

Rīga - Eine kleine Geschichte einer großen Stadt

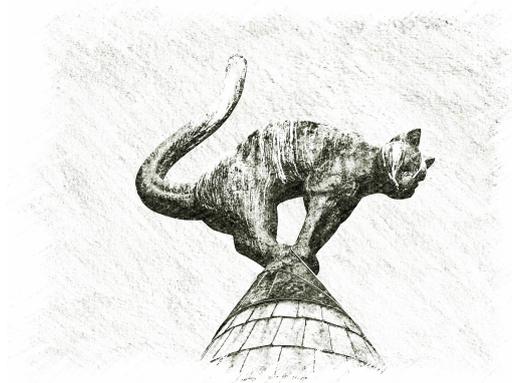
Die Märkte in Rīga

—

Die großen Märkte und ihre Geschichte:
Vidzeme - Āgenskalns - Centrālīrgus
Nachtmarkt - Blumenmarkt - Latgāle

Birk Karsten Ecke

Ausgabe: 2. November 2019
www.birk-ecke.de



Inhaltsverzeichnis

1	Rīga - Eine kurze Einleitung	3
2	Die Küche Lettlands und weshalb es Märkte in Rīga gibt	4
3	Was man auf den städtischen Märkten von Rīga unbedingt an Lebensmitteln probieren sollte - Labu apetīti!	6
4	Die städtischen Märkte in Rīga	8
4.1	Der älteste Markt in Rīga: Der Vidzemes Markt oder Matīsa tirgus	8
4.2	Der zweitälteste Markt in Rīga: Der Markt von Āgenskalns oder Āgenskalna Tirgus	10
4.3	Der größte Markt in Rīga: Der Zentralmarkt oder Rīgas Centrāltirgus	13
4.4	Der späteste Markt in Rīga: Der Nachtmarkt am Zentralmarkt	17
5	Sonstige Märkte	18
5.1	Der 24-Sunden-Markt von Rīga: Der Blumenmarkt in der Tērbatas iela	18
5.2	Der schrägste Markt von Rīga: Der Latgalīte Flohmarkt	19
6	Abbildungs- und Literaturverzeichnis	22

1 Rīga - Eine kurze Einleitung

Rīga ist die Hauptstadt Lettlands und mit heute noch knapp 700.000 Einwohnern die bevölkerungsreichste Stadt der drei baltischen Staaten Litauen, Lettland und Estland. In dieser Stadt lebt ein gutes Drittel der Bevölkerung des Staates Lettland. Die lettische Hauptstadt ist heute der Motor der wirtschaftlichen Entwicklung Lettlands seit der hart erkämpften Unabhängigkeit von der mittlerweile untergegangenen Sowjetunion im Jahre 1990. Rīga ist im Bereich der Stadtviertel Altstadt (lettisch Vecrīga) und der Neustadt (lettisch Centrs) im Wesentlichen eine Stadt, die durch Bauten verschiedener architektonischer Varianten des Jugendstil geprägt ist, auch wenn es in der Altstadt noch einige Häuser aus der Zeit des Barock und Kirchen aus der Zeit der Gotik gibt. Jenseits der touristischen Attraktionen bietet Rīga zum Teil noch ein ursprüngliches Bild einer nordosteuropäischen Stadt. In den Stadtteilen Āgenskalns, Grīziņkalns, Torņakalns und vielen weiteren Vorstadtteilen lassen sich bis heute traditionelle Holzhäuser entdecken. Rīga war zwischen 1857 und 1914 eine der bedeutendsten Industriestädte des Russischen Kaiserreiches und ab 1941 der Sowjetunion. Hier wurde alles Erdenkliche produziert: Autos, Autoreifen, Busse, Eisenbahnwagons, Flugzeuge und Computer. Von dieser großen Zeit sind heute nur noch Zeitzeugen zu finden - allerdings oft als Industrieruinen. Eine Einführung in die Geschichte der Stadt an der Daugava von der Gründung bis in die Zeit nach der Unabhängigkeit von der Sowjetunion finden Sie im Literaturverzeichnis unter [1].



Abbildung 1: Die Altstadt von Rīga von der der Daugava aus gesehen.
Foto: © 2014 by Birk Karsten Ecke.

2 Die Küche Lettlands und weshalb es Märkte in Rīga gibt

Über Jahrhunderte war die Küche Lettlands durch Sparsamkeit geprägt, weil die Letten nicht die Eigentümer ihres Landes waren. Bis nach dem Ersten Weltkrieg und nur wenige Jahre später nach dem Zweiten Weltkrieg wurden Land und Leute fremd beherrscht: Vom Deutschen Orden, über das ehemalige Großreich Polen-Litauen, die einstige Ostseemacht Schweden, das Kaiserreich Russland und nicht zuletzt die Okkupation durch die Sowjetunion. All diese wechselnden Mächte haben die lettische Küche mehr oder minder geprägt, insbesondere aber die der russischen und später sowjetischen Besatzer in den letzten drei Jahrhunderten. Russische Gerichte wie Soljanka oder kalter Borschtsch - diesen zumindest im Sommer - gibt es heute noch in fast jedem Restaurant, wenn es nicht zur gehobenen Kategorie gehört. Diese Gerichte sind auch heute noch beliebt. Die Letten lieben säuerliche Speisen und so gehört an fast jedes Essen ein ordentlicher Schuss Sauerrahm.

Überhaupt: Eine heiße und gehaltvolle Suppe gehört im kalten Winter des Nordens auf jeden Tisch. Die Letten haben im Laufe der Zeit eine Vorliebe für Kümmel und Dill entwickelt, ansonsten ist das Essen nur wenig gewürzt. Kümmel findet man im lettischen Braunen Brot, in Fleisch-, Fisch- oder Kartoffelgerichten. Ebenfalls reichlich mit Kümmel gewürzt ist der Johanniskäse, der Jāņu siers, der nur zum Sonnenwendfest gegessen wird. Eine besondere Spezialität ist das gegrillte Neunauge, ein aalartiger Fisch, der sehr gut schmeckt, aber im übrigen Europa streng geschützt und nicht zum Fang freigegeben ist. Auch Salzhering mit Hüttenkäse, Zwiebelringen und gekochten Kartoffeln wird sehr gerne gegessen.

Eine im Ofen gebackene oder geschmorte Schweinshaxe mit Sauerkraut, gekochten oder gebratenen Kartoffeln und Senf stellt heute ebenfalls ein typisches Gericht der lettischen Küche dar. Erbsen oder Bohnen mit Speck, nicht als Eintopf sondern einzeln gekocht und gemischt serviert, sind auch ein beliebtes Gericht, zu dem ein Glas Buttermilch getrunken wird. Dann gibt es noch die Sauerkrautsuppe mit Schweinefleisch. Auf den Märkten findet man häufig die im Ganzen geräucherten Hühnchen, deren Fleisch mit einer Sahneseauce und Pasta oder auf einem Butterbrot wunderbar schmeckt. Überhaupt ist die lettische Küche nichts für Vegetarier, da sie ordentlich fleischlastig ist. Schweinefleisch, Geflügel und Fisch dominieren in der lettischen Küche. Rind- oder Lammfleisch werden hier eher seltener gegessen und gehören nicht zur Alltagsküche.

Die Menschen in einer dicht besiedelten Großstadt wie Rīga können sich nicht selbst versorgen. Sie sind auf gesunde und bezahlbare Lebensmittel in ihrer Nähe angewiesen. Die Preise auf den städtischen Märkten liegen deutlich unter denen der Supermärkte in der Innenstadt, die ohnehin von ihrer Kapazität her nur für den kleinen Kauf zwischendurch ausgelegt sind und keine Parkmöglichkeiten für das Auto bieten¹. Genau deshalb gab und gibt es die Märkte in Rīga. Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Obst und Brot zu wettbewerbsfähigen Preisen sind die Grundlage dieser Märkte.

¹In der Altstadt von Rīga gibt es nur wenige Parkplätze und diese sind entsprechend teuer. In den Außenbezirken von Rīga sieht das natürlich anders aus: Hier gibt es die großen XXL Supermärkte von RIMI oder MAXIMA mit ausreichend kostenfreien Parkplätzen.



Abbildung 2: In der Fleischhalle des Zentralmarktes von Rīga am Abend kurz vor der Schließung des Marktes. Die Fleischhalle hat eine Größe von mehr als einem halben Hektar.
Foto: © 2011 by Birk Karsten Ecke.



Abbildung 3: Natürlich gibt es auf dem Zentralmarktes von Rīga nicht nur Fleisch, sondern auch frisches Obst, diverse Salate und Gemüse. Im Aussenbereich des Zentralmarktes.
Foto: © 2011 by Birk Karsten Ecke.

3 Was man auf den städtischen Märkten von Rīga unbedingt an Lebensmitteln probieren sollte - Labu apetīti!

Die folgende Auflistung ist nur eine subjektive Meinung des Autors dieses Artikels. Der Geschmack von uns Menschen variiert bekanntlich. Sie sollten meine persönlichen Vorlieben deshalb nur als Anregung zu eigenen Erfahrungen ansehen. Ich bin ein Freund der deftigen Küche und mag am liebsten alles, was scharf und/oder sauer ist. Auf den Märkten von Rīga esse ich aber auch gerne mal süße Teilchen, von denen es hier massenhaft gibt. Die folgende Liste ist völlig ohne jede Wertung. Guten Appetit - Labu apetīti!

- Eingelegte Gurken: Denen kann ich nicht widerstehen! Sauer und richtig knackig. Die Gurken kaufe ich mir stückweise an verschiedenen Ständen und esse sie sofort während meiner Rundgänge auf den Märkten.
- Frischer und unpasteurisierter Sauerkrautsaft: Nicht jedermanns Sache, aber nach einer schweren Nacht ein wirklich belebendes Getränk. Wenn Sie richtig nett zu den Ladies an den Sauerkrautständen auf dem Zentralmarkt sind, geben sie Ihnen einen Becher davon. Ein kleines Trinkgeld für die wiedererworbene Lebensqualität ist eine nette Geste.
- Lagman: Ein reichhaltiger und gut gewürzter Nudelpfand aus Usbekistan mit leckeren hausgemachten dicken Eiernudeln, Lammfleisch und Gemüse². Der ist für wenig Geld auf dem Zentralmarkt von Rīga in einer usbekischen Imbissbude in einem kleinen Außenpavillon an der Südseite der Fischhalle des Zentralmarktes zu bekommen. Die usbekische Imbissbude hat allerdings nur vom Vormittag bis zum späten Nachmittag geöffnet.
- Lettisches braunes Brot, Butter und Kaviar. So ist es heute nun einmal: Der Kaviar auf den Märkten in Rīga stammt zwar heute meist von der Firma Lemberg aus Berlin in Deutschland. Aber mit dem traditionell gebackenem und ein wenig süß-säuerlich schmeckendem braunen Brot aus Lettland und der marktfrischen Butter ist er eine geschmackliche Sensation. Das ist eher etwas zum Mitnehmen in die Wohnung oder das Hotel, weil es auf den Märkten keine Flächen für einen zusammengekauften Imbiss gibt³. Das traditionelle und von Hand hergestellte braune Brot wird vor dem Backen auf der Unterseite mit Ahornblättern belegt, damit es im heißen und mit Holz geheiztem Steinofen nicht anbrennt. Das hausgebackene braune Brot ist besonders gut - und genau so eines sollten Sie unbedingt kaufen und probieren!
- Einen Imbiss in der Kefejnīca im Obergeschoss des Marktes von Āgenskalns sollte man sich nicht entgehen lassen. Die Kefejnīca bietet ein relativ großes Angebot an Speisen, die man beliebig kombinieren kann. Ob diese typisch lettisch sind sei mal dahingestellt. Hacksteaks, Hackbällchen, Schweinesteaks, gefüllte Paprikaschoten, Saucen, Bartkartoffeln,

²Die Küche aus dem Süden der untergegangenen UdSSR ist in Lettland noch immer beliebt. Auf dem Zentralmarkt gibt es eine usbekische Brotbäckerei, diverse Marktstände mit sehr leckeren getrockneten usbekischen Früchten, denen man nicht widerstehen kann, und den usbekischen Imbisspavillon. Außerhalb der Altstadt von Rīga lassen sich in den Vorstädten Schaschlikbuden, von denen manche 24 Stunden das ganze Jahr über geöffnet haben, oder usbekische und georgische Restaurants finden. Insbesondere die georgische Küche ist vielfältig und eine Verkostung wert.

³Die Händler auf den Märkten von Rīga kommen offensichtlich nicht auf die Idee, ein paar Stehtische aufzubauen, um eine hungrige Laufkundschaft zu bedienen und Umsatz für sich zu generieren. Es gibt auf dem Zentralmarkt lediglich ein paar wenige Imbissstände, an denen man Standardgerichte bekommt. Die Gerichte kann man selbst beliebig kombinieren und die Mengen nach Augenmaß ordern. Bezahlt wird nach Gewicht. Die Preise sind sehr günstig.

Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Graupen, Reis und Salate - alles ist möglich. Die Menge legt man bei der Bestellung je nach eigenen Appetit an der Theke selbst fest. Bezahlt wird nach Gewicht. Die Preise sind für großstädtische Verhältnisse sehr günstig. Man kann hier keine Top-Gastronomie erwarten, aber für eine Kantine ist die Qualität - wie überall in den von der Stadt Rīga geführten Märkten - absolut in Ordnung. Es gibt immer ausreichend Sitzplätze auf der rustikal eingerichteten Galerie. Absolut top ist der Ausblick während des Essens auf die Markthalle mit ihren Marktständen und den vielen Kunden.

- Lettisches Bier. Lettland ist ein Bierland und die Qualität der regionalen Biere ist heute sehr gut. Nach der Unabhängigkeit Lettlands von der Sowjetunion waren viele der Marken verbrannt und nur wenige schafften einen wirtschaftlich erfolgreichen Neustart. Von den Bieren aus den verbleibenden Brauereien in Rīga ist mein persönlicher Favorit das Mežpils aus der Brauerei Aldaris im Stadtteil Sarkandaugava im Norden der Stadt. Der Name Mežpils hat nichts mit einem Bier, das nach Pilsener Brauart hergestellt wurde, zu tun. Es ist ein Exportbier. In die deutsche Sprache übersetzt lautet Mežpils einfach Waldschloss (lettisch: Mež - deutsch: Wald; lettisch: Pils - deutsch: Schloss). Prost - Priekā.
- Rigaer Schwarzer Balsam. Rīgas Melnais balzams ist ein traditioneller Kräuterlikör, den es verschiedenen Geschmacksvarianten gibt. Ich persönlich trinke nur das Original oder gelegentlich die Sorte Upeņu (deutsch: Johannisbeere) oder Ķiršu (deutsch: Kirsche), die beide einen geringeren Alkoholgehalt als das Original haben. Der Element schmeckt mir deutlich zu künstlich. Aber egal - dem Melnais balzams wird wegen seiner vielen Kräuter eine heilende Wirkung zugeschrieben. Immerhin wurde durch diesen starken Likör Anfang des 18. Jahrhunderts die während eines Besuches in Rīga erkrankte Russische Kaiserin Katharina die Große von einem nicht überlieferten Leiden geheilt. Der Melnais balzams muss also gut sein...
- Nicht zuletzt ein Glas Kwas. Kwas ist ein traditionelles, aber eher russisch geprägtes Getränk, aus vergorenem Brot mit einem leicht säuerlichen Geschmack. Der Alkoholgehalt ist mit maximal 1,5 Prozent relativ gering. Im Sommer ist eiskalter Kwas eine echte Erfrischung - und ihm wird wegen der Milchsäurebakterien eine gesundheitsförderliche Wirkung nachgesagt. Wer keine Milchsäurebakterien mag, mischt einfach je nach Geschmack und Tagesform einen oder mehrere Schuss (hoffentlich) fuselfreien Wodkas in den Kwas...

4 Die städtischen Märkte in Rīga

4.1 Der älteste Markt in Rīga: Der Vidzemes Markt oder Matīsa tirgus

Dieser Markt hatte die erste überdachte Markthalle in Rīga. Die Markthalle wurde 1902 vom Architekten und Stadtbaumeister Reinhold Schmaeling an der Kreuzung der Brīvības iela und Matīsa iela errichtet, aber nicht in dem für seine späte Schaffensphase typischen Stil der Verwendung roter Ziegelsteine. Dieser Markt wurde damals, als Lettland bis zum Ende des Ersten Weltkrieges noch zum Russischen Kaiserreich gehörte, auch Alexandermarkt genannt. Dieser Markt befand sich zuerst ab 1876 an der Stelle der nur unweit gelegenen Kirche St. Gertrudis (gemeint ist die alte Gertrudenkirche in der Gertrūdes iela), wurde aber dann seine heutige Stelle verlegt. Die Markthalle mit ihrem Stahltragwerk für das Dach war ehemals Fleischhändlern vorbehalten. Der Vidzemes Markt hatte von Montag bis Samstag von 07:00 Uhr bis 19:00 Uhr und an Sonntagen von 07:00 Uhr bis 17:00 Uhr geöffnet. Betreiber des Marktes ist noch die Stadt Rīga



Abbildung 4: Der Vidzemes Markt oder Matīsa Tirgus in Rīga an der Kreuzung der Straßen Brīvības iela und Matīsa iela.

Foto: © 2016 by Birk Karsten Ecke.

Der Vidzemes tirgus ist mittlerweile geschlossen. Seine Bausubstanz hatte über die Jahrzehnte zusehends gelitten. Eigentlich sollten die Markthallen bis November 2018 abgerissen werden, um Platz für einen Neubau zu schaffen. Das ist aber Stand heute nicht geschehen. Es war auch einmal geplant, von Juli 2018 bis März 2019 die Entwicklung künftiger Managementszenarien abzuschließen. Im Mai 2019 sollte mit der Umsetzung begonnen werden. Die Wiederherstellung des Marktes soll vor Ende 2022 abgeschlossen sein.

Der Rigaer Zentralmarkt hat bisher drei mögliche Szenarien vorbereitet. Dazu gehört eine Versteigerung auf Pachtrechte für einen Zeitraum von 30 Jahren an einen Investor. Eine zweite Option ist, den Vidzeme Markt organisatorisch beim Rigaer Zentralmarkt zu belassen. Dies würde die Aufnahme eines Darlehens erfordern und der Zentralmarkt müsste die Entwicklungspläne erarbeiten. Diese Option ist nach meiner Ansicht eher unwahrscheinlich, weil weder das Wissen noch die personellen Ressourcen verfügbar sind. Die dritte Option beinhaltet die Übertragung der Verwaltung an den Rigaer Zentralmarkt sowie die Vermietung von Territorien an Dritte, die sich um die Entwicklung des Marktes kümmern.

Allen drei Optionen beinhalten Voraussetzungen für den Vidzeme Markt:

- Die Erhaltung des historischen Zustands und die Bereitstellung moderner Infrastruktur.
- Die Wiederherstellung der Fleisch- und Milchpavillons.
- die Bereitstellung von Verkaufsflächen für Landwirte und Einzelhändler.
- Auf dem Marktgebiet darf kein Supermarkt entstehen.
- Es wird ein Kinderspielplatz und ein Parkplatz eingerichtet.
- Es werden regelmäßig Veranstaltungen organisiert werden, um die Region bekannt zu machen und die Akzeptanz der Bewohner im Viertel zu heben.

4.2 Der zweitälteste Markt in Rīga: Der Markt von Āgenskalns oder Āgenskalna Tirgus

Die Stadtteile am westlichen Ufer der Daugava jenseits der Altstadt galten bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts als rückständig und abgeschieden⁴. Die Gegend wird bis heute als Pārdaugava - „jenseits der Daugava“ bezeichnet. Als nach dem für Russland verlorenen Krimkrieg und mit der beginnenden Industrialisierung in Rīga ein starkes Bevölkerungswachstum einsetzte, begann auch am Westufer der Daugava das Zeitalter einer dichten Besiedlung. Der Markt von Āgenskalns (deutsch: Hagensberg) war für die Bewohner der umliegenden Stadtteile eine deutliche Erleichterung um ihren Bedarf an Lebensmitteln zu decken.



Abbildung 5: Der Markt von Āgenskalns in Rīga. Außenansicht der Markthalle aus Richtung Süden.
Foto: © 2014 by Birk Karsten Ecke.

Der Markt von Āgenskalns (lettisch: Āgenskalna tirgus) wurde 1911 vom Architekten und Stadtbaumeister Reinhold Schmaeling entworfen. Wegen des Ersten Weltkrieges, der für Rīga und seine Bewohner verheerende Auswirkungen hatte, konnte der Markt aber erst 1925 eröffnet werden. Der Baustil dieses Marktes trägt die typischen Gestaltungsmerkmale seines Architekten: Die Verwendung roter Ziegelsteine und ehemals weissen Außenputzes. Im Inneren der Markthalle sind die filigranen vernieteten Stahlträger, welche die weit aufspannende Dachkonstruktion tragen, gut zu sehen.

Architektonisch ist der Markt bis heute sehr interessant: Die Dachkonstruktion wird von grazil wirkenden und vernieteten Stahlträgern gestützt. Der Markt von Āgenskalns war früher zweifellos ein wichtiger Faktor für die Versorgung mit Lebensmitteln und Dingen des täglichen Bedarfes für die Bewohner der Stadtteile am linken Ufer der Daugava („Pārdaugava“). Die Gesamtfläche des Marktgeländes beträgt über 8.000 Quadratmeter. Die Bausubstanz dieses Marktes ist allerdings deutlich sichtbar in die Jahre gekommen.

⁴Eine Überquerung der Daugava war tatsächlich bis zum Bau der Akmens tilts (deutsch: Steinbrücke) beschwerlich und gegebenenfalls auch mit Kosten verbunden. Es gab nur eine Pontonbrücke im Bereich der heutigen Steinbrücke, die im Winter wegen des Eisganges auf der Daugava demontiert werden musste. Ansonsten konnte man zwischen beiden Stadthälften - wenn die Daugava eisfrei war - auch eine der zahlreichen Fähren benutzen, aber dafür musste man bezahlen. Der Betrieb der Fähren war für die Stadt Rīga übrigens ein einträgliches Geschäft.



Abbildung 6: Der Markt von Āgenskalns in Rīga. Außenansicht der Markthalle aus Richtung Südosten.
Foto: © 2014 by Birk Karsten Ecke.

Der Markt von Āgenskalns hatte einmal täglich von 07:30 Uhr bis 18:00 Uhr geöffnet und umfasste mit dem Außenbereich etwa 8.300 Quadratmeter. Neben Lebensmitteln und Blumen gab es hier auch Kleidung, einige Imbissstände und Gegenstände des täglichen Gebrauchs. Sehr rustikal eingerichtet und mit einem breiten und sehr preiswertem Angebot an Speisen, die man sich ganz nach Geschmack und Appetit zusammenstellen konnte, war die Kafejnīca im Obergeschoss des Marktes mit einem schönen Ausblick auf das Markttreiben.

Der Betreiber des Marktes war - wie beim Zentralmarkt oder beim Vidzemes Markt - die Stadt Rīga. Der Renovierungsbedarf hat die Stadt Rīga offenbar dazu bewogen, den Markt von Āgenskalns an einen privaten Pächter zu übergeben. 2018 gab es ein Versteigerungsverfahren, an dem nur ein Bieter teilnahm - der Besitzer des unweit gelegenen Kalnciema kvartāls - bekannt durch die restaurierten Holzhäuser und den Wochenendmarkt. Wie zu erwarten, bekam der einzige Bieter den Zuschlag für eine Pachtdauer von 30 Jahren. Der Investor hat zugesagt, bis 2021 den Markt von Āgenskalns im alten Glanz renoviert zu haben.

Für mich bedeutet die vorübergehende Schließung des Marktes ein wenig Wehmut: Sehr rustikal eingerichtet und mit einem breiten und sehr preiswertem Angebot an Speisen, die man sich ganz nach eigenem Geschmack und Appetit zusammenstellen konnte, war die Kafejnīca im Obergeschoss des Marktes mit einem schönen Ausblick auf das Markttreiben. Ich persönlich fand es in der Kafejnīca des Marktes von Āgenskalns immer sehr nett und habe es stets sehr genossen, hier einen Imbiss einzunehmen. Der Blick auf das Markttreiben hat mich immer wieder fasziniert.

Klar - es gab im Markt von Āgenskalns keine Sterneküche, aber die konnte man für unter 2,50 € pro Mahlzeit auch nicht erwarten. Dafür gab es ehrliche und gut gemachte Kantinengerichte, die ein wenig an die Zeiten der untergegangenen Sowjetunion erinnert und die Geschmacksrichtungen aller der dort lebenden Völker berücksichtigt haben, zu ehrlichen Preisen. Sauber war es hier sowieso, wie auf allen der von der Stadt Rīga betriebenen Märkten.



Abbildung 7: Der Markt von Āgenskalns in Rīga. Innenansicht der Markthalle von der Kefejnīca im Obergeschoss.
Foto: © 2014 by Birk Karsten Ecke.

4.3 Der größte Markt in Rīga: Der Zentralmarkt oder Rīgas Centrālīrgus

Der Zentralmarkt von Rīga war in den 1930er Jahren einmal einer der größten Märkte auf der ganzen Welt. Zweifellos ist er aber auch heute noch der größte in Lettland. Der Markt liegt zentral nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof, dem zentralen Busbahnhof und dem bedeutenden innerstädtischen Verkehrsknotenpunkt an der 13. Janvāra iela am westlichen Rande der Altstadt von Rīga entfernt.



Abbildung 8: Der Zentralmarkt von Rīga. Ansicht der Markthallen vom Turm der Akademie der Wissenschaften.

Foto: © 2017 by Birk Karsten Ecke.

Eine Besonderheit dieses Marktes, ist dass als Markthallen zwei ehemalige Hangars für deutsche Zeppeline aus dem Ersten Weltkrieg von Vaiņode an die südliche Mündung des Stadtkanals von Rīga in die Daugava versetzt und in Form von fünf Markthallen neu aufgebaut wurden. Dabei wurden nur die Dachkonstruktionen verwendet. Das gibt es ganz sicher auf keinem Markt der Welt. Die Zeppelinhallen werden übrigens als Pavillons bezeichnet, was ganz sicher bei diesen Dimensionen als untertrieben bezeichnet werden kann. Die Gesamtfläche der Markthallen beträgt etwa 15.000 Quadratmeter (siehe [Kraštins:Rīga], Seite 254) und dazu kommt noch der Außenbereich, auf dem rund um das Jahr in festen oder offenen Marktständen Obst, Gemüse, Blumen und Kleidung angeboten wird. Insgesamt beträgt die Gesamtfläche des Zentralmarktes etwas über 72.000 Quadratmeter.

Bereits im Jahre 1910 gab es Ideen, die Situation der Händler zu verbessern. Zu dieser Zeit war das Areal des heutigen Zentralmarktes mit Speicherhäusern, so wie man sie heute noch im angrenzenden Areal findet, bebaut. Aber es wurde auch unmittelbar am Ufer der Daugava gehandelt. Der Erste Weltkrieg bildete eine Zäsur in der Geschichte von Rīga. Die Stadt lag an der Frontlinie und wurde zwischen dem 1. und 5. September 1917 nach massivem Artilleriefeuer durch die deutsche 8. Armee unter Generalmajor Oskar von Hutier eingenommen. Die Bausubstanz des Marktes am Stadtkanal und auch das Ufer der Daugava wurden während dieser Offensive stark beschädigt. Insofern musste die neue Regierung des erstmals freien Lettlands nach Abschluss



Abbildung 9: Der Zentralmarkt von Rīga am Stadtkanal mit den ehemaligen Zeppelinhallen.
Foto: © 2011 by Birk Karsten Ecke.



Abbildung 10: Blick über den Zentralmarkt von Rīga von der Altstadt aus gesehen.
Foto: © 2018 by Birk Karsten Ecke.

der Friedensverhandlungen handeln und die Bedingungen auf diesem Markt wieder in normale Bahnen zu lenken.

Der Stadtrat von Rīga verabschiedete kurz vor Silvester des Jahres 1922 den Beschluss, den Marktbereich komplett neu aufzubauen. Es dauerte aber noch bis in den Frühsommer 1924, bis mit dem Abbruch einiger der Roten Markthallen begonnen wurde. Zwischen 1926 und 1928 wurden die Bauarbeiten ausgesetzt. Erst danach wurden die oben erwähnten Zeppelinhangars an der heutigen Stelle aufgebaut. Die Idee aus dem Jahre 1910, den Zentralmarkt an die nur wenige



Abbildung 11: Der Außenbereich des Zentralmarktes von Rīga. Hier findet man insbesondere Obst und Gemüse sowie Kleidung, die meist allerdings nicht besonders modisch ist.
Foto: © 2011 by Birk Karsten Ecke.

Steinwürfe entfernte Eisenbahnlinie anzubinden, wurde bis heute nicht verwirklicht. Lediglich ein Anschluss an das Straßennetz wurde hergestellt. Die Zentralmarkthallen sind alle unterkellert. Hier befinden sich die Vorratsräume und die Arbeitsplätze zur Vorbereitung für den Verkauf der Waren.

Auf diesem Markt gibt es in fünf Markthallen und auf den Marktständen im Außenbereich wirklich nahezu alles, was man sich zu einem guten Essen wünschen kann (außer vielleicht Hummer oder Austern, die habe ich hier in all den Jahren nie gesehen). Der Zentralmarkt bietet eine unglaubliche Fülle an Lebensmitteln für jeden Geldbeutel. Es gibt einen riesigen Fleischpavillon mit einer Unzahl an Fleischsorten, Geflügel, Innereien und Wurst. Interessant ist, dass auf diesem Markt wirklich alles verwertet und angeboten wird: Von von edlen Steaks über Rouladen, Braten- und Suppenfleisch, Schinken, Speck, Wurst, die in Lettland geschätzten geräucherten Hühnchen bis hin zu Lachskarkassen für eine gute Fischbouillon oder Kalbs- oder Stierhoden für ein geschmacklich hervorragendes Ragout, wenn es sorgfältig gemacht ist.

Besucher sollten die unterschiedlichen Öffnungszeiten der Markthallen am Morgen beachten: Manche öffnen bereits um 07:00 Uhr, andere erst um um 07:30 Uhr oder an Sonntagen 08:00 Uhr. Alle Markthallen schließen um 18:00 Uhr. Dazu kommt eine zeitige Schließung an Reinigungstagen, die regelmäßig alle vier Wochen an einem Montag stattfinden. Die Marktstände im Außenbereich können auch deutlich länger geöffnet haben. Die Markthallen sind - wie in Rīga für Geschäfte üblich - an sieben Tagen in der Woche geöffnet, auch an Sonn- oder Feiertagen. Betreiber des Marktes ist die Stadt Rīga.



Abbildung 12: Der historische Markt am Ufer der Daugava in Rīga. Vor der Eröffnung des Zentralmarktes von Rīga wurde auch am Altstadtufer der Daugava gehandelt. Die Markthallen vor der Häuserfront der heutigen Straße 13. novembra krastmala sind auf dem alten Foto gut zu sehen.

Quelle: [Panorama by the quay, Riga, Russia, (i.e., Latvia)]. [between ca. 1890 and ca. 1900] Image. Retrieved from the Library of Congress, <https://www.loc.gov/resource/ppmsc.03872/>. (Accessed May 11, 2018.)



Abbildung 13: Im Fischpavillon des Zentralmarktes von Rīga.

Foto: © 2011 by Birk Karsten Ecke.

4.4 Der späteste Markt in Rīga: Der Nachtmarkt am Zentralmarkt

Der Nachtmarkt ist heute ein fester Bestandteil des Zentralmarktes von Rīga. Auch er wird von der Stadt betrieben. Ab etwa 17:00 Uhr kann man hier Obst und Gemüse kaufen, gerne auch in größeren Mengen. Das Angebot ist nochmals deutlich günstiger als auf dem Zentralmarkt mit seinen eingeschränkten Tagesöffnungszeiten. Viele der Waren des Nachtmarktes kommen zur Zeit aus Polen.



Abbildung 14: Auf dem Nachtmarkt von Rīga gibt es ausschließlich Obst und Gemüse. Viele der hier angebotenen Waren kommen aus Polen.

Foto: © 2014 by Birk Karsten Ecke.

5 Sonstige Märkte

5.1 Der 24-Sunden-Markt von Rīga: Der Blumenmarkt in der Tērbatas iela

Die Letten lieben Blumen. So sollte man in Lettland, wenn man zu Besuch kommt, auf jeden Fall welche als Geschenk dabei haben, egal ob es sich um einen freudigen oder traurigen Anlass handelt. Blumen gibt es auf dem Blumenmarkt in der Tērbatas iela 24 Stunden am Tag, auch an Sonn- und Feiertagen. Die Blumen sind hier allerdings ein wenig teurer als auf dem Zentralmarkt mit seinen eingeschränkten Öffnungszeiten.



Abbildung 15: Der Blumenmarkt von Rīga in der Tērbatas iela.
Foto: © 2013 by Birk Karsten Ecke.

5.2 Der schrägste Markt von Rīga: Der Latgalīte Flohmarkt

In der Moskauer Vorstadt - der Maskavas forštate⁵ - befindet sich der zweifellos schrägste und legendärste Markt von Rīga - und wahrscheinlich der ganzen westlichen Welt. Der Latgalīte ist kein klassischer Markt, auf dem regionale oder exotische Lebensmittel angeboten werden. Der Latgalīte ist ein Flohmarkt, auf dem man neben uralten Schleifscheiben und nicht mehr zu gebrauchenden Pfannen oder Kochtöpfen, Schubkarrenräder oder Spaltkeile und Gasmasken aus der Zeit des Kalten Krieges auch gestohlene Mountainbikes oder iPhones - in Einzelteilen oder komplett - sowie schwarzgebrannte Musik-CD's kaufen kann. Wenn eine Uniform der ehemaligen Roten Armee benötigt wird - die findet man hier, inklusive Pistolenholster für den authentischen Auftritt bei der Truppe. Es gab aus den oben genannten Gründen mehrere Versuche seitens der Stadtverwaltung von Rīga diesen Markt zu schließen, doch diese sind bisher alle gescheitert. Wie auch immer: Die Verkäufer auf diesem Markt sind jederzeit sehr freundlich und aufgeschlossen.



Abbildung 16: Der Latgalīte Flohmarkt in der Moskauer Vorstadt von Rīga. Dieser Markt ist zweifellos der schrägste Markt in Rīga. Wer sein gestohlenen Mountainbike oder iPhone sucht, wird sehr wahrscheinlich ein paar Tage später hier fündig.

Foto: © 2014 by Birk Karsten Ecke.

⁵Die Moskauer Vorstadt - lettisch: Maskavas forštate - wurde früher traditionell von Russen und Juden bewohnt und hat sich bis heute als einer der wenigen Stadtteile von Rīga jeglichem Versuch einer Gentrifizierung entzogen. Die Häuser, oft erbaut im Jugendstil, oder auch zahllose Holzhäuser roten allmählich vor sich hin.



Abbildung 17: Der Latgalite Flohmarkt in der Moskauer Vorstadt von Rīga. Hier gibt es alles, was man sonst nirgendwo kaufen kann und wahrscheinlich auch nicht benötigt: Verrostete Pfannen oder Schleifsteine aus der Ära des Nikita Chrusčëv in den 1950-er Jahren.
Foto: © 2014 by Birk Karsten Ecke.



Abbildung 18: Auf dem Latgalīte kann man neben Schubkarrenrädern auch irgendwie zusammengestellte Uniformen der ehemaligen Roten Armee kaufen.
Foto: © 2014 by Birk Karsten Ecke.

6 Abbildungs- und Literaturverzeichnis

Abbildungsverzeichnis

1	Rīga von der Daugava aus gesehen	3
2	In der Fleischhalle des Zentralmarktes von Rīga.	5
3	Im Außenbereich des Zentralmarktes von Rīga.	5
4	Der Vidzemes Markt oder Matīsa Tirgus in Rīga.	8
5	Der Markt von Āgenskalns in Rīga. Außenansicht der Markthalle aus Richtung Süden.	10
6	Der Markt von Āgenskalns in Rīga. Außenansicht der Markthalle aus Richtung Südosten.	11
7	Der Markt von Āgenskalns in Rīga. Innenansicht der Markthalle von der Kefejnīca im Obergeschoss.	12
8	Der Zentralmarkt von Rīga. Ansicht der Markthallen vom Turm der Akademie der Wissenschaften.	13
9	Der Zentralmarkt von Rīga am Stadtkanal mit den Zeppelinhallen.	14
10	Blick über den Zentralmarkt von Rīga von der Altstadt aus gesehen.	14
11	Der Außenbereich des Zentralmarktes von Rīga.	15
12	Der historische Markt am Ufer der Daugava in Rīga.	16
13	Im Fischpavillon des Zentralmarktes von Rīga	16
14	Auf dem Nachtmarkt von Rīga gibt es ausschließlich Obst und Gemüse.	17
15	Der Blumenmarkt von Rīga in der Tērbatas iela.	18
16	Der Latgalīte Flohmarkt in der Moskauer Vorstadt von Rīga.	19
17	Verrostete Pfannen und Schleifsteine auf dem Latgalīte Markt.	20
18	Auf dem Latgalīte kann man neben Schubkarrenrädern auch irgendwie zusammengestellte Uniformen der ehemaligen Roten Armee kaufen.	21

Literatur

- [1] FÜLBERTH Andreas. *Rīga - Kleine Geschichte der Stadt*. Böhlau Verlag GmbH & Cie. Köln Weimar Wien, 2014, ISBN 978-3-412-22165-2.

Dieser Artikel wurde mit L^AT_EX unter Verwendung der MacT_EX-2019 Distribution erstellt.



MacT_EX

Text: © 2019 by Birk Karsten Ecke.
Fotos: Soweit nicht anders angegeben © 2011 - 2019 by Birk Karsten Ecke.