

Kulinarischer Weihnachts Markt Bummel

Budenzauber in Frankfurt

Der Frankfurter Weihnachtsmarkt auf dem Römerberg gehört allein schon wegen seiner Kulisse zu den schönsten der Republik. Schwerpunkt ist zwar der Rathausplatz, doch ziehen sich die 200 Stände bis zum Main und stadteinwärts über den Paulsplatz und die Neue Kräme bis zur Zeil und der Hauptwache. Drei Millionen Besucher werden erwartet. Wenngleich solche Weihnachtsmärkte keine gehobene kulinarische Veranstaltung sind und sein wollen und derbe Deftigkeiten plus Atmosphäre im Mittelpunkt stehen, gibt es doch einige Stände mit besonderem Budenzauber.

Glühwein

Eigentlich ein fragwürdiges Getränk, das gnadenlos an allen Ecken und mit allen Mitteln eingesetzt wird. Meist als billige Plörre mit hoher Rendite. Kommt auf Samtpfoten daher und hinterlässt gerne einen Kater. Seit Jahren gibt es den besten Glühwein am Garagenstand „Alten Limpurg“ an der Ecke neben dem Weihnachtsbaum auf dem Römerberg: Ordentlicher südfranzösischer Landwein als Basis, tiefschwarz, kraftvoll, sehr gut gewürzt, der trockenste unter den glühenden Weinen. Dieter Hoppe und Andreas Staab setzen ihren Glühwein täglich frisch im großen Kessel mit Sternanis, Zimt und Nelkensäure an. Dieser dampfende Gassenhauer schmeckt noch nach Wein, ist aromatisch und fällt vor allem nicht so süß aus, dass die Zähne zusammenkleben. Auch nach dem ersten Glas hat man noch

Lust auf das zweite. Es ist kein Zufall, dass man hier eine besonders nette Schar an Gästen trifft, die nicht nach dem ersten Glas aufhören. Munter und doch nicht ballermäßig geht auch vor der Weinstube am Römer in den Arkaden hinter der Historischen Ostzeile zu, wo Familien Pickel weißen und roten Glühwein serviert und die Gäste auch bei Regen ein Dach über dem Kopf haben.

Schon vor 2000 Jahren würzten die Römer ihren Wein mit Zimt, Nelken, Koriander, Lorbeer, Thymian, Muskat oder Piment. Der oft saure Wein schmeckte so besser, wobei die Variante mit Honig auch die Haltbarkeit verbesserte. Da war der Würzwein noch ein nobles Getränk für die Gutbetuchten, denn Gewürze waren teuer. Später wurde Glühwein das Wahlgetränk der armen Leute, die ihre Flaschenreste zusammenschütteten und durch die Erwärmung und Zuckering daraus noch etwas Trinkbares machten.

Imbiss

Eddy Hausmann versammelt in seinem schon als Lokal zu bezeichnenden warmen Holzhäuschen an der Historischen Ostzeile halb Frankfurt. Bei ihm gibt es all das unter einem Dach, was ein Besucher von einem Weihnachtsmarkt an derben Fressalien erwartet: Bratwurst, Thüringer, Nierenspieß, Nürnberger mit Sauerkraut, Gänsekeule, Bratkartoffeln. Neu im Programm sind Brautwurst Pflaume-Nuss und Rosmarin-Schafskäse. Pflaume-Nuss ist keineswegs süß und schmeckt einfach saftig gut. Die Imbissbuden-Bedienungen wurden in weiße Kochuniformen gesteckt und tragen alle eine schicke Toque.

Kartoffelpuffer

Zwei Kartoffelpufferstände kämpfen um die Gunst der Besucher,

der eine befindet sich unterhalb der Nikolaikirche, der andere hinter dem historischen Haus Wertheim. Beide liefern gut gewürzte Produkte ab, außen knusprig, innen saftig. Manchmal sind die Puffer zu fettig, manchmal nicht. Wer der Bessere von beiden ist, hängt von der Tagsform der Bedienungen ab. Man erkennt die Qualität aber gleich bei der Zubereitung: Die im Fett schwimmende Rohmasse muss erst goldbraun sein, bis sie umgedreht werden darf, da sich sonst zu viel Fett einsaugt.

Flammenkuchen

Wieder auf dem Weihnachtsmarkt vertreten ist auch der Flammenkuchenstand unter den Arkaden am Römerberg 10 im ehemaligen Schwertfegergässchen hinter der Historischen Ostzeile. Der Teig ist fein und knusprig, der selbstgemachte Schmand gibt die nötige Saftigkeit.

Die guten Stücke kommen nur zwei Minuten in einen Pizza-Ofen mit hitzebeständigem Schamottboden. Man genießt den klassischen Flammenkuchen mit Speck und Zwiebel, aber auch Fladen mit anderem Belag. Gut sind aber auch die Suppen, etwa Kürbissuppe.



Außerdem gibt es hausgemachte Marmeladen. Der gelernte Koch Achim Ott betrieb mit seiner Frau Sieglinde rund zwanzig Jahre das Lokal „Zum Bitburger“ in der Hochstraße.

Brot & Wurst

Anspruchsvolle Weihnachtsmarktbesucher schätzen seit vielen Jahren das Schwarzwälder Vesper-Eck in der zweiten Reihe vis-

à-vis vom Rathaus. Man kann sich dort für einen Bummel zwar auch mit lecker belegten Brötchen ausrüsten, doch vieles kauft man einfach für zu Hause ein. Allein das erstklassige Holzofenbrot gehört in jede Küche. Dazu holt man sich rohen Schinken, Räucherspeck, Bauernsalami, Schwartenmagen, Jagdherrensülze, Presskopf, Leberwurst und grobe Mettwurst.

Frische Mandeln

Der Nuss-Michel musste vom Krönungsweg am Dom zur Hauptwache umziehen, da gleich zwei Großbaustellen den Weihnachtsmarkt ein wenig umgeordnet haben (ein großes grelles Werbeschild an der alten Stelle verkündet den Umzug). Gut sind neben den klassischen Mandeln jene mit Kokos, Vanille, Rum oder Zimt, Macadamia mit French Vanilla oder die Glühweinmandeln. Die Mandel-Sorte Raffaello macht sich durch ihren Kokosgeschmack und die eher weiche Schale beliebt. Empfehlenswert sind überdies die Nüsse mit Jamaica-Rum und Rosine sowie die Bratapfel-Mandeln und die Sorte Latte Macchiato.

Gerüche

Eigentlich duftet ein Weihnachtsmarkt nach frischen Mandeln, Lebkuchen und Grillwürsten. Wenn dieser Reiz zerstört wird, kann sich dies sehr negativ auf den Konsum auswirken. Der übelste Geruch auf dem Weihnachtsmarkt entströmt dem Raclette-Lokal an der Nikolai-Kirche – fieser geht es nicht. Ein solcher Appetitzügler gehört nicht hierher und nervt alle Sinne. Es ist auch keineswegs appetitlich, wenn gegenüber vom Elsässer Lokal am Main ein benebelter Handwerksstand Räucherkerzen zündet und jegliches Essen und Trinken torpediert.

Der Frankfurter Weihnachtsmarkt (Römerberg, Paulsplatz,

Mainkai) ist bis zum 22. Dezember geöffnet, täglich von 10 bis 21 Uhr, sonntags 11 bis 21 Uhr.
www.weihnachtsmarktfrankfurt.com

[slideshow]

Mit den Pfeilen links und rechts können die Bilder bewegt werden

youtu.be/a-Mae-ZHrcQ