

DIE 7 SCHÖNSTEN MÄRKTE IN EUROPA

[Follow me](#)





Auf Städtereisen besuche ich am liebsten die Märkte. Zum

einen, weil wir uns häufig selbstversorgen. So ist immer frisches Obst und Gemüse zu bekommen. Zum anderen, weil stöbern, feilschen und suchen einfach herrlich ist. Jede Stadt, jedes Land hat so seine Besonderheiten auf den Märkten.

In einer Stadt ist es der Anlaufpunkt für gutes, frisch zubereitete Essen zu erschwinglichen Preisen. In anderen Städten gibt es auf den Märkten alles was man so kaufen könnte. Neben Lebensmitteln gibt es Kleidung, Souvenirs, aber auch Haushaltsgegenstände bis hin zu Möbeln. Nachfolgend berichte ich von meinen schönsten Marktbesuchen in Europa.

Gut zu wissen: seit dem Brexit brauchst du einen Reisepass, um nach UK zu reisen. Die Beantragung und Bearbeitung beansprucht einige Zeit. Du solltest dafür 8 bis 10 Wochen einplanen. Ist deine Reise erst in ein paar Monaten, ist das kein Problem. Hast du jedoch vor, innerhalb der nächsten Wochen nach UK zu reisen, gibt es die Möglichkeit einen Express-Reisepass zu beantragen. Dieser ist innerhalb von 2 bis vier Wochen erhältlich. Darum also rechtzeitig um die notwendigen Papiere kümmern. Der neue Reisepass ist dann für zehn Jahre gültig.

Camdenmarket in London







balls
ESTABLISHED 1961
BRIGHTON CRAWLEY

TEL: 02072844488

LB
XU

TOYS & MORE

CARLEN LOOK PLACE



No parking



Entlang der Chalk Farm Road und der Camden Highstreet, wo früher die Stallungen der Zugpferde waren, sind heute kleine Läden, Foodshops, Kunst- und Modeläden. Ein lebhaftes Nachtleben dank zahlreicher Clubs und Bars und viele kleine Designerläden sorgen dafür das hundertausende an Besuchern jährlich hier durchströmen. Am Regents Canal fahren heute noch Boote, der naheliegende Regents Park bietet Erholung im Grünen und der London Zoo für tierische Abwechslung.

Die Stables finde ich besonders schön. Wie in einem Labyrinth tauchen immer wieder Nischen mit Shops auf. In einem gibt es silberschmuck, im anderen Ethnokleidung, dann wieder altes Vinyl oder schöne Accesspaires. Zahlreiche Pferdeskulpturen erinnern an die Vergangenheit der Pferde hier.

Erreichbarkeit: mit der Northernline bis Camden Town oder Chalkfarm, Tarif Zone 2

Weitere Infos über Märkte in London findest du in meinem Beitrag über [Shoppingideen London](#).

Der schwimmende Blumenmarkt in Amsterdam



Amaryllis 2.⁵⁰/3 for 6.-

Amaryllis



Amaryllis 2.⁵⁰/3 for 6.-

Amaryllis
Benfica







Der Bloemenmarkt in Amsterdam hat eine lange Tradition. Es gibt ihn seit 1862. Er liegt mitten in der Stadt an der Singelgracht. Die Marktstände sind täglich geöffnet. Montag bis Samstag von 9 bis 17.30 und am Sonntag von 11 bis 17.30 Uhr.

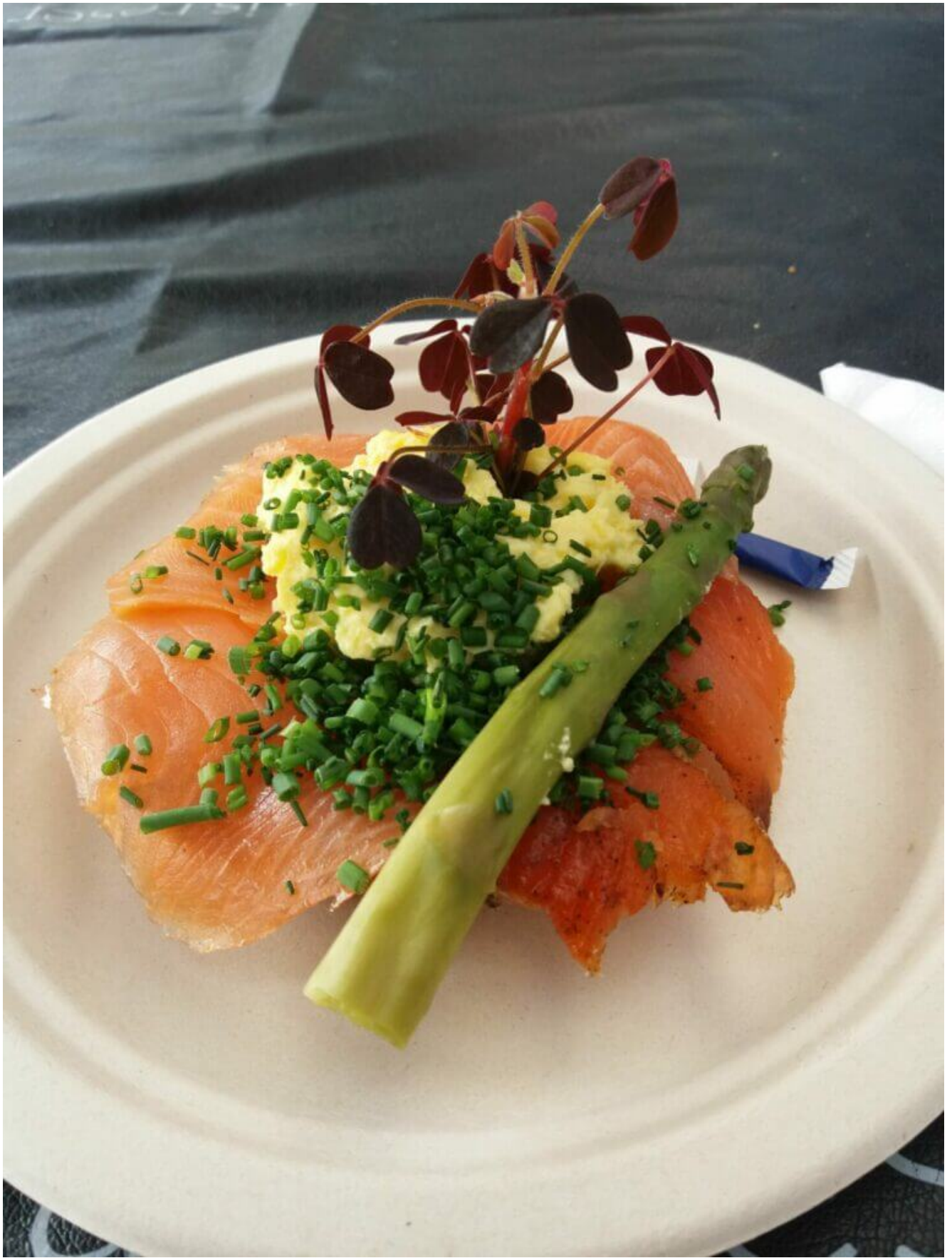
Die Märkte entstanden in der Zeit, als die Waren noch per Schiff nach Amsterdam gebracht wurden. Und weil die Strassen schon immer schmal waren in Amsterdam, ankerten die Boote an den Grachten. So blieben die Strassen frei. Heute sind es keine schaukelnden Boote mehr, sondern Pontons. Pontons sind schwimmende Plattformen, die meist fest verankert werden. Sie sind nur bedingt fahrtauglich.

Erreichbarkeit: Singel 480, mit den Straßenbahnen 1, 2 und 5 bis Haltestelle Koningsplein

Du liebst es Märkte zu besuchen? Dann ist eine Reise nach

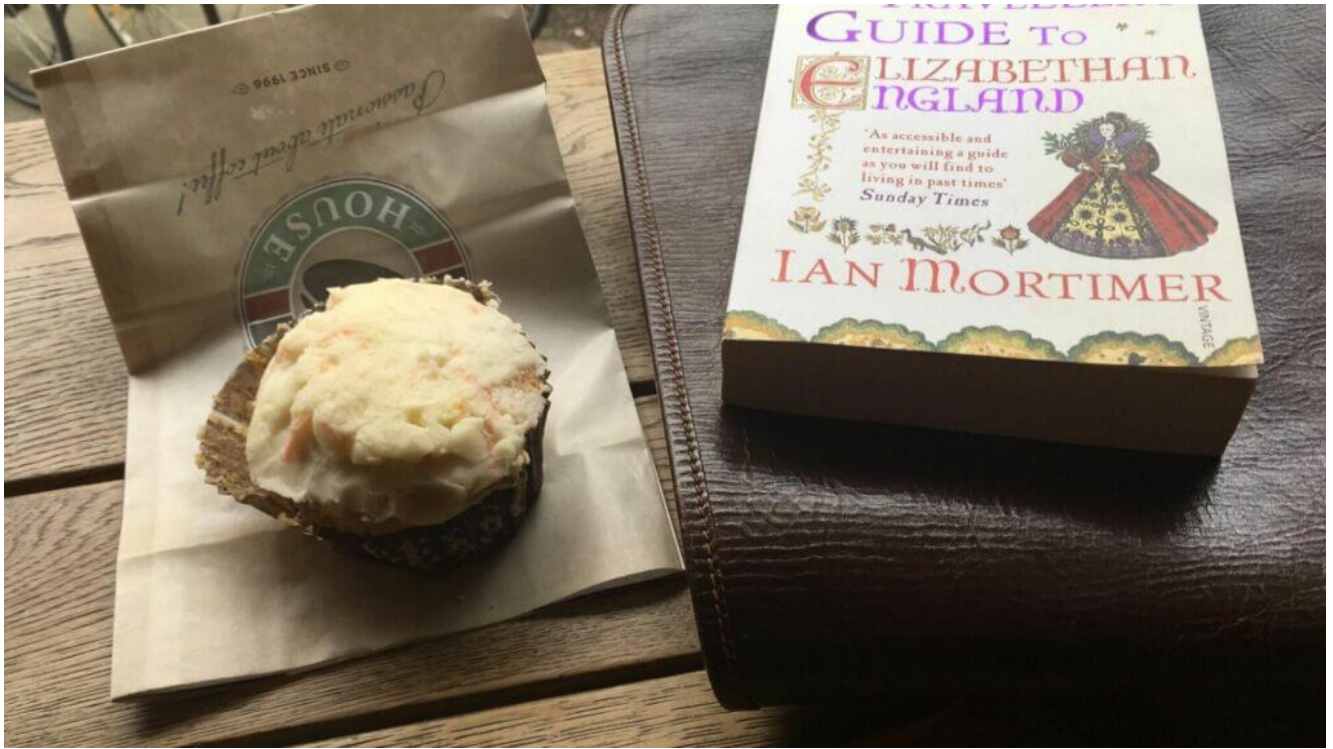
Amsterdam genau das Richtige. Nirgends habe ich so viele Märkte besucht wie in Amsterdam. In meinem Reisebericht [„die 8 tollen Märkte von Amsterdam“](#) findest du Inspiration.

Die Torvehallerne in Kopenhagen









**GUIDE TO
ELIZABETHAN
ENGLAND**

'As accessible and
entertaining a guide
as you will find to
living in past times'
Sunday Times



IAN MORTIMER

PENGUIN



Die Markthallen haben werktags von 10 bis 19 Uhr geöffnet, am Wochenende von 10 bis 18 Uhr. Die kultigen Markthallen bieten die bekannten Smörrebröds in zahlreichen Variationen an.

Daneben Kaffeespezialitäten, frische Lebensmittel, Kräuter und Backwaren. Italienische Küche ist hier ebenso zu finden wie frischer Fisch und andere leckere Köstlichkeiten. Wchentlich essen hier über 115.000 Kopenhagener. Auf der [Homepage der Markthalle](#) findest du super leckere Rezepte zum nachmachen.

Erreichbarkeit: Frederiksborggade 21, vom Bahnhof mit der Metro bis Norreport und dann noch 130 Meter zu Fuss oder vom Bahnhof zu Fuss bis Torvehallerne sind es gut 20 Minuten zu laufen.

Du warst noch nicht in Kopenhagen? Du wolltest schon immer mal hin und bist auf der Suche nach Inspiration: Dann ist mein Beitrag über [„Citytrip Kopenhagen“](#) eine Hilfe für dich.

Der Naschmarkt in Wien









An 120 Marktständen und Restaurants gibt es auf dem berühmten Nachmarkt von Wien internationale Köstlichkeiten. Die Küche reicht von österreichisch zu kroatisch, indisch bis zu

chinesisch. Die leckersten Brotsorten, Gebäckstücke und Kekse sind hier zu finden. Daneben Käsesorten und Wurstspezialitäten. Italienische Salamis hängen neben ungarischen und zahlreiche Gewürzstände bieten ausgefallendste Gewürze und Kräuter an. An Samstagen finden zu dem Flohmärkte statt. Kleidung, Schallplatten, Schmuck, Porzellan und Kunst finden hier ihre Liebhaber.

Um den Naschmarkt herum sind zahlreiche Restaurants und Cafes mit internationaler Küche. An den Wochenenden finden musikalische Events statt, die auch ein junges Publikum anziehen. Der Markt ist von 6 bis 21 Uhr geöffnet. Am Samstag 6 bis 18 Uhr.

Erreichbarkeit: der Naschmarkt ist im 6. Wiener Bezirk Mariahilf, mit der U4 bis Haltestelle Kettenbrückengasse, mit der U1 + U2 bis Karlsplatz

Ende des 18. Jahrhunderts gab es nur den Bauernmarkt für die Waren, die auf Karren in die Stadt gebracht wurden. Die Waren vom Schiff wurden auf dem Schanzelmarkt, den es bis 1900 gab, verkauft. Mit der Wölbung der Donau und dem Bau der Wiener Stadtbahn wurde der Markt an seinem heutigen Standort gelegt. Die ersten Marktstände wurden 1910 und 1916 errichtet. Es waren gemauerte Marktstände und alle einheitlich. Seit 1905 heißt der Markt auch offiziell Naschmarkt, zuvor war es nur der Spitzname, vermutlich wegen der köstlichen Naschwaren aus dem Orient.





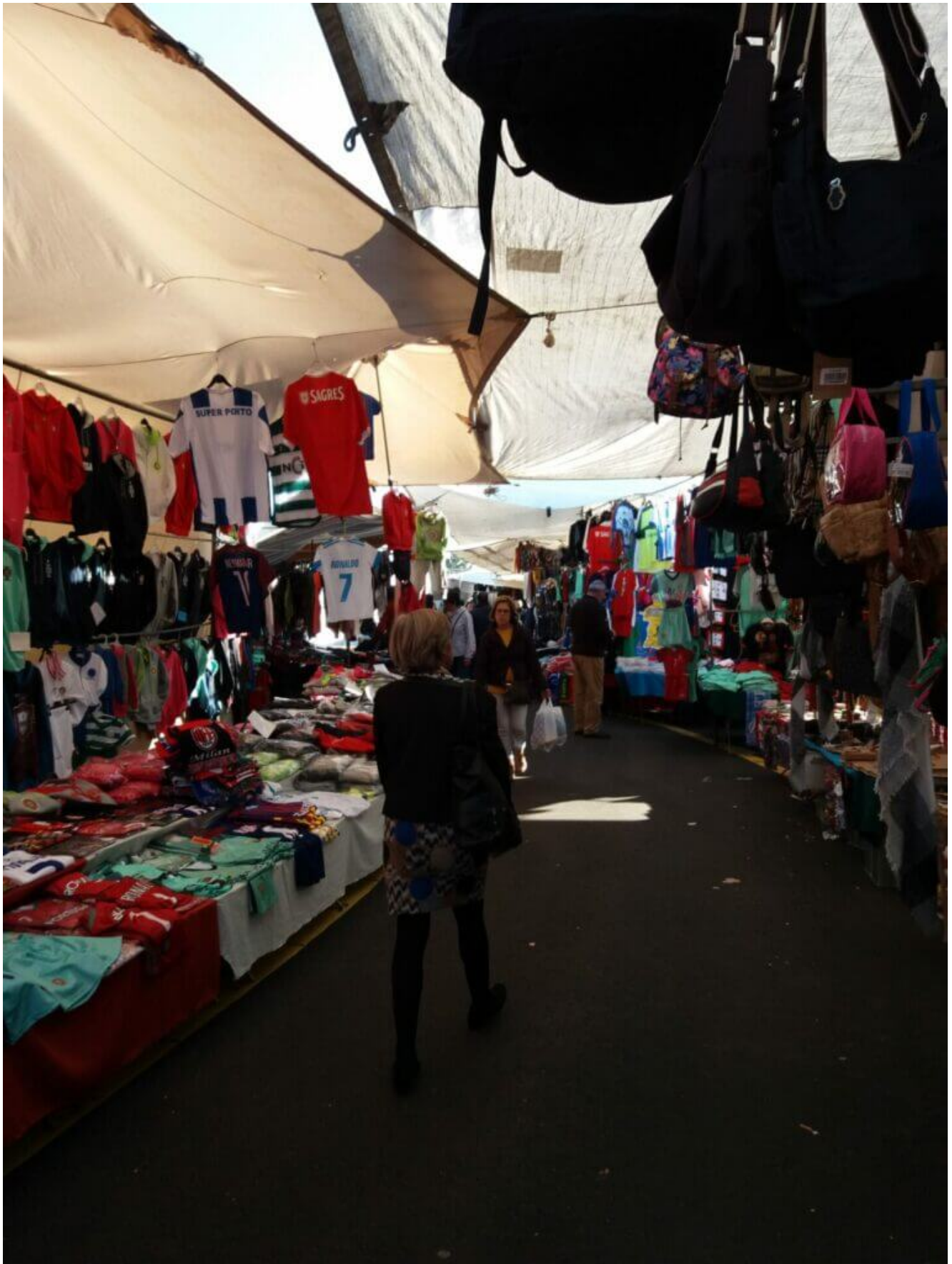
Wien ist immer eine Reise wert. Mein Reisebericht über [3 Tage Citytrip Wien](#) bietet dir eine Übersicht der Sehenswürdigkeiten von Wien.

Der Wochenmarkt in Espinho



Der Feira de Espinho ist der größte Wochenmarkt in Portugal. Seit 1894 gibt es diesen Markt. Hier gibt es alles zu kaufen. Frisches Lebensmittel, angefangen von regionalem Obst und Gemüse hin zu frischen Backwaren wie Brot, Gebäck, Kuchen und Keksen. Außerdem gibt es Käse, Wurst und Fleisch von regionalen Erzeugern.





Daneben Stoffe, Kurzwaren und Wolle für die DIY-Experten unter uns. Kleidung, Taschen, Gürtel und Schuhe werden als Neuware und Secondhand angeboten. Bücher, Haushaltswaren,

Drogerieartikel, Teppiche und Möbel runden das Sortiment ab. Nicht zu vergessen die Schlemmermeilen und diese sind wirklich Meilen. Kilometerlang Essen in allen Variationen, wir waren Stunden unterwegs in Espinho, einfach unglaublich die Vielfalt.

Erreichbarkeit und Öffnungszeiten: Der Markt findet immer Montags statt auf der freien Fläche zwischen 29. und 43. Strasse. Von Porto aus sind es mit dem Zug 15711 rund 23 Minuten zu fahren. die Fahrt kostet 1-2 Euro.

Die Fahrt von Porto nach Espinho lohnt sich auf jeden Fall, da hier auch der schönste Strand an der Costa Verde ist. Ein breiter Sandstrand, Surferparadies wegen der super Wellen und an der Seepromenade reihen sich die kleinen Kneipen und Cafes aneinander.

Das könnte dich auch interessieren: [Urlaub in Porto](#)

Ein Reisebericht über die wundervolle Altstadt Porto und die Umgebung am Douro und Atlantik.

Die Marktgassen in den Arkaden in Bern



Auf dem Bundesplatz säumen Marktstände die Arkaden. Die Marktgassen am Bundesplatz und in der Münsterergasse bieten Dienstags und samstags ein buntes Markttreiben. Auf sechs Kilometer werden diverse Waren feilgeboten.

Erreichbarkeit: vom Bahnhof Bern sind es 13-14 Minuten Fussweg, mit der Strassenbahn 6, 7, 8 oder 9 sind es 4 bis 6 Minuten Fahrzeit und verschiedene Busse fahren auch



Frisches Gemüse und Blumen, Gewürze und Kräuter, Wurst- und Fleischspezialitäten liegen neben Käse, Brot, Kuchen und Gebäck. Ein buntes Treiben der Eindrücke und Düfte. Im Mittelalter erbaut stehen die Gebäude heute unter Denkmalschutz und gehören zum UNESCO Weltkulturerbe. Die Gewölbekeller dienten als Vorratskeller und beherbergen heute Galerien, Weinkeller und Gaststätten.

Der Fischmarkt von Bergen: Fischtorget und Mathallen

Der Markt ist mitten in der Stadt. Er liegt zwischen dem Hafenkai, den Strassen Torget und Strandkaien. Der Bus hält direkt am Fischmarkt.

Der Fischmarkt wurde erstmals im Jahre 1276 urkundlich erwähnt. Bis zum 16. Jahrhundert war er am Nordufer zwischen der Festung Bergenhus und den Handelshäusern Tyskebryggen

statt. Im Jahre 1541 verlangte das Bürgertum die Verlegung an den heutigen Standort. Anfangs gab es nur den Fisch aus der näheren Umgebung. Heute gibt es alle möglichen fischspezialitäten aus der ganzen Welt. 2012 wurde die moderne Markthalle erbaut mit Toiletten, Marktverwaltung und Restaurants und Touristeninformation.



In Mathallen gibt es zwei Restaurants:

- Fisk me
- Fjellskål

Hier findest du fangfrische Meeresfrücht und Fische. Du kannst die frischen Sachen einkaufen und zu Hause zubereiten. In den beiden Restaurants kannst du sie frisch essen.

Achtung: Meide die Hauptessenszeiten, also mittags und abends, da ist es brechend voll und du musst lange warten.

Öffnungszeiten Restaurants:

9 bis 23 Uhr in der Hochsaison: 15.4. bis 15.10

10 bis 22 Uhr in der Nebensaison: 15.10 bis 15.4



In der Hochsaison ist der Markt von 8 bis 23 Uhr geöffnet. die Hochsaison ist von 1.Mai bis 30 September. Die meisten Stände haben ihre Kernzeit von 10 bis 18 Uhr. An dem Markt gibt es das ganze Jahr über Obst und Gemüse zu kaufen. Nur bei sehr schlechtem Wetter findet kein Markt statt.



Jeden zweiten Samstag von 10 bis 16 Uhr findet am Fisketorget der Bauernmarkt statt. Es gibt allerlei köstliche Lebensmittel, die regional in Westnorwegen hergestellt wurden. Brot, Gebäck, Kuchen, Käse, Fleisch und Wurst. Daneben gibt es noch Liköre, Marmeladen und Honig zu kaufen.

Wie gefallen dir die Märkte? Kennst du weitere schöne Märkte? Dann berichte uns doch davon...