

DIE BESTEN STÄNDE VON „MEET & EAT“

## Das sind die Highlights von Kölns neuem Feierabend-Wochenmarkt



Einkaufen und Schlemmen nach Feierabend - auf dem neuen Wochenmarkt am Rudolfplatz.  
Foto: Hennes

Von Anna Lampert und Anja Katzmarzik

**Der erste Markttag auf dem Rudolfplatz - ein voller Erfolg. Bis 21 Uhr können die Kölner dort nun wöchentlich einkaufen und schlemmen. Wir zeigen die Highlights des neuen Feierabend-Wochenmarkts.**

Ein völlig neues Konzept, das aufgeht: Am Donnerstagabend hat „meet & eat“, der neue Wochenmarkt auf dem Rudolfplatz in der Kölner Innenstadt eröffnet. Es ist der erste Feierabend-Markt mit Öffnungszeiten von 16 bis 21 Uhr. Vor allem junge Kölner und Berufstätige sollen so von den Discountern wieder auf die Märkte gelockt werden. 24 Händlern nehmen teil – darunter zehn klassische

Marktstände, 14 dienen der Verköstigung.

Wir zeigen die Highlights, die außergewöhnlichsten Marktstände.

### **BEGEHRTE STEAKS**

An zwei Ständen können sich die Kunden soeben erworbenes Fleisch wie Dry Aged Beef oder irisches Weidelamm, Iberico, Black Angus oder Wagyu-Rind gleich grillen lassen und verzehren: bei „[Edles Fleisch](#)“ von Phillipp Burkert und der „[Steakschmiede](#)“ von Christoph Reuter

### **ALLES MIT DINKEL**

Lisa Böseke verkauft an ihrem „[Dinkelmann](#)“-Stand Pizza- und Pasta-Spezialitäten ohne Weizen und nur mit herkömmlichen Dinkelmehl zubereitet. Dazu gibt es frische Pesto und Chutneys.

### **VEGANES STREETFOOD**

Jenseits fleischlicher Gelüste gibt es bei „[Der gute Heinrich](#)“ von Christoph und Carmen Linder pflanzliche Currywurst aus Äpfeln oder „Himmel un Ääd mit veganer Flönz“ aus Roter Bete.

### **KULINARISCHE WELTREISE**

Wer genug Hunger mitbringt, kann sich bei „meet & eat“ einmal um die Welt futtern: [Sizilianerin Lina Pellerito und ihr Mann machen italienische Süßspeisen](#), eine [Gruppe Wirtschaftsstudenten verkauft argentinische Spezialitäten](#), bei Romina Ojeda de Legner gibt es Feinkost aus Peru, bei Sabine Müller Köstlichkeiten aus Frankreich.

Das Ehepaar Nguyen bietet selbstgemachte Frühlingsrollen, Krabbenchips und Nudeln, „[the tasty pasty company](#)“ Bergarbeiter-Pausensnacks aus Cornwall und Ralph Weber überzieht dem Markt mit dem Duft seiner Lütticher Waffeln.

## **DER BURGER TRUCK**

Melanie Linden rollt mit ihrem [Burger-Truck](#) auf den Rudolfplatz. Das Bio-Fleisch gibts im Brötchen der [Bäckerei Zimmermann](#).

## **COOKIT-TÜTE**

Die ungewöhnlichste Idee unter den 24 Händlern auf dem neuen Markt bringt ein Kleinunternehmer aus Bonn mit: „[Cookit, die regionale Speisekammer](#)“. Tim Engelbrecht verkauft Rezepte ab einer Person - samt Tüte mit den frischen, regionalen Zutaten für die Zubereitung zu Hause.

Artikel URL: <http://www.ksta.de/innenstadt/sote-das-sind-die-highlights-von-koelns-neuem-wochenmarkt,15187556,31520160.html>

Copyright © 2015 Kölner Stadtanzeiger