

15. Dezember 2009

Rund 200 bis 300 Liter Glühwein werden verkauft

EBRINGEN (msr). Rechtzeitig zum Ebringer Weihnachtsmarkt kam die Winterkälte. Doch auch trotz der eisigen Temperaturen herrschte reger Andrang auf dem Markt rund um das Ebringer Schloss, der in diesem Jahr bereits zum 18. Mal stattfand. Auf 20 Ständen gab es allerlei Weihnachtliches zu kaufen, vieles davon wurde von Hand gemacht.

Selbstgestrickte Socken, gebastelte Kerzenständer, Honig und Schnaps aus dem eigenen Haus – wie in jedem Jahr lag auch diesmal der Schwerpunkt des Ebringer Weihnachtsmarkts auf eigener Handarbeit. So wie die Weihnachtsplätzchen von Susanne

Vesely. Vanillekipferl, Kokosmakronen und viel anderes Weihnachtsgebäck finden sich auf dem Verkaufstisch. Alles familieneigene Rezepte aus ihrer Heimat Böhmen, die teilweise noch vom Urgroßvater, einem ausgebildeten Bäcker, stammen. Seit 12 Jahren nimmt die Ebringerin mit diesem Sortiment am Weihnachtsmarkt teil. "Die ganze Familie hilft da in den Tagen zuvor beim Backen mit", erklärt auch ihre Tochter, die ebenfalls Susanne heißt. Aber der Aufwand lohne sich, denn es mache einfach Spaß auf dem Weihnachtsmarkt, betont auch die Mutter ausdrücklich.



Mit viel Freude wurde auf dem Ebringer Weihnachtsmarkt Selbstgebackenes angeboten. | Foto: Michael Saurer

Eine Aussage, der sich Thomas Koch nur anschließen kann. Koch ist stellvertretender Ortsbeauftragter beim Malteser Hilfsdienst, der seit Beginn der Ebringer Weihnachtsmärkte vor 18 Jahren Organisator der eintägigen Veranstaltung ist. "Da helfen einfach alle mit und basteln etwas oder backen einen Kuchen". So wurden allein 35 Kuchen in diesem Jahr von den Ebringer Bürgern gespendet. Der Erlös des Kuchenverkaufs kommt jedes Jahr einem wohltätigen Zweck zugute. In diesem Jahr bleibt das Geld sogar in der Gemeinde, denn der Ebringer Kreuzweg soll restauriert werden. Insbesondere die Bilder in den insgesamt sieben Kapellen, vom Friedhof bis zur Berghäuser Kapelle, seien dringend restaurierungsbedürftig.

Mit der Besucherzahl ist Koch am Nachmittag hochzufrieden: "Es ist ja rappellvoll hier, aber eigentlich ist das jedes Jahr so."

Dichtes Gedränge herrscht derweil auch um den Glühweinstand der Winzergenossenschaft. Zwischen 200 und 300 Liter des heißen Getränks verkauft sie jedes Jahr an dem einen Tag. Auch in diesem wird dieses Ziel wohl erreicht werden, sind doch jetzt, am frühen Nachmittag, bereits 120 Liter über die Theke gereicht worden. Dass so viel getrunken wird, liege nicht primär an der Trinkfreudigkeit der Ebringer, sondern zuallererst an der guten Qualität des Glühweins, wie Robert Kuhn vom Vorstand der

Winzergenossenschaft ausdrücklich betont. Denn wer meint, dass für den Glühwein nur ein billiger Fusel mit viel Zucker ausgeschenkt wird, liegt falsch. "Das würden die Kunden sofort merken. In Ebringen geht das auf keinen Fall", erklärt der Winzer. Deshalb verwende man den normalen 2008er Jahrgang des Spätburgunders. Nur einmal, im Jahr 2004, musste man wegen des Hagelschadens noch Wein dazukaufen. "Das haben die Leute sofort gemerkt und sich beschwert".

Abgerundet wurde das weihnachtliche Treiben durch allerlei musikalische Darbietungen. Neben dem Musikverein traten auch das Akkordeonensemble und der Chor Sonidos auf. Außerdem gab es Vorführungen auf dem Klavier und der Gitarre.

Autor: msr