



WEIHNACHTSMÄRKTE IN DEUTSCHLAND, VORWEIHNACHTLICHE SPEISEN UND GETRÄNKE

In vielen Städten gibt es ein bis zwei große Weihnachtsmärkte, traditionell in der Altstadt auf dem Marktplatz. Berlin hingegen hat keinen gewachsenen Stadtkern, sondern ist aus vielen kleinen Gemeinden und Städten zusammengeschlossen, daher findet man hier die meisten Weihnachtsmärkte. Inklusiv aller kleinen Weihnachtsmärkte, die zum Teil nur an einem Wochenende stattfinden, zählt man in Berlin um die 60 Weihnachtsmärkte (mit allen kleinen zusammen sind es fast 100).

Die Zeit der Weihnachtsmärkte in Deutschland beginnt in der Adventszeit und dauert etwa vier Wochen. Im Jahr 2012 eröffneten die Märkte in ganz Deutschland am Montag den 26.11. und schließen meist am 23.12., also einen Tag vor Heiligabend. Die Weihnachtsmärkte gehen zurück auf spätmittelalterliche Verkaufsmessen und Märkte, die den Bürgern zu Beginn der kalten Jahreszeit die Möglichkeit gaben, sich mit Fleisch und winterlichem Bedarf einzudecken.

Im 14. Jahrhundert kam der Brauch auf, Handwerkern wie Spielzeugmachern, Korbflechtern oder Zuckerbäckern zu erlauben, Verkaufsstände für die Kleinigkeiten auf dem Markt zu errichten, die die Kinder zu Weihnachten geschenkt bekamen; auch Stände mit gerösteten Kastanien, Nüssen und Mandeln gab es damals bereits. Seit der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden die Märkte zu einem festen Element des vorweihnachtlichen Brauchtums.

Es werden weihnachtliche Backwaren und regionale Spezialitäten wie Printen, Lebkuchen, und andere Süßigkeiten sowie warme Speisen angeboten. Zum Angebot gehören auch warme Getränke, wie Glühwein oder Feuerzangenbowle.

In vielen Gegenden Deutschlands werden regionaltypische Weihnachtssüßigkeiten angeboten, wie beispielsweise in Aachen die Aachener Printen. Dabei handelt es sich um eine Weiterentwicklung des Lebkuchens. Wichtig ist die Gewürzmischung aus Zimt, Anis, Nelken, Kardamom, Echem Koriander, Piment, aber auch Orangeat, Zitronat und Ingwer. In Dresden entstand der typische Christstollen, der in Form und Aussehen an das gewickelte Christkind erinnern soll. Stollen sind Gebäcke aus schwerem Hefeteig. Sie enthalten heute mindestens 3 kg Butter oder Margarine sowie 6 kg Trockenfrüchte – ausschließlich Rosinen, Sultaninen oder Korinthen – sowie Zitronat und Orangeat, (In Deutschland verkauft man Stollen oft als 500g Pakete, die mit der ganzen Familie an den Adventswochenenden gegessen werden.

In Frankfurt kann man dagegen typischerweise sogenannte Bethmännchen kaufen, eine Gebäckspezialität, die aus einem Marzipanteig aus gemahlenden Mandeln, Puderzucker und Rosenwasser hergestellt wird.

Auf dem berühmten Nürnberger Weihnachtsmarkt werden sogenannte Pflaumentoffel angeboten. Der Pflaumentoffel ist eine nach dem Vorbild eines Schornsteinfegers aus ca. 14 getrockneten oder gebackenen Pflaumen, Holzstäbchen, einer bemalten Papierkugel als Kopf, einem Pappzylinder als Kopfbedeckung, einem Schulterumhang und einer Leiter aus Papier, die mit Metallfolie bezogen sind, von Bäckereien, Konditoreien und Lebkuchenherstellern produzierte Süßigkeit für Kinder.

Auf vielen Märkten findet man an warmen Speisen neben gebratener Hühnerleber oder Grünkohlgerichten auch Germknödel mit Mohn, Butter oder Vanillesauce. Sie sind eine Mehlspeise, die in der Wiener und Bayerischen Küche sehr verbreitet ist. Germknödel sind große, halbkugelförmige und mit Pflaumenmus gefüllte Knödel aus Hefeteig.

Neben den traditionellen Speisen und Süßwaren gibt es in den letzten Jahren auch internationale Angebote. Die in Deutschland beliebte Chinapfanne des Asia-Imbiss wird inzwischen auch auf dem Weihnachtsmarkt angeboten und einige Märkte bieten sogar koreanische (Feuerfleisch) oder mexikanische Speisen (Tacos).

Einige Hersteller nutzen traditionelle Zutaten und mischen sie neu oder bieten Besonderheiten nur zu Weihnachten an. So bietet der Frankfurter Weihnachtsmarkt beispielsweise Bratwurst, die mit Pflaumen und Walnüssen versetzt wurde. Ein anderer Hersteller bietet sog. Knusperfleisch, frittiertes Putenfleisch, das mit verschiedenen Saucen gereicht wird. Das wird nur in den vier Wochen vor Weihnachten und deutschlandweit nur in Frankfurt angeboten.

Auf jedem Weihnachtsmarkt gibt es auch warme Getränke, vor allem das beliebteste Getränk, Glühwein. Als Ursprung des Glühweins gilt jedoch die römische Kultur. Schon vor ca. 2000 Jahren versetzten die Römer den Wein mit Gewürzen, um dessen Haltbarkeit zu verlängern und den Geschmack des sauren Weines zu verbessern.

Zur Herstellung von Glühwein wird roter oder weißer Wein mit verschiedenen Gewürzen (üblicherweise Zimt, Gewürznelken, Zitronenschale, Sternanis) erhitzt und nach Geschmack gesüßt.

Den weißen Glühwein gab es früher eher in Süddeutschland, in den letzten Jahren bietet man ihn auch im Norden an. Daneben entstehen neue Mischungen, bei denen man zusätzlich Schlehe, Holunder oder Johannisbeersaft zusetzt. Bei der Zubereitung sollte der Glühwein keinesfalls über 80 °C erhitzt werden, da der im Glühwein enthaltene Alkohol ab 78 °C verdampft und die Gewürze ihren Geschmack nachteilig verändern. Der Mindestalkoholgehalt des im Einzelhandel erhältlichen Glühweins ist gesetzlich auf 7 % Vol. festgelegt. Andere Weihnachtsgetränke sind sogenannter Glühmost, dessen Basis oft Apfelmost ist oder sogar Glühbier, den man mit Honig versetzt und süßt.

Weihnachtsmärkte sind in jedem Jahr gut besucht und bieten neben traditionellen Speisen und Getränken an kalten deutschen Winterabenden auch zunehmend ausländische Speisen oder neue Kreationen an.