

Presseinformation

Die Welt zu Gast am 18. Zürcher Christkindlimarkt Von Standbetreibern, ihren Produkten und Geschichten

Zürich. Alle Jahre wieder! Rund 150 Markthäuser laden ein, an einem der grössten Indoor-Weihnachtsmärkte Europas, die schöne Vorweihnachtszeit zu geniessen. Vom 24. November bis 24. Dezember findet der 18. Zürcher Christkindlimarkt in ShopVille-RailCity Zürich statt.

Pünktlich vor dem ersten Advent stehen die festlich dekorierten Markthäuser bereit. Originelle Geschenkideen, Kunsthandwerk aus aller Welt, Delikatessen und weihnachtliche Spezialitäten – es gibt viel zu entdecken. Woher kommen sie, die Standbetreiber, welche für vier Wochen die Markthäuser mit Leben füllen? Aus der Schweiz und aus aller Welt.

Nepalaya aus Thailand, Markthaus Nr. 304.

Pimphan Voraput Menhorn ist Besitzerin diverser Mode- und Decor-Boutiquen in Bangkok und Pattaya in Thailand. Seit acht Jahren kommt sie in der Vorweihnachtszeit regelmässig mit ihren Produkten an den Zürcher Christkindlimarkt. Ihr Sortiment besteht mehrheitlich aus mundgeblasenem Glas aus Thailand sowie Schals aus Nepal, Tibet, Indien, Thailand und China. Künstler, die sich auf die Kunst der Glasbläserei spezialisiert und für gewisse Tierarten ihr Talent weiterentwickelt haben, fertigen diese in verschiedenen Regionen Thailands an. Viele Figuren wie Engel und Sternzeichen werden speziell für den Christkindlimarkt hergestellt.

«Ich komme nur für den Christkindlimarkt in die Schweiz, muss mich schnell an die für mich ungewohnten Temperaturen gewöhnen. Zwölf Stunden am Tag in der Kälte zu stehen, ist für mich die grösste Herausforderung, daher achte ich auf eine gesunde Ernährung und gute, warme Kleidung», berichtet Pimphan Voraput Menhorn. «Es freut mich sehr, Kunden, alte Freunde und Bekannte wieder zu sehen. Unter den Standbetreibern herrscht eine familiäre Atmosphäre und man freut sich, für vier Wochen gute Nachbarn zu sein.» Es gibt viele Momente, die ihr in Erinnerung bleiben. «Oftmals wiederholt sich die Szene, wo ein Kind sich eine Glasfigur aussucht, der Vater aber davon abrät und mit dem enttäuschten Kind weitergeht, nur um dann in aller Eile zurückzukehren, um die Figur als Überraschungsgeschenk zu kaufen. Ich wünschte mir, ich sähe das Gesicht des Kindes, wenn es sein Geschenk an Weihnachten auspackt. Schön ist, wenn ich Beziehungen von Kunden wachsen sehe: Paare, die sich seit dem letzten Markt gefunden oder gar geheiratet haben. Oder eine Mutter kommt mir ihr neugeborenes Kind zeigen. Das sind immer sehr rührende Momente für mich.»

Die Vorbereitungen für den Christkindlimarkt waren durch die Überschwemmungen in Thailand

in diesem Jahr schwieriger als in den vergangenen Jahren. «Da ich früh meine Produkte einkaufe und produzieren lasse, waren sie bereits fertig als die Überschwemmungen einsetzten. Sie geliefert zu bekommen, wurde aber zunehmend schwieriger, da die Produktionsstätten schliessen mussten und die Verkehrswege nicht mehr nutzbar waren. So wurden halt Lieferungen auch per Ruderboot zum nächsten trockenen Ort geliefert», erzählt Pimphan Voraput Menhorn, «Die Überschwemmungen haben viele Produktionsstätten in Zentral-Thailand lahmgelegt. Der Norden von Bangkok ist nach wie vor unter Wasser. Aber wir Thais sind sehr anpassungsfähig und kreativ, wenn es darum geht, das Beste aus der Lage zu machen. Trotzdem sind viele meiner Landsleute stark betroffen und haben durch das Wasser ihr Hab und Gut verloren. Touristen, die Thailand besuchen möchten, kann ich aber beruhigen: Zentral-Thailand, das Stadtzentrum und der Flughafen Bangkoks wie auch alle Inseldestinationen sind absolut trocken und sicher.»

Poushe Strudelhaus aus Zürich, Markthaus Nr. 324.

Hinter dem Strudelhaus steht ein Familienunternehmen mit bulgarischen Wurzeln. Ivanka Suter, 54 und Christoph Suter, 43, sowie die Töchter Violeta Naydenova 31, Vassilena Naydenova 27 und Vania Naydenova 23 Jahre, backen kreative Strudelvariationen. «Die Idee ist, alte, wunderbare Traditionen der Wiener Kultur zu bewahren. Sie zu respektieren und in einer modernen Welt neu zu interpretieren.», berichtet Ivanka Suter. Alle Strudel werden hausgemacht und nach Familienrezepten gebacken. Als Zutaten kommen nur Schweizer Produkte vom Bauernhof zum Einsatz. Zum ersten Mal hat das Strudelhaus einen Stand am Zürcher Christkindlimarkt, dort können die Besucherinnen und Besucher aus den köstlichen Strudelvariationen ihre Favoriten geniessen. Welches der heimliche Favorit ist? «Der Älplerstrudel, weil es ein Schweizer Strudel ist. Es ist ein salziger Strudel mit Kartoffeln, Emmentaler, Speck und Thymian.», verrät Ivanka Suter und erklärt: «Strudel bedeutet für uns Familie und das Zusammensein, genauso wie Weihnachten.»

Glasbläserei Burri aus Wila, Markthaus Nr. 242.

René Burri, 57 Jahre, ist gelernter Apparate-Glasbläser und zusammen mit seiner Frau Ursula Inhaber der Glasbläserei Burri. Bereits zum zehnten Mal sind sie mit ihren handgefertigten Glasprodukten am Zürcher Christkindlimarkt dabei. Fliegende Engelchen, Schweinsteelichter, Schneemänner – alles, was am Christkindlimarkt verkauft wird, kommt zu 100 Prozent aus dem eigenen Atelier.

«Meine Produkte sollen witzig sein, den Betrachter zum Schmunzeln bringen. Sie sollen sinnlich und ästhetisch sein. Wichtig ist mir, dass unsere Produkte eigenwillig sind und unverkennbar unsere Handschrift tragen.», erzählt René Burri. Einiges wird bereits im Sommer vorbereitet, aber der Grossteil erst ein oder zwei, arbeitsintensiven Wochen vor Marktbeginn. «Während des Marktes produzieren wir jeden Tag für den nächsten Markttag aufs Neue. Am Christkindlimarkt können wir sehr schnell messen, wie neue Kreationen beim

Publikum ankommen», so René Burri, «Bei mir ist es so, dass ich im grössten Stress die meisten und besten Ideen habe.»

Den Verkauf vor Ort übernimmt Ursula mit ihrem Team und gibt regelmässig Feedback über die Reaktionen. «So kann ich, wenn nötig, von einem Tag auf den anderen reagieren. Das ist der grosse Vorteil als Produzent gegenüber Händlern, die ihr schon eingekauftes Sortiment verkaufen müssen.» Besonders schöne Situationen oder Momente, an die er sich gerne erinnert? «Ja, da gibt es viele. Wenn ich E-Mails aus Australien, USA, Japan oder irgendwo aus der Schweiz von Leuten bekomme, die an unserem Stand eingekauft haben und schreiben, wie viel Freude sie an unseren Produkten haben. Oder wenn ich am Markt vorbeikomme, um neue Ware zu bringen und ich sehe wie die Leute vor unserem Stand stehen und sich kugeln vor Lachen, wenn sie zum Beispiel unsere Piloten-Hühner mit Brille betrachten.»

Stand: 23. November 2011, 88 Zeilen, 927 Wörter, 6450 Zeichen (inklusive Leerzeichen)

18. Zürcher Christkindlimarkt in ShopVille-RailCity Zürich

24. November bis 24. Dezember 2011

Öffnungszeiten

Sonntag bis Mittwoch: 11 bis 21 Uhr

Donnerstag bis Samstag: 11 bis 22 Uhr

Marktschluss 24. Dezember: 16 Uhr

www.christkindlimarkt.ch

[www.christkindlimarkt.ch/facebook](https://www.facebook.com/christkindlimarkt.ch)

Pressefotos vom Christkindlimarkt finden Sie unter «Presse» auf den Serviceseiten von www.christkindlimarkt.ch

Kontakt für Rückfragen:

Anja Böhme, Pressestelle, Stephan Dübi, Pressesprecher

CP9 advanced marketing solutions AG

OK Christkindlimarkt/Pressestelle

Webereistrasse 69

8134 Adliswil

Switzerland

phone +41 44 711 99 99

fax +41 44 711 99 98

aboehme@cp9.ch