

Entdeckungen am Wasserturm

Beim Bummeln über den Mannheimer Weihnachtsmarkt am Wasserturm findet man Weihnachtliches, Leckeres und Schönes zum Verschenken

Täuschend echt wirkt der kleine Wasserfall aus Keramik – doch was die Kaskade hinabfließt, plätschert nicht, sondern entströmt einer Räucherkerze, die in verschiedenen Duftnoten zu haben ist. Räuchermännchen, Duftlampen, Windlichter und die klassischen Papiersterne in vielen Farben und Mustern schaffen weihnachtliche Atmosphäre – am Wasserturm wie zu Hause. Auf dem Mannheimer Weihnachtsmarkt entdeckt man Christbaumschmuck, Krippen, Kerzen und Zubehör in großer Vielfalt sowie Schönes zum Schenken und Genießen. Rund 160 liebevoll geschmückte Hütten laden zum Stöbern, Probieren und Einkaufen ein. Stärken kann man sich zum Beispiel mit Steaks, veganen indischen Snacks, Gemüsepfanne und Kaiserschmarrn. Zu trinken gibt es Glühwein, Feuerzangenbowle und Punsch in zahlreichen Variationen, Kaffee, Tees und vieles mehr.

Freude am Verschenken

Die Region aus der Zwergenperspektive: Die Bücher, Karten und Kalender mit Fotos winziger Figuren in bekannten Szenarien zaubern ein Lächeln auf die Lippen der Betrachter. Wer Ausgeherlebnisse verschenken will, sorgt mit dem Kneipenquartett für abwechslungsreiche Abende. Bücher und Kalender mit christlichen Inhalten bieten die Kirchen an ihrem Gemeinschaftsstand an: Die kürzesten Texte verbergen sich in den Bibelkeksen. Vom Ohring bis zur Kette steht reichlich Schmuck zur



Auswahl – handgearbeitet aus Edelsteinen in Nepal, Indien und Peru. Diese sind nicht nur geschliffen und gefasst zu haben, sondern auch in ihrer Rohform, zum Beispiel rosafarbener Rubin und bunt schimmernder Labradorit. Bernstein aus Litauen hat viele Gesichter – von zartestem Gelb bis zu dunklen Olivtönen. Entsprechend wird der Stein zu klassischen und modernen Schmuckstücken verarbeitet. Nicht nur Yogis freuen sich über ein Rad des Lebens, das auf Bali aus Holz geschnitzt wurde. Upcycling auf indisch: So entstehen Blousons und Hosen aus gebrauchten Saris. Wer es wärmer haben möchte, zieht einen kuscheligen, federleichten Pullover aus Wollmischgarn darüber. Schön und beständig sind Gegenstände aus Olivenholz – vom Salzlöffel bis zum Schachbrett – jetzt in Kombination mit farbigem Kunstharz.



Teefreunde genießen ihr Lieblingsgetränk gerne aus der Kanne. Für die Kräuterteetasse mit Deckel gibt es das passende Metallsieb, und mit der Probierbox kann man neue Sorten kennenlernen. Geschenkkörbchen mit Leckereien aus der Region, Kräutern und Gewürzen sind bereits kreativ und liebevoll verpackt. Ebenfalls in der Region sind die rund 200 Läden mit Feinkost, Spielzeug und Fashion, deren Angebote mit der App eines Startups erkundet werden

können. Feministinnen können mit den Socken einer Designerin mit jedem Schritt gegen das Patriarchat auftreten – und Fellnasen freuen sich über Leckerlis in allen erdenklichen Variationen.

Für Festessen und Feierabend

Wer zum Fest etwas Besonderes auf den Tisch bringen möchte, hat eine große Auswahl an Gewürzen und Gewürzmischungen, zum Beispiel Wildgewürz, Urwaldpfeffer aus Madagaskar und Stollengewürz für die Backstube. Aromanudeln kommen als farbenfrohe Mischung daher und schmecken nach Tomaten, Spinat, Rote Bete und Kurkuma. Marokkanisches Bio-Arganöl aus gerösteten Kernen passt gut zu kräftigen Wintersalaten. Was sich auch immer hinter den Namen „Blaubeer-Beppi“, „Oase Namib“ oder „Kraut gegen Dummheit“ verbirgt – die hausgemachten Pesti, Dips und Fruchtaufstriche muss man einfach kosten. Süßschnäbel knabbern gerne Trockenfrüchte wie Honigmelone oder Physalis, Kirschen in weißer Schokolade oder Bio-Bärchen. Halva gibt es in 10 Varianten, zum Beispiel Zimt-Rosenwasser oder dunkle Schokolade, auch zuckerfrei. „Oida!": Ein Hauch Bio-Malz und Hopfen gibt dem Trinkkakao eine beruhigende Note, Sportler setzen auf „Doping“ mit extra vielen Mineralien. Wer auf der Suche nach seinem persönlichen Trinkkakao ist, kann verschiedene Mischungen aus eigener Herstellung probieren – oder eine nach eigenen Wünschen herstellen lassen.



Köstliche Düfte ziehen über den Weihnachtsmarkt, sodass die Wahl schwerfällt zwischen Dinnele – auch vegan zu haben, ebenso wie Crêpes mit italienischer Pistaziencreme. Steaks und Würste brutzeln auf dem Grill, Reibekuchen gehören für viele zur Tradition. Zum ersten Mal auf dem Markt ist eine Spezialität aus Österreich: Kaiserschmarrn mit warmem Zwetschkenröster.

info:

Mannheimer Weihnachtsmarkt am Wasserturm

noch bis 23.12.2023

Täglich 11 Uhr bis 21 Uhr

Mannheimer Weihnachtsmarkt GmbH

Tel. 0621 42509-0

www.weihnachtsmarkt-mannheim.de

facebook.com/Mannheimer.Weihnachtsmarkt.Wasserturm

instagram.com/weihnachtsmarktmanheim