



Der Markt bietet kulinarische Köstlichkeiten aus der Provinz Québec und dem Rest der Welt.

Ein Fest für Augen und Gaumen

Montreal ist ein Feinschmecker-Paradies. Die Millionenstadt in Kanada bietet rund 5.000 Restaurants mit Speisen aus über 80 Ländern. Und den **Marché Jean-Talon, den Mikrokosmos Montreals**, der die ethnische Vielfalt der Stadt mit Einflüssen aus Kulturen der ganzen Welt reflektiert.

Von **Cornelia Lohs**

Der Marché Jean-Talon ist das Mekka aller Köstlichkeiten! Ein Fest für Gaumen und Sinne! Dort findest du Leckereien aus allen Gegenden des Planeten, einfach alles, was der Gaumen begehrt. Du solltest auf jeden Fall hungrig über den Markt bummeln, am besten zwischen Frühstück und Mittagessen“, rät Christine, die seit einiger Zeit in der Stadt lebt. „Und wenn du Glück hast,

mischt sich das Ensemble der Montrealer Oper unter die Marktbesucher und singt Arien.“ Zur Demonstration zeigt sie ein Video auf ihrem i-Phone. Ein Marktbesucher in Jeans und kariertem Hemd bummelt mit einem Weinglas in der Hand zwischen den Ständen umher und fängt plötzlich an, das „Trinklied“ aus „La Traviata“ zu singen. Es ist der Tenor Riccardo Iannello. Die Marktfrau hinter ihm entpuppt sich als die Sopranistin Pascale Beaudin. „Auf dem Jean-Talon weiß man nie, was einen erwartet oder wer einem begegnet“, sagt Christine und lacht.

Der 1933 eröffnete Markt ist das Herzstück Little Italys. Mit über 20.000 Quadratmetern umfasst er einen ganzen Straßenblock. Mehr als 150 Bauern und Importeure aus der Umgebung verkaufen sieben Tage die Woche neben lokalen Produkten unzählige exotische Früchte, Gemüsesorten und Gewürze.

Der außergewöhnliche Markt wurde 1933 eröffnet

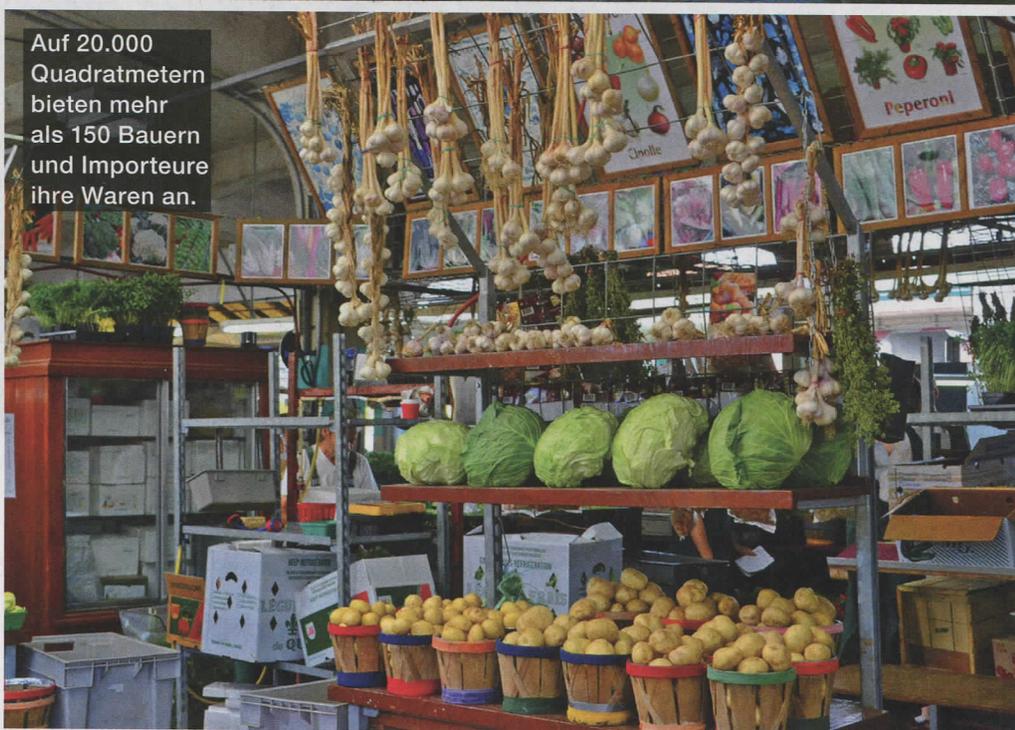
Rings um die Marktstände befinden sich Bäckereien, Delikatessenzläden, Fischhändler, Weinhandlungen, kleine Cafés und Restaurants. Auch der beste Käsehändler der Stadt, La Fromagerie Hamel, ist hier mit einer Verkaufsstelle vertreten. Zur Auswahl stehen mehr als 1.000 Käsesorten aus dem In- und Ausland.

Das größte Gebäude auf dem Markt gehört der Boulangerie Première Moisson, der Meister aller Backwaren Montreals. Torten, Kuchen und Quiches werden wie wertvolle Kunstwerke hinter Glas ausgestellt.

Auf den Korridoren des Markts herrscht buntes Treiben. Hausfrauen, Studenten, Rentner und Gourmets sind mit Körben und Einkaufstaschen unterwegs. An manchen Ständen haben sich Schlangen gebildet. „Ist hier unter der Woche immer so viel los?“, fragt jemand eine der Verkäuferinnen. Bevor sie antworten kann, mischt sich eine Kundin ein: „Wir Montrealer bereiten unser Essen gern aus frischen Zutaten zu, deshalb kaufen wir Obst und Gemüse täglich frisch auf dem Markt.“ „Comme en France“ (wie in Frankreich), bestätigt die Marktfrau und fügt hinzu: „Auch



„Auf dem Jean-Talon weiß man nie, was einen erwartet oder wer einem begegnet“, erzählt Christine.



Auf 20.000 Quadratmetern bieten mehr als 150 Bauern und Importeure ihre Waren an.



Um die Marktstände herum befinden sich kleine Cafés, Restaurants, Bäckereien und mehr.



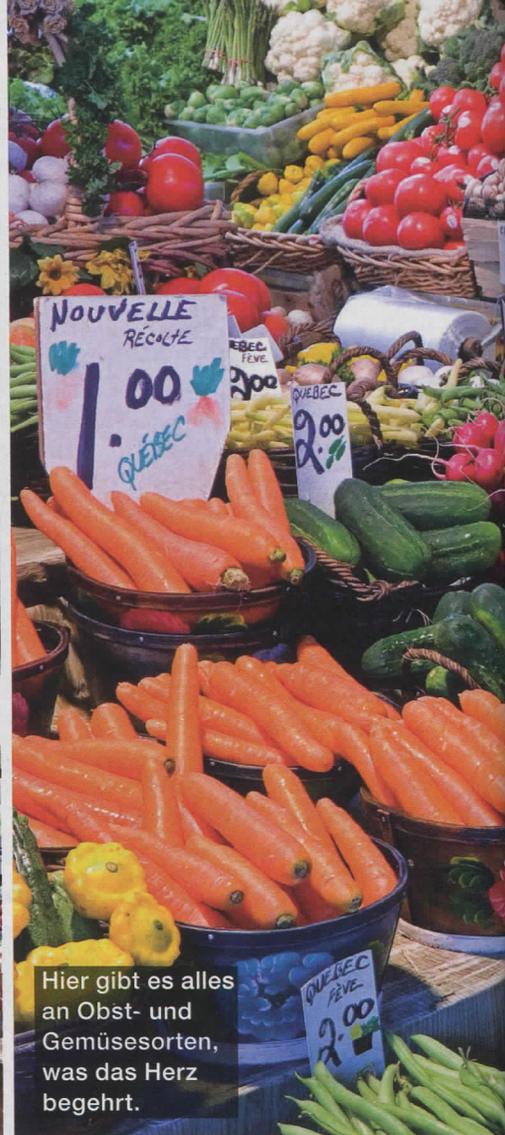
Die Marktfrauen geben gerne Auskunft über Herkunft und Zubereitung ihrer Waren.



Probieren ist hier nicht nur erlaubt, sondern auch sehr gerne gesehen.



Kamerateams wie dieses sieht man ständig auf dem Markt filmen.



Hier gibt es alles an Obst- und Gemüsesorten, was das Herz begehrt.

die Küchenchefs zahlreicher Restaurants und Hotels kommen regelmäßig hierher und kaufen frisches Obst und Gemüse, Käse, frischen Fisch und Gewürze für ihre Kreationen.“

Schwarzrote Kirschen, liebevoll zubereitete Körbchen mit einem Mix aus Blaubeeren, Brombeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, exotische Früchte und Gemüse wie Papayas, Guaven, Curubas, Palmherzen und Lotus, Produkte

aus Ahornsirup und andere Süßigkeiten – Leckereien und eine Farbenpracht, wie man sie nur von Märkten in Lateinamerika kennt.

An allen Marktständen stehen Teller und Schalen mit kleingeschnittenem Obst und Gemüse, damit Kunden und Besucher probieren können, bevor sie sich zum Kauf entschließen. Chayoten, Curubas oder Cherimoyas kennen nur die wenigsten, die meisten müssen nachfragen. Bereitwillig geben die Marktfrauen Auskunft über die Herkunft und Zubereitung der exotischen Obst- und Gemüsesorten. So erfährt man von Marie, die seit zehn Jahren mit einem Stand auf dem Markt vertreten ist, wie Brotfrucht, Palmherzen, Kochbananen und Chayoten am besten zubereitet werden.

Bei so viel Auswahl kann man sich kaum entscheiden. Die Beeren sind riesig und schmecken so lecker, dass ein Tourist gleich zwei Körbchen davon

nimmt. Am Stand mit den Maple Sugar Candys kommt niemand vorbei, die mit Ahornsirup gefüllten Pralinen, die sprichwörtlich auf der Zunge zergehen.

El Rey del Taco soll die besten Tacos der Stadt machen – eine Portion mit drei üppig belegten Tacos kostet acht Dollar. „Gibt es davon auch die vegetarische Variante“, fragt jemand. „Whatever you like, we prepare it!“, versichert der Taco-

Mann. „My God, Sauerkraut!“, hört man einen amerikanischen Touristen rufen, an einem osteuropäischen

Delikatessenladen. Das Sauerkraut ist tatsächlich frisch aus dem Fass, so wie man es aus dem deutschen Bioladen und Reformhaus kennt. Es wird zusammen mit würziger Wurst auf einem Sandwich verkauft.

Für Fans exotischer Gewürze ist Olive & Epices ein absolutes Muss. Hier finden sich neben feinsten Olivenölen Gewürze für die mexikanische, mediterrane, türkische, griechische, afrika-



Küchenchefs sind begeistert vom Markt



Straßenkünstler sorgen zusätzlich für Flair und Unterhaltung auf dem Marché Jean-Talon.

nische, indische und karibische Küche. Am Ende des Marktbesuches sollte jeder bei Le Havre aux Glaces vorbeischauchen, wo es „das köstlichste Eis Montreals“ gibt, wie Christine versichert. Eine Überraschung: Neben dem Eisstand filmt gerade das Team eines lokalen Fernsehsenders. „Die sind hier ständig mit ihren Kameras unterwegs“, sagt eine Frau. Die Wartezeit in der Schlange auszuhalten lohnt sich – hier bekommt man das fruchtigste und beerigste Sorbet überhaupt.

Der Marché Jean-Talon befindet sich nicht in einem so eleganten Art-déco-Gebäude wie der trendige Atwater Market im Saint-Henri-Viertel. Auch geht es auf dem Jean-Talon lauter, lebhafter und hektischer zu als auf den anderen Märkten Montreals. Aber auf keinem anderen Markt der Stadt treffen gebürtige Montrealer auf Immigranten aus so vielen verschiedenen Ländern. Denn es sind längst nicht mehr nur Italiener,

die in Little Italy leben. Der größte Teil der Einwohner stammt aus Nordafrika, dem Libanon, Vietnam und Lateinamerika.

„Eigentlich ist der Markt der Mikrokosmos Montreals“, sagt die Montrealer Gastro-Journalistin Susan Semenak. Es gibt sogar Menschen, die nur wegen des Marktes nach Little Italy ziehen. Wie die gebürtige Libanesin Mayssam, die seit zwanzig Jahren hier lebt. „Der Jean-Talon-Markt ist sozusagen mein Laden an der Ecke“, sagt sie. „Da

ich nur zwei Blocks vom Markt entfernt wohne, schaue ich im Sommer fast täglich dort vorbei, auch wenn ich nichts brauche. Ehrlich gesagt bin ich in dieses Viertel gezogen, weil ich nahe am Markt wohnen wollte. Der Jean-Talon hat mehr Seele als irgendein anderer Markt, auf dem ich je gewesen bin – und ich besuche während meiner Reisen viele Märkte“, erklärt Gastro- und Reiseautorin Mayssam, die auf ihrer Website über

Kulinarisches bloggt. „Vielleicht liegt es daran, dass er ‚mein‘ Markt ist und ich dort viele Marktvorkäufer persönlich kenne, die diese Seele ausmachen. Dass der Markt eine Seele hat, bestätigen übrigens auch viele Touristen, die Montreal besuchen. Auch wenn sie aus Städten kommen, die selbst schöne Märkte haben, hinterlässt der Jean-Talon dennoch einen unbeschreiblichen Eindruck bei jedem von ihnen.“ ●

Ein Schmelztiegel der Kulturen

INFO

Marché Jean-Tallon: Der Markt ist ganzjährig geöffnet, montags bis mittwochs 7 bis 18 Uhr, donnerstags und freitags 7 bis 20 Uhr, samstags 7 bis 18 Uhr und sonntags 7 bis 17 Uhr. Ab Oktober werden rund um den Markt Mauern zum Kälteschutz angebracht. Marché Jean-Tallon, Montreal, 7070, Avenue Henri-Julien. Blaue Linie der Metro Richtung Saint-Michel bis zur Station Jean-Talon.