

20. Weihnachtsmarkt in Suddendorf mit eigenem Bier

Von Elvira Meisel-Kemper

5–6 Minuten

Suddendorf. Es duftete nach Glühwein, Waffeln, Bratwurst und Pommes auf dem Weihnachtsmarkt der Suddendorfer Dorfgemeinschaft, der am Freitag zum 20. Mal veranstaltet wurde.

Keine Fremdaussteller

„In diesem Jahr hat die Dorf AG den Markt mit den Wohngemeinschaften ‚Ziegelei‘ und ‚Am Berg‘ geplant. Wir haben keine Fremdaussteller. Wir haben das alles in Eigeninitiative organisiert“, berichtet Wilfried Müller, eines der Mitglieder der Dorf AG. Das, was die Suddendorfer mit knapp 1000 Einwohnern auf die Beine gestellt haben, schaffen manchmal selbst größere Gemeinden nicht. „Jedes Jahr gestalten zwei andere Wohngemeinschaften den Weihnachtsmarkt“, klärte Werner Kochler auf. Der Schützenverein mischte ebenfalls kräftig mit. Zur guten Tradition des Weihnachtsmarktes gehört es auch, dass das eingenommene Geld für Vereine oder soziale Zwecke in Suddendorf verwendet wird. „Eben wieder Suddendorfer für Suddendorfer“, betonte Kochler. Mitten auf dem kleinen Platz vor dem Dorfmarkt leuchtete und funkelte ein knapp vier Meter hoher Weihnachtsbaum. „Die Besucher dürfen nachher schätzen, wie hoch der ist. Wer richtig liegt, bekommt einen Gutschein für ein Essen für zwei Personen im Landgasthaus“, erklärt Müller.



© MEISEL-KEMPER

Suddendorfer Bier

Nicht nur das war neu an diesem Jubiläumsweihnachtsmarkt: auch das Weihnachtsfestbier, das Thomas Vogel extra für diesen Markt gebraut hatte. 50 Flaschen füllte er dafür im August ab. Während das neue Bier kalt getrunken wurde, konnte man aus demselben Getränk auch ein heißes Glühbier zaubern. „Das Weihnachtsfestbier, das mit echtem Tannenhonig gebraut wurde, wird erwärmt. Dazu geben wir Kirschsafte, Nelken, Zimt, Orangenschale, Apfelsaft und Waldhonig hinzu“, erläuterte Vogel den Besuchern seines Standes. Erste Probeschluckchen vertrieben schnell die Skepsis. „Ich glaube, das vertrage ich besser als den normalen Glühwein“, freute sich ein Besucher.

~~ZEITUNG~~