

## „Hauptsache, es schmeckt“

Weihnachtsmarkt an der Burgkirche: Gute Stimmung, riesige Nachfrage – und große Akzeptanz für höhere Preise

Von Jochen Werner

**INGELHEIM.** Sonntagnachmittag, dritter Advent. Weihnachtsmarkt an der Burgkirche. Einmaliges Ambiente, tolle, friedliche Stimmung, viele Menschen, alle Generationen. Es ist ein Durchschieben wie nie vorher. Überall, wo es Essen oder Getränke gibt, heißt es: anstehen und warten. Teilweise entstehen viele Meter lange Schlangen. Die rundum leicht erhöhten Preise scheinen keine Rolle zu spielen. Für die Standbetreiber und ihre Helfer heißt es, sich zu beeilen, die Finger rundgehen zu lassen. Zeit für Gespräche oder Erklärungen gibt es nur ganz selten und nur dort, wo viele Helfer sind.

Andreas Esch am Süßwarenstand berichtet während des Ausschankens von heißem Kakao von im Einkauf extrem viel teurer gewordenen Schokolade- und Lebkuchenprodukten. Die Preise gebe er aber nur teilweise an die Kunden weiter. Für dieses Jahr sieht er ohnehin keine Probleme. Schlimmer werde es nächstes Jahr. „Dann kommen die Energiepreise hinzu“, sagt Esch. Vielleicht sei auch deshalb der Andrang jetzt so groß, wollten viele Menschen den Augenblick nutzen.

Dass Brat- oder Rindswurst im Brötchen 4,50 Euro kosten, daran haben sich viele schon gewöhnt. Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus für 5 Euro scheinen längst gerechtfertigt. Zum Weihnachtsmarktbesuch gehört es dazu. In Ingelheim ist die kulinarische Seite des neuntägigen Festes an den drei vorweihnachtlichen Wochenenden ohnehin ein absoluter Höhepunkt, der für jeden Hunger und für jeden Geldbeutel etwas bietet. Eine frische Wafel für 2 Euro, ein Crêpe in der Urform mit Zucker und Zimt für 3 Euro, die Tüte Maronen für 3,50, echte Kartoffel-Chips mit Tzatziki für 5, Tintenfisch-Sticks mit Zitronenaioli und



**3,50 Euro für eine Tasse Glühwein, 4,50 Euro für eine Tasse Feuerzangenbowle – für viele Besucher des Weihnachtsmarktes an der Burgkirche ist das kein Problem. Es herrscht gute Stimmung, trotz höherer Preise.**

Foto: Thomas Schmidt

Brot für 7,50, Käsespätzle mit Zwiebeln und Schinken für 8,50 Euro. Die Angebote lassen keine Wünsche offen, und alles bleibt von den Kosten her im Rahmen. Ganz und gar kostenlos ist die Musik an vielen Stellen des Festes: weihnachtliche Harfenklänge in der Ecke des Rosengartens, „Feliz Navidad“ vom Leierkastenmann am Weg, die Chöre auf der großen Bühne.

Plätzchen gehören zur Vorweihnachtszeit. Für die steht seit vielen Jahren die Weinheimerin Hiltrud Göhl-Rosch. „Ich nehme 50 Cent mehr als im letzten Jahr“, sagt sie. Die Inflation mache das notwendig, und die Kunden würden die Erhöhung gerne in Kauf nehmen, denn ihr Gebäck ist garantiert frisch, meistens am selben Vormittag gebacken.

Der Renner sind wie immer die Vanillekipferl, „dieses Jahr seltsamerweise aber auch Zimt-waffeln.“ Alles ist eigenhändig abgewogen und in kleine Tütchen verpackt. 200 Gramm kosten 5 Euro. Theresa Jung greift sogleich zu, weiß voller Lob; „dass Sie mit Ihren Plätzchen ein Lächeln ins Gesicht zaubern können.“ Und umgekehrt kommt der Dank von Herzen zurück. „Es ist schön, wenn Leute immer wieder kommen und sich erinnern“, sagt die Plätzchenbäckerin.

„Es kostet so viel, wie es eben kostet. Man merkt, dass alles teurer geworden ist, aber das betrifft alle. Standbetreiber, die Stadt, die Menschen.“ Auch ein Paar, das gemeinsam den Weihnachtsmarkt besucht, sieht in den Erhöhungen kein Problem. Die beiden stellten

fest: „Die Alternative ist doch, dass man nicht hingeht. Und wir freuen uns einfach, dass es wieder einen so tollen und stimmungsvollen Weihnachtsmarkt gibt. Auch Thomas Singer findet, „dass man einfach entspannt sein muss und alles so nehmen muss, wie es kommt.“ Mit anderen Worten: Es gilt, den Moment zu leben und zu genießen.

Und wie steht es um den Glühwein, das wesentliche Getränk der Zeit, ohne das ein Weihnachtsmarkt nicht funktionieren kann? „Wir haben die Preise leicht erhöht“, sagt Lena Singer-Fischer von Groß-Winternheimer Weingut. Dafür bekommen die Gäste aber auch das Original vom Winzer, in diesem Fall in der Basisversion 100 Prozent Dornfelder im 0,25 Liter-Becher, während in

Mainz etwa ein Fünftel weniger drin sei. 3,50 Euro kostet der Glühwein, genauso viel wie beim Weingut Rolletter. „Die Leute meckern überhaupt nicht. Im Gegenteil. Die Akzeptanz ist riesig, die Nachfrage der blanke Wahnsinn. Alle sind motiviert, das Wetter ist bestens, was will man mehr?“, fragt Lena Singer-Fischer. Der Blick auf die Schlange bestätigt sie. Der Renner ist bei Singer-Fischers die Feuerzangenbowle, die fast wie im Original individuell und mit von Rum übergossenem Zucker auf den Bechern angerichtet wird. Fast wie abgesprochen bestellt Klaus Forcher für seine Runde gleich fünf davon. 4,50 Euro? „Kein Problem. Hauptsache, es schmeckt“, lautet seine Devise, die sich mit der Meinung der allermeisten Besucher deckt.