

## Wochenmärkte in Deutschland

Ich bin ein begeisterter Einkäufer auf Wochenmärkten. Gemüse, Obst, Eier, Blumen manchmal auch Käse, Fisch und Fleisch kaufe ich dort. Ich liebe die Atmosphäre und das Einkaufen unter freiem Himmel. An manchen Ständen bieten oft auch Erzeuger ihre eigene Ware an.

Wenn ich unterwegs bin und entsprechend Zeit habe, gehe ich gerne über den lokalen Wochenmarkt, denn er erzählt mir immer ganz viel über die Gegend.

Was gibt es an besonderen regionalen Lebensmitteln? Vorlieben? Werden Spezialitäten angeboten? Teurer oder preiswerter als zu Hause? Und was natürlich auch dazu gehört: Die Kundschaft ansehen. Gehört der Markt zum Alltag? Gibt es einen besonderen Treff für die „It-People“ (z.B. einen regionalen Weinstand)?



Wochenmärkte gibt es in Deutschland schon lange. Einer der ältesten ist der Trierer Hauptmarkt, den es nachweislich schon im 10. Jahrhundert gab und der auch heute noch einer der schönsten in Deutschland sein soll. Während in früheren Jahren der Wochenmarkt oft die zentrale Einrichtung zum Kauf und Verkauf von Lebensmitteln war, so hat die Bedeutung mit der Errichtung von Markthallen und anderen Räumlichkeiten (z.B. Supermärkten) zum Verkauf deutlich abgenommen. Wichtig waren sie immer als Treffpunkt der Bewohner der Umgebung, ohne die modernen Medien wurden dort die Neuigkeiten ausgetauscht und Informationen weitergegeben.

Heute sind die rechtlichen Grundlagen für Wochenmärkte in §67 der Gewerbeordnung (GewO) geregelt:

Zunächst einmal handelt es sich um eine zeitlich begrenzte, regelmäßig wiederkehrende Veranstaltung (als z.B. einmal, zweimal wöchentlich, monatlich und zu definierten Uhrzeiten). Es muss sich um eine Vielzahl von Anbietern handeln (man geht von einer Mindestzahl von 12

gewerblichen Anbietern aus). Und die Waren müssen sofort nach Kaufabschluss übergeben werden. Hierbei handelt es sich um das sog. Feilbieten, es gibt also kein Bestell- und Liefersystem. Die zugelassenen Warenarten sind beschränkt auf Lebensmittel, alkoholische Getränke mit engem Zusammenhang zum Urprodukt (der Apfelbauer darf z.B. Apfelwein verkaufen), Produkte des Obst- und Gartenbaus, der Land- und Forstwirtschaft und der Fischerei. Dazu rohe Naturerzeugnisse, aber kein Großvieh. Der Verkauf weiterer Waren kann zusätzlich genehmigt werden.

Auf keinen Fall dürfen Dienstleistungen angeboten werden (man denke nur an den Frisör in vielen ländlichen Gegenden Chinas, der im öffentlichen Raum arbeitet). Ein Wochenmarkt ist ohne Eintrittsgeld für die Besucher/Kunden zugänglich. Von Seiten des Veranstalters darf von den Standbetreibern nur eine Vergütung für die Überlassung des Raumes, des Standes, Nutzung von Versorgungseinrichtung und -leistungen (z.B. Elektrizität, Toiletten) und für die Abfallbeseitigung erhoben werden.

Und welche Wochenmärkte sind besonders empfehlenswert? Das liegt im Auge des Betrachters. Für mich ist der wichtigste der an meinem Wohnort. In Städten gibt es oft auch Wochenmärkte in den einzelnen Stadtteilen. Hier nun eine Aufstellung der Wochenmärkte, die häufig genannt werden:

### **München – Viktualienmarkt**

Ein täglich stattfindender Markt mit fest installierten Ständen, über 100 Anbieter. Besonders beliebt bei Touristen sind die Imbissstände. Der Marktplatz selbst ist auch eine Augenweide mit seinen sechs Brunnen. Übrigens: „Viktualien“ sind Vorräte oder Lebensmittel.



### **Hamburg – Isemarkt**

Der Standort dieses Marktes (Dienstag bis Freitag) ist sehr interessant: Unter dem Viadukt einer U-Bahn und doch oberirdisch.

### **Berlin – Winterfeldtstraße**

Schon wegen seines bunten Publikums einen Besuch wert (Mittwoch und Samstag)

### **Münster – Wochenmarkt auf dem Domplatz**

Eine sehr schöne Lage. Beliebt sind die „Käsetüten“, eine preisgünstige Mischung verschiedener Käsesorten (Mittwoch und Samstag)

### **Freiburg – Wochenmarkt am Freiburger Münster**

Auf dem Platz rund um das Münster, eine wunderbare Lage. Spezialität ist die „lange Rote“: eine

lange Rindsbratwurst. Für Vegetarier und Schleckermäuler: Stefans Käsekuchen. (Montag bis Samstag)



### Mainz – Liebfrauenplatz am Mainzer Dom

Mit dem regionalen Imbiss „Weck, Worscht un Woi“ (Brötchen, Bratwurst oder eher noch warme Fleischwurst – das muss man mögen - und Wein). Legendar und ausgesprochen beliebt ist das „Marktfrühstück“, das immer ein anderer regionaler Winzer ausrichtet

<https://www.diemainzerwinzer.de/termine/marktfruehstueck.html> .

(Dienstag, Freitag und Samstag)



### Hamburg – Fischmarkt

Nur eine Sache für Frühaufsteher, denn er findet sonntags statt und schließt bereits um 09:30 Uhr. In erster Linie natürlich für seinen Fisch bekannt. Essen Sie Aal oder ein leckeres Fischbrötchen.

Auch den Hauptmarkt in Trier gibt es immer noch (Montag bis Samstag)

### **Frankfurt-Höchst – Wochenmarkt**

Mein heimlicher Favorit. Höchst war bis 1928 selbstständig und wurde dann vom ungeliebten Frankfurt eingemeindet. Heute noch der zweitgrößte Wochenmarkt der Stadt (Dienstag, Freitag und Samstag) mit rund 30 Ständen und einer Markthalle, die an den Markttagen geöffnet ist. Dort sind vorwiegend Feinkost, Bäcker und Metzger zu finden.



Ach ja, noch ein – gar nicht so – kleiner Stadtteilmarkt in Frankfurt: mittwochs und samstags an der Berger Straße am Uhrtürmchen. Schöne Gegend, tolle Atmosphäre, gutes Angebot.

Wenn Sie noch mehr über die Geschichte der Wochenmärkte in Deutschland erfahren wollen, so bietet dieser Link gute Informationen: <https://www.wochenmarkt-deutschland.de/wissenswertes/geschichtliches-zum-thema-wochenmarkt-und-marktplatz/>  
Auf der Seite finden Sie auch viele weitere Wochenmärkte.

Und nun viel Spaß bei Ihrer nächsten „Einkaufs- und Erlebnistour“!

Sabine Schmitgen (Fotos: Angela Link, Christoph Sauerbier, selbst)

## ドイツのヴォッヘンマルクト

私はウィークリーマーケット（ドイツ語では**ヴォッヘンマルクト**。以下マルクトと呼ぶ）の大ファンです。野菜、果物、卵、お花、時にはチーズ、魚やお肉もそこで購入します。私はその雰囲気と屋外での買い物が大好きなのです。一部の屋台では、生産者自らが手作りの商品売っていることもよくあります。



旅行先で買い物をする時間があると、喜んでその土地のマルクトに行きます。マルクトはいつも私にその地域について多くのことを教えてくれるからです。その地域特有の食材は何かしら？人気があるものは？特産品はあるかしら？地元より高いかしら、安いかしら？そして、もちろん青空市の楽しみのひとつは：買物客を観察することです。マルクトは日常生活の一部になっているかしら？“It-ピープル（流行に敏感な人たち）”のたまり場（例えば、地域のワインスタンド）はあるかしら？



マルクトはドイツに昔からありました。最も古いマルクトの一つは、トリアーの中央広場の市です。既に10世紀には存在していたことは明らかになっていて、現代でもドイツの最も素晴らしいマルクトの一つとされています。古くは、多くの場合、マルクトが食料品の売買の中心的な役割を担っていましたが、屋内市場やその他の販売施設（スーパーマーケットなど）が建設されたことにより、その重要性は大幅に低下しました。しかし、マルクトは、地

域住民が集う場所として常に意義があり、そこでは現代のようなメディアがなくてもニュースが交換され、情報が伝わっていました。

今日のマルクトの法的根拠となっているのは営業法（GewO）の第67条です。

マルクトとはまず第一に、限定された時間に、定期的に繰り返し開かれる催しです（たとえば、毎週、毎月1~2回の頻度で、定められた時間で、等）。多数の業者が参加する必要があります（最低数12の業者から成立します）。また商品は売買成立後、すぐに引き渡さなければなりません。ここではいわゆる「売り出す」という行為が主になるため、注文や配送のシステムはありません。販売が許可される商品の種類は、食料品、原料と密接につながっているアルコール飲料（たとえば、リンゴ農家はリンゴ酒を販売してもよい）、果物や野菜、農業、森業及び漁業の生産物に限定されます。それには生の自然の産物は含まれますが、大型家畜（馬・牛・豚など）は含まれません。その他の商品の販売は追加で認可されることもあります。いかなる場合でもサービス行為（飲食業・理髪業・医療部門など生産とは直接かわりをもたない労働）は許されていません。（中国の農村地帯の公衆の場で働く美容師を思い浮かべるかもしれませんが）。訪問者/客は、入場料なしでマルクトで買い物することができます。主催者側からは、出店者にスペース、スタンド（屋台）の提供、ユーティリティサービス（電気、トイレなど）の使用、および廃棄物処理に対する料金のみ請求することができます。

では特にどのようなマルクトがお勧めでしょうか？それはマルクト・ウォッチャーによって様々です。私にとっては、私が住んでいる場所のマルクトが一番大切です。都市にはマルクトも地区ごとに複数あります。ここによく話題にのぼるマルクトの一覧を載せておきます。

## ミュンヘンのビクトアリエンマルクト

100 以上の出店者によって毎日開催されている常設スタンドの市場。特に観光客に人気があるのは軽食スタンドです。6 つの噴水があるマルクト広場自体も目の保養になります。因みに「ビクトアリエン Viktualien」とは貯蔵または食料品という意味です。



## ハンブルグのイーゼマルクト

このマルクト（火曜日と金曜日）の開催場所は非常に興味深いものです。この区間の地下鉄（U-バーン）は、高架線上を走っています。従ってマルクトは高架線路の下、つまり地上で開かれています。

## ベルリンのヴィンターフェルト通り

ありとあらゆるタイプの買物客と出会うためだけでも一度行ってみる価値があります。（水曜日と土曜日開催）

## ミュンスターのドーム広場のマルクト

とても素敵な場所にあります。さまざまな種類のチーズを詰め合わせた「チーズバッグ」はお買い得で人気があります。（水曜日と土曜日に開催）。

## フライブルグの大聖堂前の朝市

場所は大聖堂周辺の広場で、素晴らしいロケーションです。名物は「ランゲローテ（長い赤）」という長いビーフソーセージです。ベジタリアンと甘党の方には、ステファンのチーズケーキがおすすめです。（月曜日から土曜日まで開かれています）



### マインツの大聖堂前のリープフラオエン広場

地域の軽食「Weck、Worscht un Woi」は、プレートヒェン、ブラートヴルストまたは温かいフライシュヴルスト-きつとお気に召します- それにワインのセットです。信じられないほど人気があるのは「市場の朝食」で、地域のワイン醸造業者が順番に担当しています。

<https://www.diemainzerwinzer.de/termine/marktfruehstueck.html>。

(火曜日、金曜日、土曜日に開かれています)



## ハンブルグのフィッシュマルクト（魚市場）

日曜日だけに開かれ、午前9時30分には終了するため、早起きのできる人への情報です。何はさておき新鮮な魚で知られていることは当然です。ウナギや美味しいフィッシュプレートヒェンをお試し下さい。

トリアーの中央広場のマルクトは今も健在です（月曜日から土曜日まで開催）

## フランクフルト＝ヘーヒストのマルクト

ここは私のひそかなお気に入りのマルクトです。ヘーヒストは1928年まで独立した都市でしたが、その後、やむなくフランクフルト市に合併されてしまいました。ここは現在でも市内で2番目に大きなマルクト（火曜日、金曜日、土曜日開催）で、約30の屋台と市場開催日にオープンするマルクト・ハレ（屋内市場）があります。屋内市場には主にデリカテッセン、パン屋、肉屋のお店が入っています。



そうそう、フランクフルトにはもう一つ、別の-まったく有名でない-小さな地区市場があります。それは水曜日と土曜日、時計塔のそばのベルガー通りで開かれます。素敵なエリア、素晴らしい雰囲気、良き品揃えです。

ドイツのマルクトの歴史についてもっと知りたい場合は、このリンクが役立つ情報を提供してくれます。<https://www.wochenmarkt-deutschland.de/wissenswertes/geschichtliches-zum-thema-wochenmarkt-und-marktplatz/>

また、このサイトにはその他のマルクトの情報もたくさん載っています。

それでは、次回の「ショッピング・体験ツアー」を大いにお楽しみください！

ザビーネ・シュミットゲン （訳：鎮西恭仁子）

（写真提供：アンゲラ・リンク、クリストフ・ザウアービアー、本人）