

# Die Gesichter des Weihnachtsmarktes

Geschnitzte Holzfiguren, Bienenwaxkerzen, gebrannte Mandeln, Maronen und mehr: Wir stellen die Gesichter hinter den Buden vor.



Kreativ und künstlerisch wird es bei Matthias Sommer.



Verena Ihsane-Montazem am Stand des Fördervereins Humboldt-Gymnasium.



Räuchermännchen und Krippenzubehör gibt es bei Herbert Schmitter.



Klaas Paskal hat heiße Maronen im Angebot.

VON RONJA WIRTS (TEXT) UND MELANIE ZANIN (FOTOS)

**NEUSS** Endlich wieder mit einem heißen Punsch über den geschmückten Münsterplatz schlendern: Am Mittwoch hat der Weihnachtsmarkt in Neuss seine Türen geöffnet. Auch in diesem Jahr ist wieder eine bunte Auswahl an Ständen dabei. Wir stellen einige von ihnen vor – und die Gesichter dahinter.

**Süße Klassiker**

Beim Stand von Rosi und Willi Barber gibt es vor allem zuckrige Leckereien. Von selbstgemachten Schokofrüchten, gebrannten Mandeln bis zu Lebkuchenherzen ist alles dabei. Am Nachmittag wird außerdem die Popcorn-Maschine angeworfen.

**Reibekuchen mit Beilage**

Bei Daniel und Virginia Barber wird es deftiger. Dort stehen vor allem Reibekuchen mit Apfelmus oder Preiselbeeren auf der Speisekarte. Der Teig wird jeden Morgen frisch vom Team des Standes zubereitet.

**Zum ersten Mal dabei**

Direkt daneben hat sich auch Klaas Paskal einem Klassiker der Schaustellerküche gewidmet: An seinem Stand kommen frische Maronen auf den Grill. Paskal ist in diesem Jahr zum ersten Mal auf dem Neusser Weihnachtsmarkt dabei.

**Kaufen für den guten Zweck**

Eine bunte Auswahl gibt es beim Förderverein des Humboldt-Gymnasiums. Bei Verena Ihsane-Montazem stehen zum Beispiel Badesalze oder selbstgemachte Gelee-Sorten und Liköre zum Verkauf. Die Sachen sind Spenden von den Eltern der Schüler. Von den Einnahmen möchte der Förderverein neue Sitzbänke finanzieren. Ein Teil geht außerdem an die Initiative Schmetterling.

**Alles um die Biene**

Bei Uwe Jansen und Andrea Schubert-Jansen dreht sich alles um das Thema „nachhaltig Imkern“. Die beiden verkaufen Raps-, Obst- oder Heidehonig, der von Andreas Vater selber hergestellt wird. Auch Bienenkerzen sind im Angebot. Jeden Abend um 18 Uhr gibt es außerdem eine kleine Vorführung, wie man Honig nachhaltig herstellt.

**Crêpes und andere Backwaren**

Bei Beatrix Rüttgers und Elke Kropp dreht sich alles um gebackene Le-

ckereien. Besonders beliebt sind die Crêpes – zum Beispiel mit Zimt und Zucker, Nutella oder Marzipan – oder die warmen Quarkmutzen. Die Familie Rüttgers betreibt den Stand schon seit Jahrzehnten. „Das wird von Generation zu Generation weitergegeben“, so Beatrix Rüttgers.

**Selbstgemachte Deko**

Künstlerisch wird es bei Matthias und Annemarie Sommer. Bei den beiden gibt es gesägten Holzschnitzwerk und selbstgebastelte Deko zu kaufen. Ein weiterer Hit: Bemalte Steine mit Gesichtern drauf, die zum Beispiel für Namensschilder verwendet werden können. Die Steine sammelt Annemarie Sommer immer beim Spazierengehen.

**Dauerhafte Düfte**

Den Stand von Sylvia Jülich und Wilma De Tender riecht man schon von Weitem. Bei den beiden gibt es würzige Raumdufte, blumige Textilsprays und unterschiedliche Waschparfums zu verkaufen. Letzteres wird wie Weichspüler benutzt – aber der Geruch ist intensiver.

**Schmuck aus dem Erzgebirge**

Holzdekorationen, Räuchermännchen und eine große Auswahl an Krippenzubehör hat Herbert Schmitter im Angebot. Die meisten seiner Sachen stammen aus dem Erzgebirge oder aus Süddeutschland. Viele der Figuren sind außerdem handgefertigt.

**Deftiges und Warmes**

Wenn es satt machen soll, dann ist der Stand von Christoph Oreba und Marie Bien die richtige Adresse. Dort werden zum Beispiel Backfisch, gebratene Champignons oder Pommes mit Joppie-Sauce verkauft. Neu in diesem Jahr sind außerdem die „Pommes Deluxe“ mit Trüffelsauce und Parmesan.

**Würstchen vom Grill**

Wer mehr Lust auf Fleisch hat, den dürfte es zu Viorica Forila ziehen. Auf der Speisekarte stehen zum Beispiel knusprige Würstchen direkt vom Grill oder frischer Spießbraten.

**Ein guter Tropfen**

Bei O'Donnell Moonshine verkauft Yasemin Junge unterschiedliche Schnaps- und Likörsorten in Einmachgläsern. Die Geschmacksrichtungen reichen von Nusschnaps über Kirsche bis hin zum honigfarbenen schimmernden Bratapfellokör.



Yasemin Junge verkauft unterschiedliche Schnaps- und Likörsorten.



Bei Uwe Jansen dreht sich alles um die Biene.



Rosi Barber guckt zwischen ihren süßen Leckereien hindurch.



Gebackene Leckereien gibt es bei Beatrix Rüttgers (l.) und Elke Kropp.



Sylvia Jülich hat Raumdufte und Waschparfums im Angebot.



Soll es Bratwurst sein, wird man bei Viorica Forila fündig.



Deftiges zum Essen bieten Christoph Oreba (l.) und Marie Bien an.



Bei Daniel (l.) und Virginia Barber gibt es Reibekuchen.