

# Wie der Glühwein nach Dortmund kam

„Rudis Hütte“ ist seit 1969 auf dem Weihnachtsmarkt – Beliebter Treffpunkt hatte es anfangs schwer



Gaby Isken erinnert sich heute noch gut an die ersten Jahre mit dem Glühweinstand. Tageseinnahmen von 80 DM waren damals keine Seltenheit.

Foto: Romina Suliani

## IMPRESSUM

WAZ Mediengruppe  
WAZ/NRZ/WR/WP/IKZ

Westdeutsche Allgemeine  
Zeitungsverlagsgesellschaft E.  
Brost & J. Funke GmbH & Co.KG  
Friedrichstraße 34-38, 45128  
Essen, Telefon +49-(0)201-804-0,  
Fax +49-(0)201-804-23 52

Geschäftsführung  
Bodo Hombach, Christian  
Nienhaus  
Anzeigenleitung und  
verantwortlich für Anzeigen  
Christian Klauke

Leitung Regional-Verkauf  
Andreas Schlierkamp

Leitung Regionalbüro  
Marina Schwarzkopf

Kontakt Anzeigen  
Fred Stadtkewitz,  
Tel. 02 31/9573-1306

Leitung Produktmanagement  
Mirco Striewski

Produktmanagement  
Sonja Biedebach,  
Tel. 0231/9573-3850

Redaktion  
Michael Braun, Sven-Lukas  
Müller, Romina Suliani

Gestaltung  
Michael Braun,  
Sven-Lukas Müller

Druck  
Druck- und Verlagszentrum  
GmbH&Co.KG, Hohensyburg-  
straße 67, 58099 Hagen

Heute ist Glühwein von keinem Weihnachtsmarkt mehr wegzudenken. Doch das leckere Heißgetränk musste erst einmal seinen Weg in unsere Gefilde finden. Nach Dortmund kam der Glühwein 1969 durch Initiative von Rudolf Isken. Der Schausteller wollte ein Geschäft auf dem Dortmunder Weihnachtsmarkt etablieren.

Organisiert wurde der Markt damals noch vom Ordnungsamt der Stadt und es gab eine klare Regel: Wer auf dem Weihnachtsmarkt ein Geschäft eröffnen wollte, musste etwas anbieten, das es bislang noch nicht gab. „Mein Mann wurde vor die Wahl gestellt Glühwein oder Zwetschgenmännchen anzubieten“, erinnert sich Gaby Isken heute. Den Begriff Zwetschgenmännchen, eine aus Dörripflaumen gefertigte, essbare Figur, war Rudolf Isken damals kein Begriff. Glühwein jedoch kannte er aus seinen Skiurlaubs. Der Beschluss war gefasst das Heißgetränk in Dortmund anzubieten.

Damit war Isken nicht nur der erste Anbieter in Dortmund, sondern auch in ganz NRW. Wer jetzt jedoch meint, der

Glühwein fand direkt einen solchen Anklang wie in heutigen Tagen, der irrt gewaltig. „Die Zeiten waren damals ganz anders“, sagt Gaby Isken. „Draußen Alkohol zu trinken war total verpönt.“ Die Menschen tranken und aßen in Lokalen, danach ging man nach Hause. Dementsprechend schwer waren für Familie Isken die ersten Jahre mit ihrem Weihnachts-Ausschank. „Wir hatten unter der Woche Tageseinnahmen von 30 DM, am Wochenende mal 80 bis 120 DM.“ Noch heute kann sich Gaby Isken gut an diese Zeit erinnern.

„Den Glühwein hatten wir in 3-Liter-Kochtöpfen, herausgeschöpft wurde er in Teegläser mit einer Schöpfkelle.“ Mehr als ein Zusatzgeschäft sei der Glühweinverkauf anfangs nicht gewesen. Davon leben man nicht können.

Erste Aufmerksamkeit erhielt der Ausschank der Familie Isken in

den 70er Jahren. Peter Traber, weltweit bekannter Hochseiltarist und guter Freund der Familie, sorgte für jede Menge Publikum am Stand der Iskens. Damals war die Reinoldikirche zu Renovierungszwecken eingerichtet, Peter Traber kletterte auf das Gerüst und vollführte eine spontane Showeinlage mit Hand- und Kopfständen über den Köpfen der Menschen.

„Dafür bekam er mehr Geld in seinen Hut als wir den ganzen Tag im Ausschank, aber wir kamen ins Gespräch“, erklärt Gaby Isken. Langsam veränderte sich auch die Gesellschaft. Sie drau-

ßen gesellig zu treffen wurde immer beliebter. „Im Lokal geht es einfach steifer zu“, sagt Gaby Isken. „Draußen bei einem gemeinsamen Glühwein sind alle gleich: Der kleine Angestellte genauso wie der Manager.“ Und so begann die Erfolgsgeschichte des Isken-Ausschanks.

Von Anfang an gab die Familie Isken dem Glühwein mit einer eigens entwickelten Würzmischung die unvergleichliche Note. Lange stellte sie den Glühwein so selbst her, heute lassen sie den Glühwein produzieren nach altem Familienrezept versteht sich. Die genaue Zusammensetzung bleibt natürlich Betriebsgeheimnis, aber ein paar Tipps kann Gaby Isken für einen guten Glühwein dennoch geben: „Glühwein darf nie kochen. Man darf ihn nur erhitzen. Gleiches gilt für die Gewürze. Wenn die einmal kochen, schmecken sie schnell seifig und bitter.“

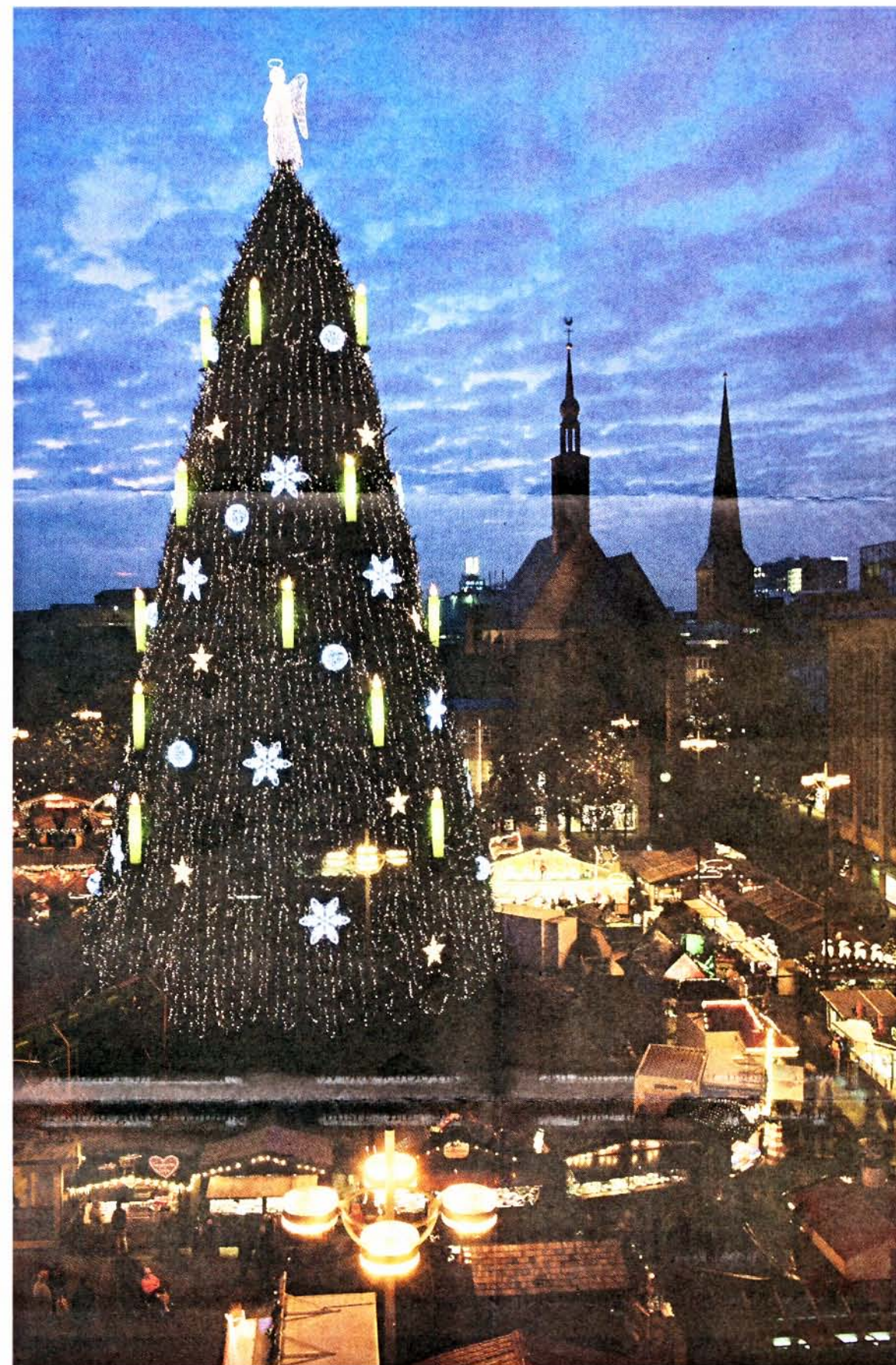
Was als kleiner Ausschank begann ist heute die große „Rudis Hütte“ mit zehn Mitarbeitern hinter dem Tresen. Noch heute erinnert sich Gaby Isken gerne an die Anfangszeit, die zwar hart „aber auch lustig“ war. Den Spaß an der Arbeit habe die ganze Familie nie verloren. Heute gibt es neben Rudis Hütte unzählige andere Glühweinstände. Aber er ist nach wie vor der Einzige, der die Bezeichnung „Anno 1969“ tragen darf.

Romina Suliani



# Mit drei Klicks zur Erleuchtung: OB Sierau eröffnet Markt

Der größte Weihnachtsbaum der aktuellen Weihnachtssaison auf dem Dortmunder Hansamarkt erstrahlt in seiner ganzen Herrlichkeit



**D**er Riesenbaum leuchtet wieder: Dortmunds Oberbürgermeister Ullrich Sierau brachte den 45 Meter hohen Prachtbaum am Montagabend mit drei Klicks zur vollständigen Erleuchtung: Erst offenbarte der vier Meter hohe und 200 Kilogramm schwere Engel, der den Baum krönt, seine glanzvolle Leuchtkraft. Danach entzündeten sich die schmückenden Kerzen des Riesenbaumes und am Ende tauchten die gesamten 48 000 Lämpchen das Wahrzeichen des Weihnachtsmarkts in stimmungsvolles Licht.

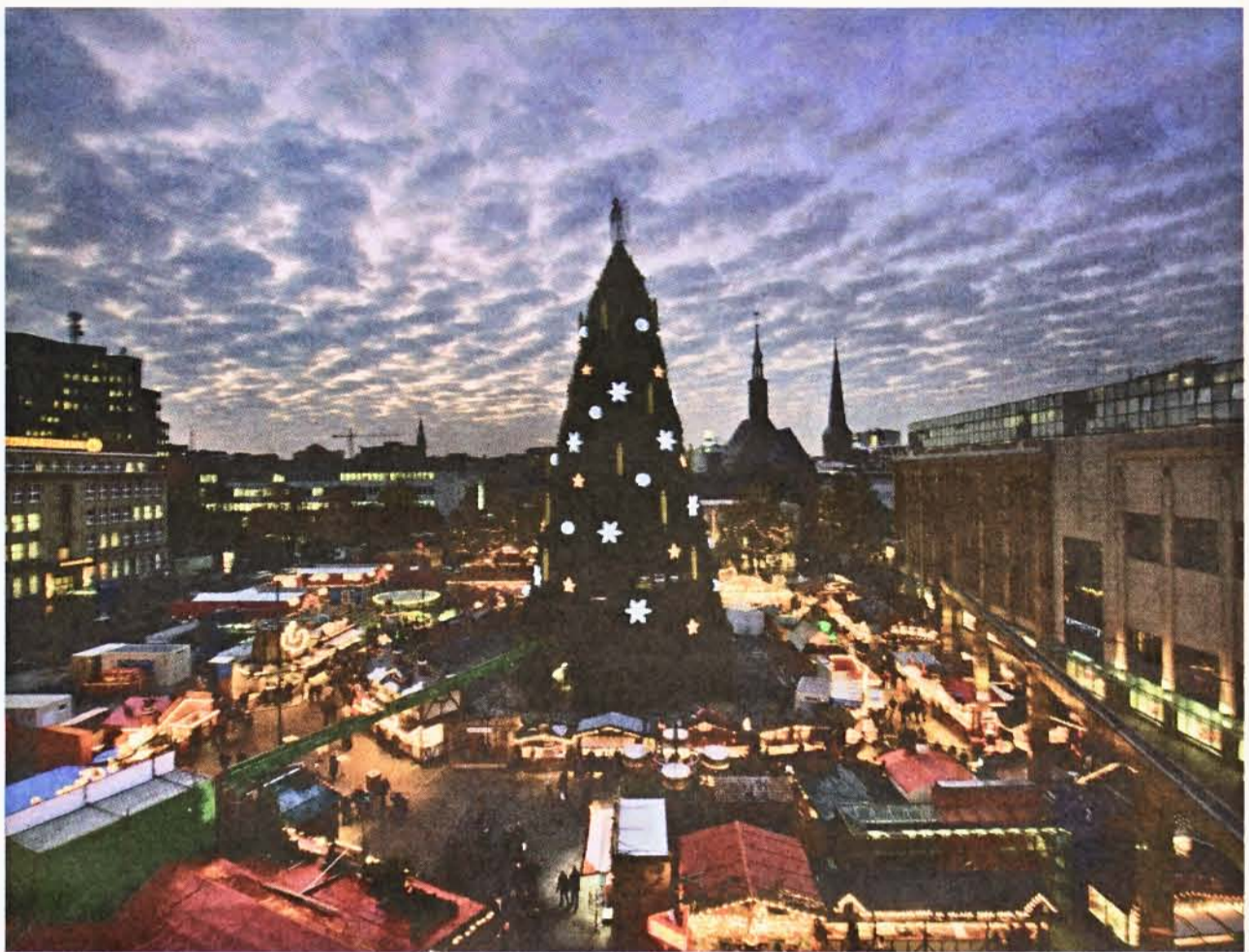
Damit ist der 113. Dortmunder Weihnachtsmarkt am Montag offiziell eröffnet worden. Er zählt mit mehr als 300 Ständen zu den größten Weihnachtsmärkten in Deutschland und bietet seinen Gästen wieder alles, was das Herz in der Adventszeit höher schlagen lässt: Stände mit Kunsthandwerk, Weihnachtsdekoration, Spielzeug und natürlich Glühweinstände und kulinarische Angebote.

Fotos: Knut Vahlensiek, Anja Kador/Dortmund-Agentur



# So weihnachtet Dortmund

Veranstaltung zählt zu den größten und schönsten Märkten in ganz Deutschland



Seit Montag erstrahlt der Weihnachtsbaum am Hansaplatz in seinem vollen Lichterglanz. Die Tage zuvor wurden einzelne Leuchtelemente – wie hier – lediglich zur Probe angeschaltet.

Foto: Knut Vahlensieck

Der Dortmunder Weihnachtsmarkt ist wie ein guter Wein. – Je älter er wird, desto besser wird er auch. Bereits zum 113. Mal findet der weihnachtliche Markt in der Innenstadt statt und zählt zu den größten und schönsten Weihnachtsmärkten Deutschlands. Noch bis Freitag, 23. Dezember gibt es an mehr als 300 Ständen mit Kunsthandwerk, Weihnachtsdekorationen, außergewöhnlichem Spielzeug und vielem mehr nahezu alles, was die Herzen in der Adventszeit höher schlagen lässt.

Kulinarisch verwöhnt der Dortmunder Weihnachtsmarkt mit Deftigem wie Bratwurst und Westfälischem Grillschinken sowie Süßem wie gebrannten Mandeln,

Crêpes und anderen Leckereien. Speziell für den Weihnachtsmarkt hergestellte Lebkuchenherzen dürfen auch in diesem Jahr nicht fehlen.

Auf der Bühne „Alter Markt“ gibt es wieder jeden Tag ein buntes Show-Programm (Mehr dazu auf Seite 4) Für die jungen Besucher kommen Kasperle und Zauberer. Die WDR 4 Schlagerweihnacht von der WDR-Bühne am Hansaplatz – in diesem Jahr am 6. Dezember um 15.30 Uhr mit Peter Kraus, Johnny Logan, Lena Valaitis, Wencke Myhre, Michael Holm, Isabel Varell, Markus Wolfahrt (ehemals Klostertaler), Olaf (ehemals Flippers), Anna Maria Zimmermann und vielen anderen – gehört zu den musikalischen Höhepunkten mit alljährlich rund 10.000 Besuchern.

Im Weihnachtsdorf können Kinder noch bis Freitag, 23. Dezember – täglich von 9.15

bis 19 Uhr – Gedichte vortragen, Lieder singen, basteln und Plätzchen backen. Die Plätze fürs Weihnachtsbacken sind bereits alle vergeben. Höchstens bei Absagen können noch Kinder nachrücken.

Auf dem Reinoldikirchplatz tauchen die Kleinen in die wunderbare Welt der Märchen mit Schneewittchen, Hänsel und Gretel und natürlich dem sprechenden Baum ein.

Das Maskottchen des Dortmunder Weihnachtsmarktes, der 45 Meter hohe Baum, erstrahlt mit rund 48.000 Lichtern. Gekrönt wird er von dem vier Meter hohen Engel, der über dem Weihnachtsmarkt thront. Noch bis zum zweiten Weihnachtsfeiertag, 26. Dezember, leuchtet der Baum und gibt dem Dortmunder Weihnachtsmarkt so sein unverwechselbares Gesicht.



Auch auf den Lebkuchenherzen ist das Maskottchen des Dortmunder Weihnachtsmarktes verewigt.

Foto: Romina Suliani



Die Liebe zum Dortmunder Weihnachtsmarkt ist in diesem Jahr besonders an den Motivtassen zu sehen. Foto: Romina Suliani

## Rot wie die Liebe

Die Weihnachtsmarkttasse 2011

Was wäre ein Besuch auf dem Dortmunder Weihnachtsmarkt ohne ein leckeres Heißgetränk mit Freunden und Familie an einem der vielen Ausschank-Stände? Hier gibt es leckeren Kakao, Eierpunsch und natürlich darf der Glühwein nicht fehlen. Wie der auf den Dortmunder Weihnachtsmarkt kam, lesen Sie auf Seite 6.

Mit der neuen Motivtasse wird einem schon bei ihrem Anblick warm ums Herz. In einem leuchtenden Rot und in

Form eines Herzes präsentiert sich die Weihnachtsmarkttasse 2011.

Natürlich dürfen auch die weihnachtlichen Motive auf dem Becher nicht fehlen. Neben dem Schriftzug „Dortmunder Weihnachtsmarkt“ zieren außerdem Zeichnungen des Weihnachtsbaumes, der Reinoldikirche und des Weihnachtsmanns sowie Engel und Weihnachtskugeln die Tasse.

Das jährlich wechselnde Motiv gilt als begehrtes Sammlerobjekt.

Verband gibt Schausteller keine Zulassung für Stand – Das Argument „zu hochprozentig“ sieht Anwalt als Ausrede

# Gericht entscheidet über Feuerzangenbowle

Kathrin Melliwa

Glühwein ja, aber bloß keine Feuerzangenbowle auf dem Weihnachtsmarkt. So jedenfalls will es der „Markthandel- und Schaustellerverband Westfalen“, der einem Händler seit rund zehn Jahren immer wieder eine Abfuhr für seine Geschäftsidee erteilt. Gestern klagte der frustrierte Mann vor dem Landgericht.

Der Verband als privatrechtlicher Organisator und Herr des Budenzaubers rund um die Riesentanne befürchtet, dass die Besucher bereits nach einem „winzigen Schlöckchen“, wie es in dem unvergessenen Film mit Heinz Rühmann heißt, außer Rand und Band geraten. Das winterliche Getränk aus Rum, Rotwein, Orangensaft und allerlei Gewürzen, zelebriert und flammbiert an einem Zuckerhut, sei einfach zu hochprozentig. Man wolle nicht, dass es auf dem besinnlichen Weih-



Rund um die Tanne keine Feuerzangenbowle – so will es der Schaustellerverband Foto: Knut Vahlensieck

nachtsmarkt wie auf einem „Saufmarkt“ zugehe, merkte der erste Vorsitzende des Schaustellerverbandes an.

„Es gibt aber auch Glühwein mit Schuss“, gab der Vorsitzende Richter der 5. Zivilkammer Michael Schalück zu be-

denken. Es stelle sich hier die Frage, ob das Auswahlverfahren gemäß Paragraf 70 Gewerbeordnung fair gewesen sei: Über 500 eingegangene Bewerbungen hatte der Verband zu entscheiden, 200 wurden abgelehnt, darunter auch wie-

der der Feuerzangenbowlenbrauer. Und damit sieht sich der Verband im Recht: Die Richtlinien besagten, dass an drei Prozent aller Stände Getränke ausgeschenkt werden dürfen – da sei man mit neun Glühweinständen gut bedient.

Auch habe sich der Händler nicht ordnungsgemäß beworben: So gäbe es keine detaillierte Schilderung des geplanten Standes. Während Rechtsanwalt Harald Hudy anmerkte, dass „der Veranstalter die Verantwortung für den Markt trägt“, ist Rechtsanwalt Josef Ulrich Döring sicher: „Der Alkohol-Einwand ist ein Scheinargument. Man will meinen Mandanten nicht dabei haben, sondern unter sich bleiben.“ Und die vom Verband erwähnten fünf Prozent zugelassenen „Neulinge“ seien „Strumpfstände und ähnliches“. Und somit keine Konkurrenz.

In diesem Jahr stehen die Chancen für die Feuerzangenbowle schlecht, ließ das Gericht durchblicken, das am 7. Dezember eine Entscheidung verkündet. Aber im nächsten Jahr, so bot der Verbandsvorsitzende an, könne sich der Händler gern bewerben – mit seinem in anderen Städten bewährten Kartoffelchips-Stand.