

PRESSE-INFORMATION

30. November 2016



Christkindlesmarkt für Genießer – Eine kulinarische Entdeckungsreise

Nürnberg. Natürlich sind Bratwürste und Lebkuchen untrennbar mit einem Besuch des Nürnberger Christkindlesmarktes verbunden, aber es lohnt sich, auch mal Neues zu versuchen. Wie wäre es mit einer vegetarischen Version der Bratwurst oder dem leckeren Weihnachtsgebäck mit Goldüberzug, in der Geschmacksrichtung Chili-Zartbitter oder für Allergiker?

Dazu einen Glühwein in den Varianten Heidelbeere, Bio oder aus regionalem Streuobst? Für Kinder und Autofahrer gibt es natürlich auch eine alkoholfreie Version. Die jährlich wechselnde Sammeltasse nimmt 2016 Bezug auf die Spuren Karls IV. in Nürnberg und zeigt die Frauenkirche mit dem Männleinlaufen ebenso wie die Goldene Bulle oder das Motiv der Ausstellung im Germanischen Nationalmuseum Nürnberg.

Eine leckere Alternative stellt der zum zweiten Mal auf dem Markt angebotene Winterwärmer dar: der duftende Gewürztrank zaubert mit den komplexen Aromen aus Malz, Hopfen und erlesenen Gewürzen wohlige Wärme direkt ins Glas. Espresso- und Kaffeespezialitäten bereichern das Getränkeangebot des Marktes, zum Essen gibt es neben den Bratwürsten in allen Varianten auch Fischspezialitäten, Reibekuchen, fränkische Kartoffeln, Brezen oder speziell bei der Kinderweihnacht Dampfnudeln.

Als Königin der Wintergetränke gilt die Feuerzangenbowle, die es sowohl auf dem Markt gibt wie gleich nebenan aus dem größten Bowlenkessel der Welt mit einem Fassungsvermögen von 9000 Litern. Dort darf natürlich auch Heinz Rühmanns Klassiker in der Schwarzweiß-Version nicht fehlen.

Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg
Frauentorgraben 3
90443 Nürnberg

Wolfram Zilk
Telefon: 0911 23 36-114
zilk@ctz-nuernberg.de



Bereits zum fünften Mal ist mit „Original Regional“ die Genuss-Initiative des Umlands an der Sebalduskirche zu finden. Glühweine, Kräutertees, Edelbrände und Fruchtaufstriche von heimischem Obst und Streuobstwiesen, Pralinen, Wurstspezialitäten vom Lamm und vom Rind sowie Geräuchertes vom Schwein, handgemachte Wollprodukte, handgesiedete Seifen, Honig, Bienenwachsprodukte und vieles mehr kommen direkt aus der Region.

Im Gegensatz dazu kommen die Spezialitäten des Markts der Partnerstädte aus der ganzen Welt. Shortbread aus Glasgow, Honigplätzchen aus Kavala, Arabica-Kaffee aus San Carlos, heiße Apfelcidre-Spezialitäten mit Whisky – 22 Buden offerieren Kunsthandwerk oder leibliche Genüsse aus Nürnbergs Partnerstädten oder befreundeten Kommunen.

BU: Seit rund 600 Jahren gibt es nachweislich Honigkuchen in Nürnberg, den Vorläufer der köstlichen Lebkuchen. Nicht von ungefähr, denn über die Handelsrouten aus dem Orient über Venedig kamen die Gewürze, Holz und Honig lieferte der Reichswald vor den Toren der Stadt. Unter www.christkindlesmarkt.de ist das älteste Lebkuchenrezept aus dem Germanischen Nationalmuseum zu finden.

Foto: Uwe Niklas