

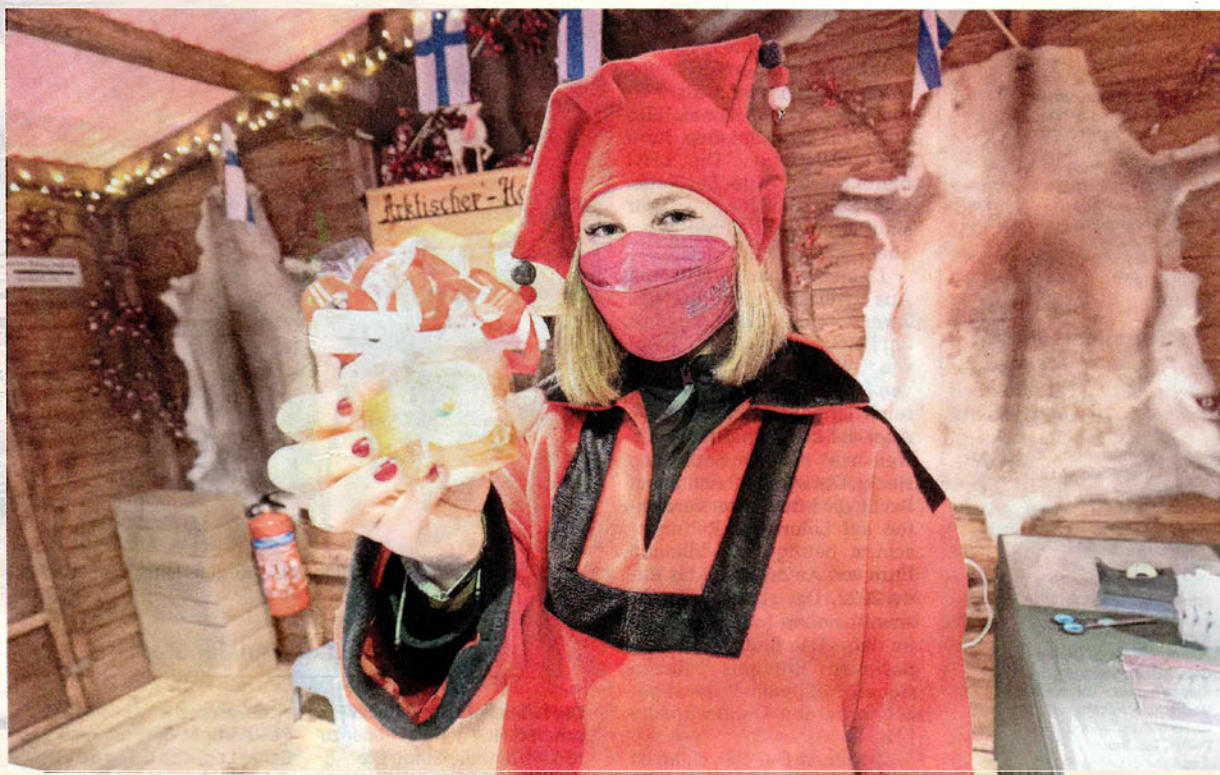
Weihnachtsmarkt kulinarisch: Nicht nur Glühwein und Bratwurst

Markt, Koberg, Schranggen oder Breite Straße – eine weihnachtlich-kulinarische Meile zum Entdecken

VON RÜDIGER JACOB

INNENSTADT. Sizilianische Cannoli, arktischer Honig, nordische Elchfrikadellen und Wildwurst oder französisches Nougat: Lang ist die Liste der Gaumenfreuden, die neben der klassischen Bratwurst oder den legendären Mutzen zum Gang über den Weihnachtsmarkt locken. Die LN haben sich umgesehen – eine kleine Reise in die Welt bekannter und weniger geläufiger Spezialitäten.

„Das ist kein Honig, das ist Schnaps“, stellt Nicole Nowitzki lachend klar. Sie betreut den kleinen Stand auf dem Schranggen, bietet in großen Einmachgläsern die unterschiedlichsten Liköre auf Kornbasis an. „Der Renner ist die harte Nuss“, sagt sie. Ein hochprozentiges Gebräu mit Haselnuss. Den echten Honig gibt's bei Sara Kuvaja auf dem Markt. Die Frau mit der finnischen Weihnachtsmütze hat



Arktischer Honig auf dem Lübecker Weihnachtsmarkt: Sara Kuvaja zeigt die finnische Spezialität.

FOTOS: AGENTUR 54*

„Ein tolles kulinarisches Angebot hier auf dem Weihnachtsmarkt!“

Yvonne Gawlitza, Besucherin

eine ganze Reihe unterschiedlicher Honigsorten aus dem hohen Norden im Angebot. „Der arktische Honig geht gut“, sagt sie. Verlockend sind schon die Namen des süßen Aufstrichs: „Süßer Zitrusflirt“, „Vanillezauber“, „Eisblume“ oder „Morgensonne“. Auch Senfsorten hat Kuvaja am Stand, etwa die „scharfe Krallle“.

Es ist eine Meile zum Entdecken. Honig-Käse aus dem Berner Oberland an der Jakobikirche, Lübbeländer Baumstriezel in der Breiten Straße. Bei Jessica Nitschmann in der Breiten Straße lockt eine ganze Palette unterschiedlicher, sizilianischer Cannoli, kleine gefüllte Gebäckröllchen. „Die bekommen wir aus kleinen, sizilianischen Manufakturen“, verrät Nitschmann, und reicht dem Besucher Thiemo Röhler zum Probieren eine kleine, italienische Rumkugel. „Einfach nur traumhaft“, schwärmt der



Thiemo Röhler aus Cuxhaven probiert eine italienische Rumkugel

Mann aus Cuxhaven, der in Lübeck kurz Station auf dem Weihnachtsmarkt macht. Auch weißes, französisches Nougat und vieles mehr wird er kosten.

Ebenso beglückt zeigt sich Yvonne Gawlitza, als sie in verschiedene Lakritzspezialitäten von Sascha Schulze am Stand „Schwartzgold“ auf dem Schranggen beißt. Hier locken Hexenheuler, Chili- oder Himbeerlakritze. „Ein tolles



Espresso für einen Euro: Serxhio Muca serviert ihn am Kaffeehaus-Stand am Hansemuseum.

kulinarisches Angebot“, lobt Gawlitza.

Der deftige Käse „ist von glücklichen Kühen“, wie Marika Schmuck aus der Käsehütte auf dem Markt sagt. Sie bietet Bergkäse aus dem österreichischen Bregenzerwald an. Mit einer ganz anderen Leckerei lockt eine Bude, in der Elchburger mit Salat, roten Zwiebeln und Tomaten gereicht werden. Dazu gibt's den „Troll-Trunk“, ein Punsch mit Rum und Preisel-



Sie locken mit einem Fischbrötchen: Laura Woisin (l.) und Ina Reimers am Fangfrisch-Stand.

beersaft. Brote mit Namen wie „Schmachtappen“, „Ritterfladen“ oder „Hungerhaken“ gibt's an der Erlebnisbäckerei auf dem historischen Markt. Hier lockt auch die Wildbratwurst vom Schwenkgrill.

Mit „Fishmas“-Brötchen machen Ina Reimers und Laura Woisin am Fangfrisch-Stand am Hansemuseum Lust auf Lachs mit frischem Grünkohlsalat und Preiselbeer-Meerrettich-Soße. „Die sind gut“, be-



Katharina Herkt und Bryan Schot beißen in eine Wildbratwurst.

finden Tobias und Lukas Steinkeper.

Den Fangfrisch-Stand gibt's auch auf dem Koberg, wo unter anderem Fish and Chips zu haben sind. Oder eine Bratwurst mit Käse, der „Käse-Krainer“. Und wem nach einem abschließenden Espresso ist, der kann bei Serxhio Mucas Kaffeehäuschen fündig werden. Den kleinen, heißen Kaffee gibt's bei ihm für einen Euro – wie in Italien.