

Kling Kasse, klingelingeling

Die Ups & Downs am Frankfurter Weihnachtsmarkt

Überall gibt's Winzerglühwein. Was auch sonst, den hat ja kein Klempner gemacht. Das hoch gegriffene Wort soll etwas Besonderes und Individuelles signalisieren, dabei kommt die Brühe in großen Kanistern zu den Buden. 4 € kostet der Ballermann in Tassen. Einen wirklich guten Glühwein auf der Basis von französischem Landwein gab es sogar mal, bei Dieter und Andreas in der Garage vom Alten Limpurg am Frankfurter Römerberg. Dort wurde er noch täglich frisch mit den klassischen Zutaten im großen Kessel angerührt. Ganz wunderbar, aber leider Geschichte. Trinken kann man ihn auch in ordentlicher Qualität und ohne viel Geschubse an der Bude von Badia an der Schirn-Kunsthalle. Leider hat man den Grundwein gewechselt, in beiden Fällen handelt es sich aber um einen von richtigen und bekannten Weingütern. Gut ist, dass Badia den Winzer-Namen nennt und nichts Anonymes ausschenkt, wie die anderen.



Ein Weihnachtsmarkt ist keine kulinarische Veranstaltung. Die Produkte sind nicht besser, sondern nur teurer geworden. Das Beste, was man in diesem Jahr zu essen bekommen kann, sind die Kartoffelpuffer vom „Kartoffel-Kaiser“ nahe des Historischen Museums am Fahrtor kurz vor dem Main. 6 € drei Stück, aber die Puffer sind klasse, außen kross und innen saftig. Alles sieht hier einfach lecker aus, die Angestellten sind stets proper gekleidet und arbeiten ungemein routiniert, ohne das Lächeln zu vergessen. Übrigens: Friedrich der Große, auch preußischer Kartoffelkönig genannt, erließ 1756 den „Kartoffelbefehl“, wonach den Bauern klar gemacht werden sollte, überall wo möglich Kartoffeln anzupflanzen. Am Grabstein des Preußenkönigs in Potsdam vor Schloss Sanssouci werden immer noch Kartoffeln abgelegt.



Für den schönsten Duft am Frankfurter Weihnachtsmarkt sorgt wie immer die Mandelbar von Eiserloh vor dem Café im Kunstverein. Jetzt gibt es sogar Apfelwein-Mandeln und Mandeln, die der Frankfurter Eintracht gewidmet sind. Die klassischen gebrannten Mandeln oder die mit Vanille sind für uns immer noch die Bewährtesten. Es ist alles teurer geworden, Schaumküsse kosten inzwischen 90 Cent und 1 Euro, dafür steht auch auf dem Schild ganz edel gedacht „Confiserie“ um den Preis zu rechtfertigen.

Neu auf dem Weihnachtsmarkt ist die „Hunde-Hütte“ direkt am Rathaus Römer. Dort gibt es „frisch gebackene“ Hundekuchen, die appetitlicher aussehen als manch anderes. Ob sie auch so schmecken können wir nicht bestätigen, zumal uns auch ein entsprechender Hund zum Testen fehlt.

