



DIE MARKTHALLE „HALĖS TURGUS“

Man sagt, um das Land und seine Menschen zu kennen, muss man zuerst den Markt besuchen. Aus diesem Grund laden wir Sie ein, die älteste Markthalle (lit. „Halės Turgus“) in Vilnius kennen zu lernen. Wenn er nur könnte, würde dieser Markt Tausende der interessantesten Geschichten erzählen.

GANZ ZU BEGINN

An der Stelle des derzeitigen Marktes bestand seit dem 15. Jh. für Jahrhunderte ein Pferdemarkt, später „Getreidemarkt“ genannt, im 16. Jh. befand er sich nach dem Bau der Stadtmauer in der Vorstadt. Im Jahre 1906 entstand an der Kreuzung Pylimo und Bazilijonų-Straße ein neuer Markt, der vom Vilniuser Architekten und Ingenieur Vaclovas Michnevičius entworfen und mit Hilfe des Geschäftsmanns Petras Vileišis verwirklicht wurde. Dieses Gebäude der Markthalle wurde noch lange „Getreidemarkt“ genannt, und erst 1914 bekam er den Namen „Halės Turgus“ (Markthalle). Dort befindet sich der älteste in Betrieb befindliche Markt in Vilnius.



INTERESSANT!

Der Markt wurde unter einem Dach eingerichtet und nahm 1906 ein modernes Aussehen an, denn gerade zu der Zeit wurden in Europa Baukonstruktionen aus Metall modern: Brücken, Türme, Bahnhöfe. Unsere Markthalle ist eine Verwandte und Gleichaltrige der berühmten Märkte von Krakau und Budapest. Sie ruht auf einem ähnlichen Metallrahmen wie der Eiffelturm, der wie die Markthalle schon mehr als 100 Jahre steht.



MARKTTRADITION IN VILNIUS

Die Markttradition in Vilnius reicht bis in das Jahr 1604 zurück, als im Stadtzentrum der erste Kaziukas-Jahrmarkt stattfand, und diese Tradition existiert bis heute. Jedes Jahr am ersten Wochenende im März wird in Vilnius der Kaziukas-Jahrmarkt unter freiem Himmel veranstaltet. Hierher kommen Hunderte von Handwerkern, Händlern und Touristen.



MARKT HEUTZUTAGE

Die Markthalle „Halės Turgus“ ist heutzutage ein besonders beliebter Ort, denn die Unternehmer, die originelle Ideen haben, beginnen hier gern ihre Geschäfte, mit regional produzierten, ökologischen und nach einzigartigen Rezepturen produzierte Lebensmittel. Das sind Bäckereien, Metzgereien, Käsereien, Weinkelereien, Bagel-Laden. Jeder wird etwas Interessantes, Schmackhaftes finden, weil man hier authentische Produkte von regionalen Erzeugern kosten und kaufen kann.

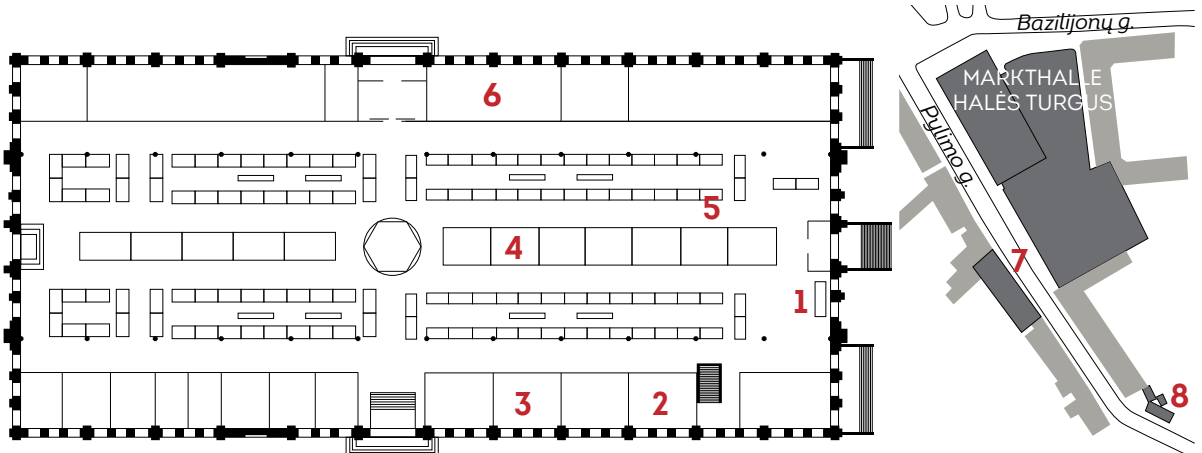
DÜFTE, GESCHMACKSNOTEN UND FARBEN

Im Frühling erblüht die Halle mit ihren Düften, Geschmacksnoten und Farben. Draußen steigt die Anzahl der Händler an, die mit Frühlingswaren zu handeln beginnen – Radieschen, Schnittlauch, Salat, Gurken, Frühlingspilze. Im Sommer duftet der Markt von weitem mit einem Bouquet verschiedener Beeren, und aus den Körben ragen Steinpilzköpfchen oder Pfifferlinge heraus. Mit seinem Duft und Geschmack lockt aus den Waben noch tropfender oder bereits ausgeschleuderter Honig, genauso wie ein Meer verschiedener Blumen. Im Herbst trifft man eine Menge Händler und Käufer mit vollen Körben, weil zu dieser Zeit die zum Verkauf angebotene Ernte die billigste und auch die frischeste ist. Im Spätherbst ziehen die regionalen Bauern und Händler, die draußen arbeiteten, ins Innere der Halle um, wo sie mit über den Sommer gezogenen Gemüsen, Früchten und Wurzelfrüchten handeln. Die Halle beginnt nach saurem, eingelegtem Gemüsearoma zu riechen. Salzgurken, Knoblauch, Tomaten und Weißkohl, verschiedener Gemüsesalat – es flimmert vor den Augen angesichts der Vielzahl von Farben und Aromen.

MARKTHALLE „HALĖS TURGUS“

Pylimo g. 58
Di.-Sa. 7.00 bis 18.00 Uhr
So. 7.00 bis 15.00 Uhr

1. Saftbar
2. Beigelistai (Bagel-Händler)
3. Roots (Wurzeln)
4. Kadaginė (Wacholderspezialitäten)
5. Speck von Mečislovas Mlečka
6. Halės Deli
7. Rugutis
8. Keulė Rūkė



1 SAFTBAR DER MARKTHALLE „HALĖS TURGUS“



Die Saftbar gibt es seit neun Jahren. Dieser Ort ist bei den Besuchern des Marktes sehr beliebt. Er ist ein beliebter Treffpunkt für viele Prominente der Stadt, sogar für die spanische Gemeinde in Vilnius.

In der Saftbar eilt die blonde Jelena geschäftig hin und her. Sie bietet immer einen leckeren Obst- oder Gemüsecocktail an und rät, was für den Körper am gesündesten ist. Jelenas Credo – es muss schmecken. Saft zu trinken ist gesund für alle – jung oder alt. Jelena arbeitet bis 16 Uhr.

Wir empfehlen Ihnen einige von Jelenas Obst- und Gemüsecocktails:

- „Čanga“ (Tschanga) (Banane, Orangen, Zitrone, Honig, Joghurt und Milch);
- „Riešutų pienas“ (Nussmilch) (Nüsse, Banane, Milch, Kokosnuss, Zimt);
- Nuss-, Eis- und Saftcocktail mit Äpfeln, Birnen, Orangen, Melonen;
- Grüne Cocktails: „Šildantis“ (Erwärmendes): Preiselbeeren, Ingwer, Honig, Sprossen (wenn vorhanden), Spinat, Banane;
- Für die Leber: Saft aus Milchdistelsamen, Sanddornbeeren, Petersilie, Sellerieknolle, Kürbis.

2 DIE BAGELS VON VILNIUS: WAS WÄRE EIN MARKT OHNE JÜDISCHE SPEZIALITÄTEN?



Die Rezeptur der Kringel – der Bagel mit ihrem besonderen Geschmack – haben die Juden, die im Gebiet des Großfürstentums Litauen lebten, erfunden und ihre Herstellung begonnen. Von hier aus haben sich die Bagel auf der ganzen Welt verbreitet. Heute, aufgrund seiner magischen Balance zwischen Knackigkeit und Geschmeidigkeit, die durch eine unersetzliche Besonderheit der Zubereitung gewonnen wird, wonach der Kringel vor dem Backen im Wasser kurz gekocht, hat sich der Bagel in den Vereinigten Staaten und in Großbritannien als eines der beliebtesten Frühstücksspeisen etabliert.

Am köstlichsten ist der Bagel natürlich, wenn er gerade aus dem Ofen herauskommt. Warm, weich und süß duftend passt er ideal zu einer frühen Tasse Kaffee, und aufgeschnitten oder mit mildem cremigen Käse bestrichen, zu frisch gesalzenem oder geräuchertem Lachs sowie zu knackigem Gemüse kann er zu einer perfekten Abwechslung Ihres täglichen Mittagessens werden.

Vor ein paar Jahren haben die „Beigelistai“ wieder angefangen, Bagel zu backen. Es gibt verschiedene Bagel-Rezepte. Hier werden die populärsten Bagel gebacken – im New York-Stil. Sie können auch verschiedene Bagel-Sandwiches finden:

- Klassische: mit Frischkäse und Lachs;
- Vegane: mit Humus oder Bohnenaufstrich;
- Mit Fleisch: mit kleingehacktem Rindfleisch oder mit gebratenem Speck und Ei;
- Süße.

Öffnungszeiten: Di.-So. 9.00 bis 16.00 Uhr | www.facebook.com/Beigelistai

3 VERKOSTUNGSLADEN „ROOTS“ – EIN PARADIES FÜR KÄSELIEBHABER



„ROOTS“ präsentiert die größte Auswahl in Litauen an handgemachten Käsen der litauischen Bauern. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit authentischen, von den litauischen Bauern gepflegten Rezepten und Geschmacksnoten entwickelt. Jedes Produkt ist eine Reise des Geschmacks, das das tägliche Ritual der Nahrungsaufnahme in ein Gaumenfest verwandelt. Alle gastronomischen Meisterwerke können vor Ort genossen werden, wo das Shop-Team die besten Kombinationen aus Speisen und Trinken wählt oder wo alles zum Mitnehmen gekauft werden kann. Der Verkostungsladen „ROOTS“ kümmert sich um unerwartete geschmackliche Entdeckungen und bietet folgende, sorgfältig ausgewählte Produkte:

- Ziegenkäse, Schafskäse, Kuhmilchkäse („Ūta“, „Angliukas“, „Spira“, „Žan Žakas“, „Viržinis“, „Klasikinis“, „Bliuzas“, „Balaitė“, „Kmynukas“) in unterschiedlicher Reife, in einer bunten Geschmackspalette und mit breiten Anwendungsmöglichkeiten bei der Zubereitung

verschiedenster Gerichte oder einfach zur Verkostung mit einem Glas Wein;

- Gereifter Apfelkäse (klassisch, mit Preiselbeeren, mit Kirschen, mit Pflaumen, mit Birnen, mit Walnüssen): ein wunderbares Dessert und ein perfektes Mitbringsel aus Litauen;
- Getrocknete oder gedörrte Fleischerzeugnisse;
- Roggenbrot (das angebotene Brot wird aus steingemahlenem Mehl, mit den Händen geknetetem Teig und handgeformt im Ofen gebacken);
- Naturjoghurt;
- Bier von Kleinherstellern;
- Wein litauischen Kleinweinbauern (Wein aus Maienblumen, Rosenwein mit Minze, königlicher Honigwein, Sechs-Beerenwein u. a.);
- Honigwein ist das älteste alkoholische Getränk der Welt, dessen Rezept vor 6000 Jahren in den indischen Schriften des Rig-veda beschrieben wurde.

Öffnungszeiten: Mi.-So. 9.00 bis 16.00 Uhr | www.facebook.com/RootsVilnius

4 „KADAGINĖ“ (WACHOLDERSPEZIALITÄTEN) (RUSTIKALE FLEISCHERZEUGNISSE) 18A – NACH LITAUISCHEM RUSTIKALEN RAUCH DUFTENDE KÖSTLICHKEITEN



Valeras vertritt seine Familientraditionen, denn er produziert und verkauft seine eigenen geräucherten Fleischerzeugnisse. Obwohl er selbst in der Stadt groß geworden ist, räuchert er heute Fleisch nach Traditionen der Fleischräucherei, übernommenen aus dem Dorf seiner Frau. Zur Herstellung verwendet er nur natürliche Gewürze. Der rustikale Speck, die Würste und Würstchen, der Schinken, das Eisbein, gewürzt mit nur natürlichen Gewürzen und im Erlenrauch mit dem Beigeschmack des Wacholders geräuchert, werden gerne von ausländischen Gästen probiert.

- Geräucherte Würstchen: appetitlich, nach Wacholder duftend; hart ausgereift, hergestellt aus Rind- und Schweinefleisch in Spitzenqualität;
- Geräucherte Wurst ist traditionelle litauische Wurst, deren Zusammensetzung die Rezepte der Vorfahren beibehalten hat. Gereift auf natürliche Weise, geräuchert in der Räucherammer im rustikalen Stil in Erlen- und Wacholderrauch;
- Geräucherte Schweinsohren sind international als köstlichster Snack anerkannt. Diese Delikatesse passt besonders zum Bier.

5 DER GESALZENE UND GERÄUCHERTE SPECK VOM BAUERN MEČISLOVAS MLEČKA – NICHT NUR SCHMACKHAFT, SONDERN AUCH GESUND



Sie werden kein litauisches Produkt als geräucherten Speck finden. Allein vom Anblick oder vom Geruch läuft einem das Wasser im Mund zusammen: rosarote, knusprige, leicht zu kauende Kruste, köstliches Aroma des Rauchs. Der Speck ist reich an Vitaminen A, D, E, sowie Karotin. Doch am wichtigsten ist, dass der Speck sogar 60 Prozent der lebenswichtigen ungesättigten Fettsäuren (Arachidonsäure) enthält.

Der über lange Zeit erhaltene Geschmack bringt manche Käufer dazu zurückzukehren. Seit 14 Jahren werden die von Mečislovas selbst gesalzene, geräucherte oder gedörrte Fleischerzeugnisse sogar von ausländischen Diplomaten gekauft. Und versehentlich sich hierher verlaufene Touristen werden mit dem neu entdeckten Geschmack angenehm überrascht.

- Geräucherter, gesalzener Speck verleiht ein Sättigungsgefühl, er zergeht schlichtweg auf der Zunge;
- Kalt geräucherter Schinken ist eine Freude für Ihren Gaumen. Natürliches, traditionell litauisches Produkt, gereift beim Wenden in Salzlake. Natürliche Gewürze verleihen dem Schinken einen feinen Geschmack und das Aroma;
- Geräucherter Schweinsrücken ist ein aromatisches, saftiges Produkt mit feinem Geschmack in Spitzenqualität, hergestellt aus Schweinsrücken.

6 HALĖS DELI „GEGIO STALUI“ (FÜR DEN TISCH VON GEGIS) – DER BESTE ORT, UM EIN STEAK ZU KOSTEN



Das ist ein perfekter Ort für jeden, der hungrig ist und qualitative Fleischerzeugnisse schätzt. Wenn Sie zum Mittagessen eine Menge von Menschen sehen, seien Sie nicht überrascht, denn es ist der perfekte Ort für das tägliche Mittagessen. Die Besucher werden vor allem vom immer ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis angezogen.

Gegis ist eine baltische Gottheit, mit deren Namen die Niederlitauer den dritten Ostertag benannten. Als Symbol brachte man an diesem Tag die Hühner zur Segnung in die Kirche. Auf den festlich gedeckten Tisch brachte man auch Gerichte, zubereitet aus Wild- und Hausgeflügel, die die Himmelsgötter symbolisierten.

Das Fleisch (Pute, Kaninchen, Wachteln, Hirsch, Ente, Gans, Huhn, Rind, Schaf, Lamm, Schwein, Ziege) kommt von litauischen Kleinbauern in Niederlitauen, Oberlitauen, der Suvalkija und Dzūkija.

- Hier können Sie vor Ort gebratene Würstchen, eingelegtes Fleisch und andere Halbprodukte kaufen und kosten. Und Jūratė, die Gründerin des Ladens, wird Sie beraten, wie man das beste Steak auswählt!
- Kommen Sie hierher, um das Mittagessen zu genießen, und man wird Sie mit Apfelsaft aus der Dzūkija bewirten;
- Besondere Aufmerksamkeit wird dem frischen Fleisch geschenkt, welches ausschließlich in litauischen Biobetrieben erzeugt wurde;
- Zur Auswahl stehen warme Gerichte und Mittagstisch;
- Produziert nur aus in litauischen landwirtschaftlichen Betrieben erzeugtem Fleisch;
- Handarbeit gibt jedem Bissen einen Geschmack;
- Immer frisch und lecker

Öffnungszeiten: Di.-So. 8.30 bis 17.00 Uhr | www.facebook.com/Halesdeli

7 BÄCKEREI „RUGUTIS“



Rūgūtis ist ein altertümlicher litauischer Gott für eingelegte und saure Speisen, mit dem die ursprünglichen Rituale des Brotbackens oder Bierbrauens verbunden sind. Die Bäckerei „Rugutis“ ist das Reich der charmanten Inhaberin Nijolė, wo jeden Tag einzigartige gesunde Backwaren das Licht der Welt erblicken: hefefreies, zuckerfreies Roggenbrot, Brötchen, Plätzchen. Dies ist die einzige Bäckerei in Vilnius, wo nur mit Sauerteig und mit ungebleichtem Vollkornmehl und ohne Hefe gebacken wird. Beim Betreten der Bäckerei verwöhnt der Duft des frischen Brotes Ihre Nase; Sie werden mit Nijolės warmen Lächeln und einer interessanten Geschichte über litauisches Brot begrüßt.

- Probieren Sie oder kaufen Sie litauisches Brot, wie Sie es sonst nirgendwo bekommen, dessen Geschmack sogar die größten Feinschmecker loben;
- Widerstehen Sie nicht der Versuchung, gesunde Plätzchen zu kosten;
- Kosten Sie den Eichelkaffee;
- Genießen Sie Süßigkeiten aus Schwarzbrot;
- Entdecken Sie Hanfbutter, Pesto, der aus litauischem Hanf hergestellt wird;
- Bewerten Sie die perfekten Desserts von Nijolė.

Pylimo St. 61 | Öffnungszeiten: Di.-So. 9.00 bis 18.00 Uhr | www.facebook.com/Rugutis

8 „KEULĖ RŪKĖ“ – FÜR DIEJENIGEN, DIE AUF ALTERNATIVEN GESPANNT SIND



Über der skandalösen Grillbar befindet sich eine Zeichnung in Street-Art, die Touristen aus der ganzen Welt überrascht und anlockt. Die ursprüngliche Zeichnung stellte einen Kuss von Wladimir Putin und Donald Trump dar; nach einer kleinen Veränderung zeigt die Zeichnung beide, zusammen einen Joint rauchend.

Die Grillbar „Keulė Rūkė“ ist ein perfekter Ort, um eine alternative Umgebung, litauisches Bier und beliebtes Essen zu genießen – ausschließliche litauische Schweinerippen oder Burger mit lange geräuchertem Fleisch. Ausgezeichnetes Verhältnis von Preis, Portionsgröße und Geschmack. Es kann vorkommen, dass man auf diese Leckereien aufgrund der hohen Popularität bis zu einer Stunde warten muss.

Hierher kommen mutige Menschen, Adrenalin-Junkies, daher seien Sie bereit, nach dem Betreten auch schockierenden Details des Innenraums zu sehen. Interessantere Stellen, Platz zu nehmen, kann man draußen finden. Wenn Sie Glück haben, bekommen Sie Jazz, Blues und andere „schweineleckere“ Musik zu hören.

Wir empfehlen Ihnen:

- Zeichnung der Street-Art zu sehen und ein Foto davon im Hintergrund zu machen;
- Burger oder Schweinerippen zu probieren;
- In der Schlange zu stehen und mit Einheimischen zu sprechen;
- In einer Wanne sitzend „schweineleckere“ Musik zu hören.

Pylimo St. 66 | Öffnungszeiten: Mo.-Do. 11.30 bis 20.00 Uhr; Fr. 11.30 bis 04.00 Uhr; Sa. 12.00 bis 04.00 Uhr; So. 12.00 bis 20.00 Uhr
www.facebook.com/keule.ruke