

**CHRISTKINDLMÄRKTE**

# Glühwein und Kiachl: Der Advent zieht bereits in Tirol ein

Kommende Woche öffnen in Tirol bereits die ersten Christkindlmärkte. Nicht nur die Standlbesitzer profitieren laut einer Studie von dem vorweihnachtlichen Trubel.

Von Philipp Schwartze

Innsbruck – Die Weihnachtsbeleuchtung hängt bereits vielerorts. Die Berggipfel tragen ein weißes Häubchen, die Nachmittagsstunden sind dunkel und die Temperaturen lassen Punsch und Glühwein verlockend erscheinen. Vor dem Goldenen Dachl werden noch die letzten Holzstände aufgebaut und verkabelt: Emsiges Treiben statt andächtiger Stimmung. Und man spürt deutlich: Bald wandern auf den Adventmärkten der erste Glühwein und die ersten Kiachl über den Tresen.



Zur Vorweihnachtszeit © Olympiaregion Seefeld tummeln sich in Tirol wieder viele Menschen auf den Adventmärkten. Im Bild: Seefeld.

Den Auftakt macht am kommenden Mittwoch die Landeshauptstadt **Innsbruck**: Am 15.11. öffnen die Christkindlmärkte in der Altstadt und am Marktplatz ihre Pforten. Insgesamt sechs Märkte mit 200 Ständen, von Wilten bis auf die Hungerburg, bietet die Bergweihnacht Innsbruck. „Jeder Markt hat sein eigenes Thema, von Familie am Marktplatz über den traditionellen Christkindlmarkt in der Altstadt bis zum Modernen in der Maria-Theresien-Straße“, sagt Robert Neuner von Bergweihnacht Innsbruck.

Acht Orte sind unter dem Namen „Advent in Tirol“ zusammengeschlossen, dazu zählen neben Innsbruck auch Hall, die Region Achensee, Rattenberg, St. Johann, Kitzbühel, Kufstein und Lienz. Wie viel diese acht Adventmärkte Tirol bringen, hat Georg Gumpinger (Gut & Co) in einer Studie untersucht.

Demzufolge erzielen sie eine Wertschöpfung von 90 Millionen Euro, und das nicht nur auf dem Markt selbst. „Einfach gesagt: Für jeden Euro, der auf dem Markt ausgegeben wird, landen zwei Euro in der Region“, sagt Gumpinger. Es profitieren also auch umliegende Gastronomen und Geschäfte. Der zusätzliche Tourismus ist dabei noch gar nicht eingerechnet. Dazu kommen noch die zahlreichen weiteren Adventmärkte in ganz Tirol, von Reutte bis in die Wildschönau, von Leutasch bis Lienz.

Brauchtum und Handwerk, wie etwa die Krippe von Schnitzer Klaus Astner in Pertisau, mischt sich mit Neuem: Der **Kitzbüheler Weihnachtsmarkt** übersiedelte letztes Jahr von der Hinterstadt in die Innenstadt. „Die Standlbesitzer waren positiv überrascht, wie

gut der Markt letztes Jahr angenommen wurde“, erzählt Nicole Aschaber vom Weihnachtsmarkt Kitzbühel. In den nächsten Jahren will man Stück für Stück weiter an der „Weihnachtsstadt Kitzbühel“ arbeiten.

Ganz ursprünglich geht es auch dieses Jahr wieder in **Rattenberg** zu. „Mit der schönen Kulisse, die perfekt zur Adventstimmung passt, brauchen wir keine Stände. Dafür bleiben die Geschäfte offen“, sagt Sabine Geier (Tourismusverband Alpbachtal Seenland) über den Rattenberger Advent. Doch auch in der kleinen, traditionellen Stadt gibt es etwas Neues: „Statt einer Hauptbühne können die Besucher diesmal an sechs romantischen Nebenschauplätzen in Stimmung kommen.“

Nach dem Anschlag auf den Berliner Weihnachtsmarkt im vergangenen Jahr ist die Frage nach der Sicherheit eine zentrale. „Sicherheit spielt für uns alle eine Rolle. Wir haben klare Sicherheitskonzepte“, sagt Neuner. Das betrifft sowohl die Alarmkette als auch spezielle Maßnahmen bei der Absicherung, die gestern noch nicht bekannt waren. „Wir werden aber auch damit leben müssen“, betont Neuner. Dem Spaß am ersten Glühwein soll das aber keinen Abbruch tun. Nach drei Rekordjahren erwartet man auch dieses Jahr auf Tirols Christkindlmärkten wieder viele Besucher.

## Wichtige Fakten rund um den Glühwein

**Glühwein:** Für das beliebte Weihnachtsmarktgetränk gibt es in Österreich strenge Regeln: „Nach dem österreichischen Weingesetz muss er aus 100 Prozent Glühwein rot oder weiß bestehen“, erklärt Weinexperte Dietmar Meraner. Glühwein darf also nicht gestreckt werden. Die Gewürzmischung kann variieren. „Unser Glühwein hat 15 Gramm Zucker pro Liter, 5–6 aus der Traube und 9 Gramm Kristallzucker“, sagt der Innsbrucker. Es gebe aber auch Glühweinkonzentrat mit unglaublichen 110 Gramm – vergleichbar mit Cola und Fanta. Doch zuckerreduzierte Glühweine erfreuen sich steigender Beliebtheit. Der Glühwein muss mindestens 9 Volumenprozent Alkohol beinhalten, bei Meraner hat er 10. „Alkohol ist auch Geschmacksträger.“

**Wärmen:** Alkohol wärmt, heißt es oft. Doch stimmt das? Herbert Tilg, Leiter der Innsbrucker Universitätsklinik für Innere Medizin I, liefert die Antwort: „Subjektiv hat man zwar das Gefühl, dass es wärmt. Objektiv weitet Alkohol aber die Gefäße und wir müssen schauen, dass wir nicht auskühlen, werden unruhig und bewegen uns.“

**Betrunken:** Warmer Alkohol macht schneller betrunken. Doch stimmt das? „Auch diesen Mythos müssen wir begraben“, sagt Tilg. „Dem Körper ist es egal, wie warm oder kalt der Alkohol ist. Entscheidend ist die Frequenz und die Menge“, sagt der Mediziner. Auch hier trägt das subjektive Gefühl. Verantwortungsvoll sollte man in jedem Fall mit Alkohol umgehen.

**Konsum:** Durchschnittlich 90 bis 120 Minuten verbringen die Europäer auf Tirols Märkten. Am längsten bleiben die Schweizer mit im Durchschnitt 190 Minuten pro Besuch. „2–3 Tassen Glühwein trinken die Gäste dabei“, schätzt

Robert Neuner von der Bergweihnacht Innsbruck. „Es gibt aber auch Tee, Kakao und andere Getränke, nicht nur der Glühwein ist am Zug.“

**Herkunft:** Die Herkunft des Glühweins ist nicht eindeutig geklärt. Schon im antiken Rom gab es gewürzten Wein, in Schweden wurde „Glögg“ früh erhitzt.