

400 Jahre Marché des Lices in Rennes: Frankreichs größter Lebensmittelmarkt außerhalb von Paris feiert Geburtstag

“

Bereits seit 1622 schlägt auf dem Marché des Lices jeden Samstagvormittag das Herz des gesellschaftlichen Lebens von Rennes, der Hauptstadt der Bretagne. Köchinnen und Köche, die für ihre Restaurants einkaufen, Omis mit Trolley, frühe Vögel und frohe Nachtschwärmer, Familien, Reisende: Mit mehr als 250 Ständen und bis zu 10.000 Besucher*innen ist der Marché des Lices nicht nur einer der ältesten, sondern auch der zweitgrößte Lebensmittelmarkt Frankreichs und der größte außerhalb von Paris.

Mit Food Touren durch die ganze Stadt, Themenführungen über den Markt sowie Klang- und Street Art Installationen feiert Rennes von Mai bis Herbst 2022 den 400. Geburtstag des beliebten Marché des Lices.

”



© Max Coquard - Best Jobers

Tickets für Führungen über den Markt, Food Touren durch Rennes und Kochkurse gibt es vor Ort bei der Tourist-Information von Rennes sowie auf ihrer Website unter www.tourisme-rennes.com.

Samstägliches Frühstück: Der Run auf die Café-Terrassen

Ein wilder Ritt durch die bretonische Geschichte ist zwischen windschiefen Fachwerkhäusern und herrschaftlichen Stadtvillen nicht nur die Architektur des Platzes, sondern auch die Fülle der Marktstände: Artischocken, Meersalzbutter, Austern, Fisch und Meeresfrüchte aller Art sind seit jeher Essenz und Exportschlager der Bretagne. Auf dem Marché des Lices finden sie sich die bretonischen Produkte traditionell und in den modernsten Kreationen.

Samstägliches Frühstück in Rennes ist der Run auf die Café-Terrassen rund um den Platz: Denn was gibt es Schöneres, als mit seinen frischen Einkäufen von Baguette, Käse und Austern auf einer der Terrassen mit Freundinnen und Freunden das Wochenende zu eröffnen? Einfach ein Getränk bestellen, Schneidebrettchen und Messer für alle kommen gratis dazu - ebenso wie Musik und Tanz von Straßenkünstlerinnen und -künstlern auf dem Platz.

Bretonische Hotdogs & Queen der Butter

Zeitlos und ein echter Klassiker sind die bretonischen Hotdogs: Französische Bratwurst, umwickelt mit einer Galette, der herzhaften Buchweizen-Schwester der bretonischen Crêpe, dazu ein Klecks Senf. Die Galette Saucisse ist traditioneller Bestandteil eines jeden Marktbesuchs auf dem Marché des Lices.

Wer sich selbst an und in die bretonische Küche wagen möchte, ist beim samstäglichem Backkurs „Kouign Amann“ - gesprochen wie die Queen - genau richtig. Übersetzt bedeutet der bretonische Name schlicht Butterkuchen, und der ist hier auch Programm - natürlich echt mit bretonischer Meersalzbutter.





© Mély Compad Des Lobbers



© Noe C. Photography

Hinkommen

Vom Pariser Bahnhof Montparnasse fährt der französische Hochgeschwindigkeitszug TGV nur 1,5 Stunden bis Rennes. Ab Strasbourg gibt es außerdem einmal täglich eine Direktverbindung.

NEU seit Mai 2022: Lufthansa fliegt dreimal pro Woche (dienstags, donnerstags und samstags) von Frankfurt am Main direkt nach Rennes. Flugzeit: 90 Minuten.

Gastronomie in Rennes: nachhaltig und für alle

Als eine von fünf französischen Städten ist Rennes im April 2022 mit dem Label „Destination Innovante Durable“ für seine innovativen Ideen, Stadtleben und Tourismus umwelt- und sozialverträglich in Einklang zu bringen, ausgezeichnet worden. Und tatsächlich überrascht Rennes immer wieder mit offenen, modernen Konzepten für Mobilität, Kunst und Kultur für alle.

Die Street Art Szene von Rennes erfindet sich ständig neu, immer wieder überraschen neue Kunstwerke an Fenstern, Mauern und versteckt zwischen den Giebeln der Fachwerkhäuser. A propos Kunst: Für alle, die fließend Französisch sprechen, sind sicher auch Poetry Slam Stadtführungen ein Highlight der besonderen Art.

Die 2021 von 23 Gastronom*innen gegründete Vereinigung „Nourriture Rennes“ setzt sich für eine nachhaltige Gastronomie in Rennes ein - mit fairen Konditionen sowie lokalen und saisonalen Produkten. Neben dem herbstlichen Food Festival „Goûts de Rennes“ (Geschmack aus Rennes) gibt es jeden ersten Sonntag im Monat das Street Food Festival „Marché à manger“ (Markt zum Essen), bei denen auch die Mitglieder der Initiative „Nourriture Rennes“ ihre Gerichte als Street Food zubereiten.

Markt-Hopping in der Bretagne: Vom ältesten Seebad zum größten Fischhafen Frankreichs ist alles dabei

Charmante Dörfer im Landesinneren, Seebäder oder Fischerhäfen: In der Bretagne hat der Markt eines jeden Ortes seinen ganz eigenen Charme: Dinard, eines der ältesten Seebäder Frankreichs, in dem schon Pablo Picasso seine Sommermonate verbrachte, lädt jeden Dienstag, Donnerstag und Samstag zum Markt-Shopping ein. Als größter Fischhafen Frankreichs steht auf dem täglichen Fischmarkt von Lorient im Süden der Bretagne natürlich alles im Zeichen des Ozeans. Und wer es gemütlich mag, der ist in den kleinen Orten Questembert und Saint-Renan im Landesinneren genau richtig.

