25 min.  
• 1 x Fine-Dining-Abend am Mittwoch

**Jetzt Urlaub buchen:**  
**Tel. 0 63 91- 92 37 0**

\* Bei 5 Nächten von So. – Fr. auf den regulären Zimmerpreis im Monat Juli / August 2016

Hotel Felsenland · Margit und Alois Ruppert GbR · Im Büttelwoog 2 · 66994 Dahn · T. 0 63 91- 92 37 0 · [info@hotel-felsenland.de](mailto:info@hotel-felsenland.de) · immer aktuell