

Wochenmarkt Neustadt in Holstein - Qualität und Tradition seit über 126 Jahren

Der Neustädter Wochenmarkt hat eine lange Tradition. Von einem Vieh- und Krammarkt hat sich der Markthandel zunächst zu einem Markt für Direkterzeuger und dann zu einem Wochenmarkt entwickelt, der gleichermaßen von Direkterzeugern und Händlern aus Neustadt und der umliegenden Region beschickt wird.

Im Juni 1891 wurde der erste offizielle Wochenmarkt veranstaltet.



Aufnahme vom Neustädter Wochenmarkt, ca. 1955-1960. Der Marktplatz ist der zweitgrößte in Schleswig-Holstein.

Dr. Tordis Batscheider
Bürgermeisterin der Stadt Neustadt in Holstein
Warum ich zum Wochenmarkt gehe?



„Weil ich hier ganz frische Lebensmittel aus der Region bekomme. Und weil es Spaß macht, beim Bummel über den Wochenmarkt mit den Händlern und anderen netten Menschen ein wenig zu klönen. Der Neustädter Wochenmarkt ist einfach toll!“

Ein Besuch lohnt sich immer!

Ob Einkaufen, Klönen oder Verweilen bei Kaffee, Wurst, Fischbrötchen oder Feldküche, ein Besuch lohnt sich immer! Überzeugen Sie sich selbst!

Fischerfeste, Marktmusiken und mehr

In Neustadt in Holstein gibt es ein umfangreiches Veranstaltungsprogramm. Auch musikalisch wird in Neustadt in Holstein einiges geboten. Von Juni bis September findet der „Neustädter Musiksommer“ mit einem abwechslungsreichen Programm statt. Von Januar bis Dezember und immer am letzten Freitag im Monat um 11 Uhr gibt es zur Wochenmarktzeit die „Marktmusiken“ in der Evangelischen Stadtkirche direkt gegenüber dem Wochenmarkt. Die 30-minütigen Orgelkonzerte sind kostenlos und die Einkäufe vom Wochenmarkt können mit in die Kirche genommen werden. www.kirchenmusik-neustadt.de



Im Sommer sind es vor allem die maritimen Veranstaltungen oder die Sportevents, die viele Gäste in die Lübecker Bucht locken. Ob Max-Oertz-Regatta, hanseboot ancora boat show, Neustadt-Cup, Drachenbootrennen oder SUP Festival – viele Veranstaltungen spielen sich in Neustadt in Holstein auf und am Wasser ab. Wer Veranstaltungen wie das Fischeramtsfest und den Tag der Küstenwache auf keinen Fall verpassen möchte, findet alle Veranstaltungen unter: www.luebecker-bucht-ostsee.de



Wochenmarkt-Zeiten

Immer dienstags und freitags von 8-13 Uhr – Marktplatz Neustadt in Holstein, Am Markt 1, 23730 Neustadt in Holstein

Ihr Ansprechpartner für alle Fragen zum Neustädter Wochenmarkt: Marktmeister Peter Heuer, Rosenstraße 2b, Telefon: 04561/ 619 401

Und so erreichen Sie uns:



Mit dem Fahrrad

Über den Ostseeküstenradweg & Mönchsweg



Mit dem Bus

Aus Richtung Schönwalde/Altenkrempe mit der Linie 5801
Aus Richtung Pelzerhaken mit der Linie 5518
Aus Richtung Scharbeutz/Haffkrug/Sierksdorf mit der Linie 5803
Service-Telefon der NOB (Nord-Ostseebahn):
0180 / 1018011 oder www.nord-ostsee-bahn.de



Mit dem Zug

Die Orte zwischen Lübeck und Neustadt in Holstein liegen an einer Regionalbahnverbindung (stündliche Fahrten)



Bei uns parken Sie günstig:

Anlässlich des Neustädter Wochenmarktes gilt: dienstags und freitags ist von 8-13 Uhr **gebührenfreies Parken** – mitten im Zentrum auf dem Parkplatz P6 „Klosterhof“ möglich. Wichtig: Die Höchstparkdauer beträgt max. 2 Stunden und ist mit einer Parkscheibe nachzuweisen. Kurzparkler finden auf dem Marktplatz weitere Parkplätze.

Tipp: Nutzen Sie auch den Parkplatz P5 am Binnenwasser und erreichen Sie den Wochenmarkt über die Rosenstraße.



Dienstags und freitags von 8 - 13 Uhr

Ihre Neustädter Wochenmarkt-Händler

sind dienstags und freitags von 8-13 Uhr für Sie da!



Fischfeinkost Nestler



Fa. Lüth
(Obst & Gemüse)



Fa. Schacht
(Saison-Obst & Säfte)



Holsteiner Hofladen
(Erdbeeren)



Spargelhof Ehing



Fa. Löhden
(Obst & Säfte)



Fa. Steffen
(Blumen & Pflanzen)



Gemüsehof Schütt
(Obst, Gemüse & Pflanzen)



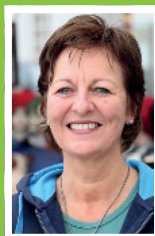
Fa. Dyroff
(Bio-Obst & Bio-Gemüse)



Heilshooper Spezialitäten
(Geflügel)



Fa. Soppa
(Nützliches & Brauchbares)



Fa. Winands
(Schaf- & Lammfellprodukte)



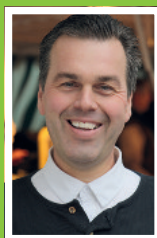
Fa. Singh Ladhar
(Textilien)



Fa. Maaß
(Fischspezialitäten)



Fa. Kelling
(Käsespezialitäten)



Fa. Kunert
(Obst, Gemüse & Pflanzen)



Passader Backhaus
(Bio-Backwaren)



Bäckerei Jess
(Bio-Backwaren)



Landschlachtereie Draheim



Fa. Suhr (Suppenküche)



Fa. Rogge
(Schinken- und
Wurstspezialitäten)



Fa. Lorenz
(Lederwaren)



Fa. Uzel
(Blumen & Pflanzen)



Fa. Janzen
(Blumen & Pflanzen)



Fa. Hamdou
(Mediterrane Spezialitäten)



Ha-Ra Otterpohl
(Reinigungsbedarf)



Fa. Schöning
(Eier & Geflügel)



Fa. Fast
(Antipasti)



Imkerei Dau
(Honigspezialitäten)



Fa. Baumgarten
(Obst & Gemüse)



Ledertruhe Böttger
(Lederwaren)

Wochenmarkt zum Wohlfühlen



MEIN TIPP:
„Besuchen Sie
unsere Themen -
Wochemärkte im
Frühling (28.04.)
& Herbst (22.09.)!“

„Unser Wochenmarkt ist ein Markt zum Wohlfühlen. Überzeugen Sie sich selbst!“

Peter Heuer, Marktmeister

Tipp: Probiertag am 21.07.

Wochenmarkt der vier Jahreszeiten

Der Neustädter Wochenmarkt findet an zwei Tagen in der Woche ganzjährig statt. Ein Besuch lohnt daher immer, ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter.

Saisonal & regional

Die Besucherinnen und Besucher des Neustädter Wochenmarktes schätzen vor allem eins: die große Auswahl an saisonalen und regionalen Produkten und den direkten Kontakt zu ihren Wochenmarkt-Händlern. Das Angebot dieser saisonalen und regionalen Produkte ist Schwerpunkt von zwei Themen-Wochenmärkten im Frühling und im Herbst.

Wochenmarkt von A bis Z

- Blumen und Pflanzen in großer Auswahl
- Brot- und Backwaren aus Bioland-Anbau
- Eier, Honig und Marmeladen
- Eier und Honig in Demeter-Qualität
- Fischbrötchen
- Fisch-Spezialitäten, Salate und Marinaden
- Fleisch, Wurstwaren, Holsteiner Spezialitäten
- Frisch gepresste Säfte
- Frische Kräuter und Suppengemüse
- Frisches Geflügel & Geflügelwurst
- Heiße Wurst zum Direktverzehr
- Käsespezialitäten
- Lederwaren
- Mediterrane Spezialitäten wie Oliven und Dips
- Nützliches und Brauchbares
- Obst und Gemüse in Bioland und Demeter-Qualität
- Obst & Gemüse vom Direkterzeuger
- Pasta und Antipasti
- Saisonangebote wie Spargel, Erdbeeren und Kirschen aus der Region
- Schaf- und Lammfellprodukte, Korbwaren
- Stauden und Blumenzwiebeln
- Suppenküche
- Zitrusfrüchte und südländisches Gemüse und Obst