

WEIHNACHTSZEIT

Tiroler Adventmärkte setzen auf regionale Besonderheiten und Kulinarik

Acht Tiroler Märkte haben sich unter dem Titel „Advent in Tirol“ besonderen Qualitätsmerkmalen verschrieben und wollen in der Vorweihnachtszeit den Tiroler Brauchtum wieder aufleben lassen.

Innsbruck – „Advent in Tirol“, ein Zusammenschluss von acht Tiroler Christkindlmärkten (Innsbruck, Achensee, Hall in Tirol, Kitzbühel, Kufstein, Lienz, Rattenberg und St. Johann in Tirol), gibt sich auch dieses Jahr traditionsbewusst und rückt kulinarische Besonderheiten der jeweiligen Region in den Vordergrund. „In den letzten Jahren wurde viel in Qualität, Angebote und Erlebnisse investiert“, sagte Robert Neuner von der „Bergweihnacht Innsbruck“ am Donnerstag bei einer Pressekonferenz.



Der Adventmarkt © Advent in Tirol / Profer&Partner in Lienz ist einer von acht "Advent in Tirol"-Märkten.

„Im vorigen Jahrhundert gab es die sogenannten ‚Fockenmärkte‘“, merkte Neuner an und bezog sich auf die Märkte, bei denen es regionale Angebote bis hin zum Namen gebenden Schweinefleisch gab. In dieser Tradition wollte er auch die Christkindlmärkte in Innsbruck sehen, von denen es mittlerweile sechs Stück gibt. Begonnen habe alles 1973 mit zwölf Ständen in der Altstadt, mittlerweile gibt es insgesamt 195 Stände. Die Schwerpunkte sind unterschiedlich. So wird der Christkindlmarkt in der Altstadt als traditioneller Markt inklusive Märchenführungen und Turmbläsern geführt, während etwa im Innsbrucker Stadtteil St. Nikolaus die Besinnlichkeit im Zentrum stehen soll.

Tradition und Qualität in der Weihnachtszeit

Vom Weihnachtsmarkt in Kitzbühel, der vom dortigen Tourismusverband organisiert wird, berichtete Nicole Aschaber. „Letztes Jahr gab es eine Erweiterung hin zum Stadtpark“, merkte sie an. Das Feedback sei positiv gewesen, sodass es auch heuer einen „erweiterten Weihnachtsmarkt“ geben wird, der laut Aschaber insgesamt „nicht kitschig, sondern traditionell“ sein wird.

Unweit von Kitzbühel möchte sich der Weihnachtsmarkt in St. Johann in Tirol ganz auf die Kulinarik fokussieren. „Man soll am Markt richtig gut essen gehen können“, sagte Marije Moors vom Weihnachtsmarkt St. Johann in Tirol. Jeden Tag gebe es ein anderes kulinarisches Highlight und kochen würden ausschließlich die lokalen Wirte. Die hausgemachten Speisen serviere man auf Porzellantellern. Aber auch auf einen „Advent

der Chöre“ und heimische Musikgruppe dürfe man sich einstellen, so Moors.

Unter dem Motto „Alles bleibt anders“ präsentiert in sich heuer hingegen der „Rattenberger Advent“. Hier stehen Kulinarik und Handwerksstände im Mittelpunkt. Als „klein, beschaulich und natürlich“ wollte diesen Sabine Geir vom Tourismusverband Alpbachtal Seenland verstanden wissen. Weitere Märkte mit unterschiedlichen Schwerpunkten wird es außerdem in Hall in Tirol, am Achensee, in Kufstein und Lienz geben.

Wirtschaftlicher Effekt auch für Betriebe

Die acht Weihnachtsmärkte sind aber nicht nur eine fixe Größe wenn es um Tradition und Kulinarik geht, sondern auch in Sachen Wertschöpfung. Georg Gumpinger von „Gut & Co.“, der eine Wertschöpfungsstudie durchgeführt hat, merkte an, dass von „rund 90 Millionen Wertschöpfung“ auszugehen sei. „60 Prozent des Umsatzes wird zudem außerhalb der Märkte in nahen Betrieben erzielt“, fügte er an.

Das Thema Sicherheit macht auch vor Tirol und den Adventmärkten nicht halt, vor allem in Innsbruck. „Polizei und MÜG sind natürlich eingebunden“, versicherte Robert Neuner und sprach davon, dass „Sicherheit natürlich bei allen acht Märkten eine Rolle spielt“ und es beispielsweise Alarmketten geben werde. Weitere Details standen noch nicht fest, da noch eine Sicherheitsbesprechung mit der Polizei folgen sollte. (APA)