

KOCHEN & GENIEßEN

Feuerzangenbowle? Lecker, lecker, lecker!

Hajo Palm genießt mit seinem Stand und einem besonderen Ritual auf dem Wolfenbütteler Weihnachtsmarkt längst Kult-Status

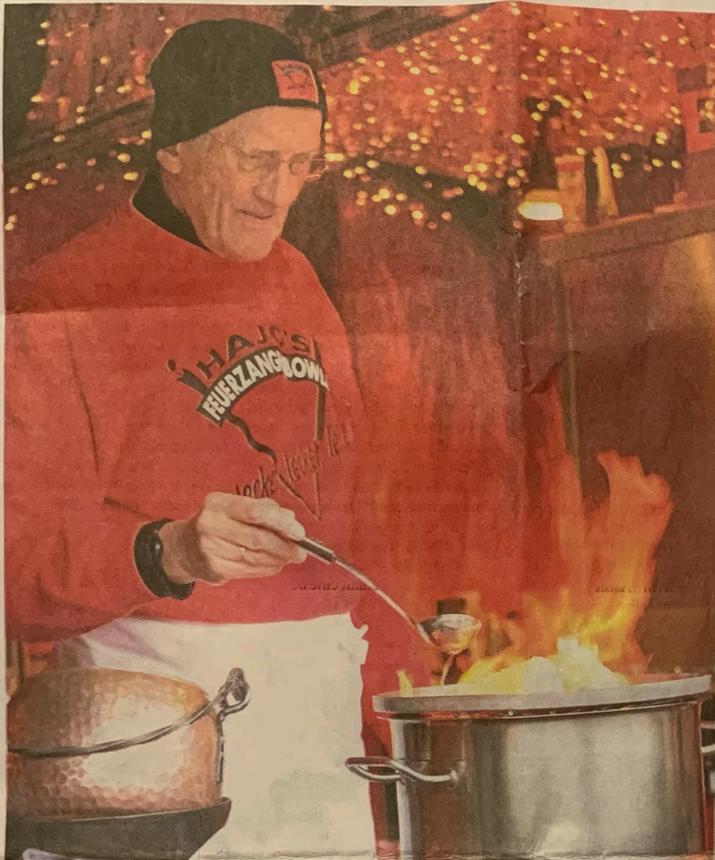
Henning Thobaben

Seit 33 Jahren spielt sich auf dem Wolfenbütteler Weihnachtsmarkt ein Ritual ab, das keinem Stammesbesucher entgangen sein dürfte: Am Feuerzangenbowlen-Stand nimmt Hajo Palm sein Glöckchen in die Hand und klingelt. Und zwar immer dann, wenn ein neuer Topf mit dem heißen Getränk fertig geworden ist. „Feuerzangenbowle!“ ruft der Inhaber anschließend den umstehenden Leuten zu, und die antworten im Chor: „Lecker, lecker, lecker!“ Der 73-jährige ist längst eine Institution in der Lessingstadt. Dabei ist er in seinen Job einst nur zufällig reingerutscht.

Es war im Winter 1983, als Hajo Palm und sein Kumpel Axel auf dem Weihnachtsmarkt für sich feststellten: Glühwein, das ist nichts für uns. Weil die beiden Freunde im gleichen Jahr zu einer Silvesterparty bei Freunden in Braunschweig eingeladen waren, erinnerten sie sich damals an den Kult-Film „Die Feuerzangenbowle“ mit Heinz Rühmann und versuchten sich bei der Feier zum Jahreswechsel selbst an dem Getränk. Ergebnis: Es schmeckte den anderen Partygästen – und den beiden Initiatoren ebenfalls.

Was am Silvesterabend gut ankommt, sollte auch auf dem Weihnachtsmarkt Erfolg haben, dachten sich beide. Also bewarben sie sich in mehreren Städten für einen Weihnachtsmarkt-Stand. In Wolfenbüttel bekamen sie den Zuschlag für den Winter 1984. „Natürlich haben wir vorher noch einige Probestrieken gemacht, um die richtige Dosierung zu finden“, erinnert sich Hajo Palm, der an der Rezeptur seit jeher festhält. Zwei Liter Rotwein, eine halbe Flasche 54-prozentiger Rum und ein Zuckerhut machen den perfekten Mix aus. Und natürlich kommen Zimt, Nelken und ein „paar Geheimnisse“ mit dazu, wie Hajo Palm erklärt. Alles will er dann doch nicht preisgeben.

Doch mit der angegebenen Menge kommt Palm nicht weit, wenn an Wochenenden viel los ist. Also nimmt er alles mal acht, und der große 20-Liter-Topf ist nach dem feurigen Spektakel bis oben hin gefüllt. 100 Tassen kann er mit dem Inhalt voll machen. Aber was ist das schon, wenn sich die Menschen um seinen Stand scharen? Palm beschäftigt ein mehrköpfiges Verkaufsteam. Auch die Spülmaschine läuft andauernd. Becher rein, auf 80 Grad gestellt, und nach einer Minute sind die Becher wieder sauber – so schnell muss es bei Hajo gehen.



Hajo Palm setzt eine neue Feuerzangenbowle an. Zu Stoßzeiten liegen auf seiner für ihn eigens angefertigten „Feuerpfanne“ über dem Topf bis zu acht Zuckerhüte.

HENNING THOBABEN

Eine wahre Schnapsidee sei das damals gewesen, sagt der Betreiber heute. Damals habe sein Freund an dem Stand parallel noch Schmuckartikel verkauft. Nach dessen frühen Tod habe er sich dann nur noch auf die Feuerzangenbowle konzentriert, sagt Hajo Palm. Er selbst hatte in den 1980er Jahren für ein paar Jahre in Braunschweig gelebt. „Ich wollte schnell weg von zu Hause und bin in mehreren Städten gewesen“, berichtet der bei Aachen geborene Gastronom. In Braunschweig habe er ein Maschinenbau-Studium begonnen, sei dann aber bald weiter nach Berlin gereist. Mit verschiedenen Jobs hielt er sich dort über Wasser, unter anderem fuhr er Taxi. Doch schon bald entwickelte sich ein Hauptberuf: Einmal im Jahr fuhr Hajo Palm für einige Wochen

nach Wolfenbüttel, um seine Feuerzangenbowle anzupreisen.

Das ist auch heute noch so. Palm ist der Hauptstadt treu geblieben. Für die Weihnachtsmarkt-Zeit mietet er sich in der Lessingstadt in einer Ferienwohnung ein. „Das ist gleich hier um die Ecke“, sagt er. In diesen Wochen zählt für den 73-jährigen nur eins: Arbeit, Arbeit, Arbeit, von vormittags bis in den Abend hinein. Hinzu kommt die Vorbereitung mit dem Wareneinkauf ab Mitte November und die Nachbereitung. „Das Kapitel Weihnachtsmarkt ist für mich oft erst Ende Januar oder im Februar abgeschlossen“, sagt er. Dann ist sein Stand längst in Großstockheim eingelagert. Er besteht aus vier Containern, in deren Inneren weitgehend alles so bleibt, wie es ist.

Palm will nicht bestreiten, dass er eine Work-Life-Balance hat, nach der sich viele Menschen sehnen. „Im Sommer habe ich schon recht viel Freizeit“, sagt er mit einem leichten Grinsen. Hier und da falle mal etwas Büroarbeit an. Auch greife er ab und an seiner Frau unter die Arme, die selbstständig sei. Doch ansonsten widmet sich der Berliner dann gerne dem Sport. Seit vielen Jahren läuft er Marathon, seit 2004 wagt er sich sogar an Ultra-Läufe. Der absolute Höhepunkt: die Teilnahme am Badwater Ultramarathon in den USA im Jahr 2013. Die 217 Kilometer lange Strecke beginnt im Death Valley und führt hoch in die Sierra Nevada.

„Deshalb trinke ich das Jahr über auch so gut wie keinen Alkohol“, erklärt Hajo Palm. Ausnahme: die



Hajos Feuerzangenbowlen-Stand hat Kult-Status.

HENNING THOBABEN



Eine Eis-Variante gibt es ebenfalls im Angebot.

HENNING THOBABEN

Weihnachtsmarktzeit. Denn zu dem Ritual mit dem Glöckchen gehört auch, dass der Betreiber von jedem neu angesetzten Topf einen Mini-Schluck kostet.

17 Prozent Alkoholgehalt weist Hajo's Feuerzangenbowle auf. „Das haben Chemiestudenten der Ostfalia einmal gemessen, die auf dem Weihnachtsmarkt Proben an verschiedenen Ständen genommen haben“, erzählt der Gastronom. Aber es gibt auch andere Varianten. Den Feueradler zum Beispiel, eine Art Feuerzangenbowle-Radler. Er besteht je zur Hälfte aus der Bowle sowie dem alkoholfreien Früchtepunsch, der ebenfalls auf der Karte steht. Nicht zuletzt gibt es eine Eis-Variante. „Die hatten wir mal eingeführt, als es in einem Jahr so warm war. Wir dachten, dass die Bowle so schneller abkühlt und dann eher getrunken wird“, erzählt Palm. Doch das war ein Trugschluss. Durch das Vanilleeis bildet sich eine schaumige Schicht auf der Bowle, die sogar isolierend wirkt.

Der Heißgetränk-Experte kann so einiges erzählen, schließlich ist er seit 38 Jahren im Geschäft. Viel hat sich seitdem getan. Zum Beispiel in Sachen Nachhaltigkeit. Klimaneutral ist der Unternehmer mittlerweile, schreibt er selbst in sei-

ner jährlich erscheinenden Infopost. Zwar betrage der jährliche CO₂-Ausstoß rund 30 Tonnen, doch als Kompensation fördert Hajo Palm Wiederaufforstungsprojekte im Harz. Noch dazu bezieht er Orangensaft, Zitronen und Gewürze aus biologischer Landwirtschaft.

Auch sozial ist der Gastronom seit jeher engagiert. Zu den Jubiläen gab es Charity-Aktionen. 2004 beispielsweise durften sich schwergewichtige Menschen auf einer Kippwaage gegen Zuckerhüte aufwiegen lassen. Der Gewinner kam auf 840 Zuckerhüte. Weil Palm für jeden Hut zwei Euro spendierte, kam einiges für den guten Zweck zusammen. Nicht zuletzt fließt der Erlös der „letzten Stunde“ eines jeden Weihnachtsmarkts in wohltätige Projekte.

Bis dahin ist in diesem Jahr noch Zeit. Ebenfalls noch bis zum 40-jährigen Jubiläum in zwei Jahren. „Da werde ich mir noch etwas einfallen lassen“, kündigt der Berliner an. Was danach kommt? Auch das ist noch offen. Hajo Palm ist dann 75, denkt ans Aufhören. Ein Nachfolger ist nicht in Sicht. Aber eines ist klar: Das Ritual mit dem Glöckchen und dem vielstimmigen „Lecker, lecker, lecker“, das wird immer mit seinem Namen verbunden sein.