





*Der Wochenmarkt in Eller mit seinem tollen Angebot*

Ein absoluter Star unter den Wochenmärkten ist der auf dem Getrudisplatz in Eller. Weil er von dienstags bis samstags täglich geöffnet ist, stellt er nicht nur einen Markt dar, sondern ist ein wesentlicher Bestandteil der Ellerner Einkaufsmeile. Das schlägt sich auch in der breiten Angebotspalette nieder – die reicht von Obst und Gemüse über Eier und Kartoffeln bis zu Lammfleisch, Wild und Fisch. Alle Händler betreiben ihre Stände und Wagen schon lange, und das Publikum besteht vorwiegend aus Stammkunden, die teilweise von weit her anreisen.



*Google-Map: Getrudisplatz, Eller*

Zu den neun Stammhändlern zählt auch die Pferdemetzgerei Tanja Janßen, die das in der rheinischen Küche stark vertretenen Fleisch der Rosse anbietet. Rund um die Stammbesetzung kommen immer wieder wechselnde Angebote hinzu. Weil es auf dem Markt selbst und drumherum verschiedene Imbissangebote gibt, ist der Getrudisplatz unter der Woche mittags besonders stark frequentiert.

### **[3] Wochenmarkt am Fürstenplatz**



*Samstagsmarkt am Fürstenplatz*

Den Wochenmarkt am Fürstenplatz gibt es erst seit dem Umbau des Platzes vor rund 20 Jahren. Da wurde die direkte Durchfahrt von der West- zur Südseite abgesperrt. Hinterm Trafohäuschen, das damals noch ein Büdchen beherbergte, entstand so ein Dreieck, auf dem am Samstag ein ordentlicher Wochenmarkt stattfindet. Auch am Mittwoch ist Markttag. Allerdings gibt es dann nur einen Gemüsestand, den Verkaufswagen eines Metzgers aus Duisburg und den Hühnermaxe mit seinen Hähnchen vom Spieß. Samstags ist das Angebot seit einiger Zeit relativ stabil. Eine feste Größe ist der große Stand von Bauer Poot aus Waldfeucht. Der ist berühmt für seinen eigenen Spargel und seine eigenen Erdbeeren, sodass in der Saison oft Gedränge herrscht. Auch die selbstgezogenen Kartoffeln sind Klasse. Und natürlich gibt es alle Saisongemüse aus der Region.



*Google-Map: Fürstenplatz*

Geradezu Kult – besonders bei den besser verdienenden Neunachbarn – ist der Bauernbäcker, der vor Ort backt – vor allem kleine Brötchen nach eigenem Rezept. Außerdem gibt es Brot, Kuchen und Gebäck. Wer nach ungefähr 10:30 aufläuft, hat kaum eine Chance auf Brötchen, zumal inzwischen Hausgemeinschaften gleich dutzendweise reservieren. Schon immer auf dem Fürstenplatz bietet die Metzgerei Nieland Fleischwaren an. Die stammen zum Teil von

der Metzgerei Schlösser (Oststraße). Wer aber richtig gute Steaks oder Ähnliches sucht, sollte nachfragen – schöne Stücke aus guten Quellen haben sie oft dabei. Seit einiger Zeit ist wieder ein Fischhändler vor Ort. Auch der Mann mit den Oliven ist Stammgast. Schließlich findet sich ein wunderbarer Blumenstand auf diesem netten Markt.

#### [4] Dienstags und freitags auf dem Barbarossaplatz



*Google-Map: Barbarossaplatz*

Eine gleichmäßige Entwicklung hat der Wochenmarkt am Barbarossaplatz in Oberkassel hinter sich, der dienstags und freitags stattfindet. Keimzelle waren die permanenten Verkaufspavillons für Blumen und Gemüse, denen sich in den Neunzigerjahren fliegende Händler für allerlei Lebensmittel zugesellten. Heute erstreckt sich der Markt vom Karree an der Dominikanerstraße, dem eigentlichen Barbarossaplatz bis zur Kirche St. Antonius. Bis zu sechzehn Ständen findet man an Freitagen hier. Das Angebot ist breitgefächert, wobei auch teurere Spezialitäten und hochwertige Biowaren zu haben sind. Der Oberkasseler Wochenmarkt ist auch deswegen so gut besucht, weil es linksrheinisch sonst nur noch den Löricker Markt am Niederkasseler Lohweg gibt.

#### [5] Der Carlsplatz



*Carlsplatz -der einzige feste Markt der Stadt*

In diesem Listical darf auch der **Carlsplatz** nicht fehlen. Dabei zählt dieses Einkaufsparadies im Herzen der Altstadt gar nicht zu den Wochenmärkten, sondern ist der einzige feste Markt der Stadt. Die Gänge unter den Regendächern sind schachbrettartig angelegt, das Angebot ist durchweg hochwertig und, ja, auch durchgehnd hochpreisig – bis an den Rand der Abzocke. Immer wieder gibt es Querelen unter den Händlern, weil auch immer wieder über das Image des Marktes diskutiert wird und welche Anbieter was anbieten dürfen sollen. Das ändert nichts an der Tatsache, dass auf **dem Carlsplatz** die beiden vermutlich besten Gemüsehändler der Stadt (Schier und Schidan) und die vielleicht besten Metzger (Schlösser und Stüttgen) dort zu finden sind.



*Google-Map: Da Carlsplatz im Herzen der Altstadt*

Natürlich hat der Carlsplatz mehr zu bieten als Verkaufsstände für Lebensmittel. Die Zahl der Imbiss- und Gastronomieangebote wächst; selbst ein Sternekoch hat sich auf dem Markt angesiedelt. Und wer es sich nicht leisten kann, auf dem Carlsplatz einkaufen zu gehen, sollte mal an einem Freitagnachmittag oder einem Samstagvormittag vorbeischaun – dann erledigt hier Tout Düsseldorf seine Wochenendeinkäufe...

## **Keine Wertung, keine Reihenfolge**

Wie schon erwähnt: Es handelt sich um eine subjektive Auswahl. Auf jeden Fall müssten auch die Märkte in Kaiserswerth, Benrath und Gerresheim genannt werden. Auch der noch recht junge Markt auf dem Münsterplatz und der in die Kritik geratene auf dem Rochusmarkt sind erwähnenswert. Hinzu kommen die kleinen Bauernmärkte, die auf den Parkplätzen der großen Supermärkte stattfinden und manchmal nur aus zwei Ständen bestehen. Eines ist sicher: Das Angebot an Wochen- und Bauernmärkten in Düsseldorf ist breit, die Qualität hoch. Und mit dem Carlsplatz gibt es einen Markt in der Stadt, den höchstens der Viktualienmarkt in München übertrumpfen kann.