

WOCHENMARKT-FLAIR GENIEßEN!

WOCHENMARKT NEUSTADT IN HOLSTEIN QUALITÄT UND TRADITION SEIT 128 JAHREN

Der Neustädter Wochenmarkt hat eine lange Tradition. Begonnen hat der Markt als Vieh- und Krammarkt. Im Laufe der Jahre hat sich der Markt immer wieder verändert und auf die aktuellen Bedürfnisse angepasst. Mittlerweile wird der Wochenmarkt zweimal in der Woche gleichermaßen von Direkterzeugern und Händlern aus Neustadt in Holstein und der umliegenden Region beschickt.



SAISONAL & REGIONAL

Unsere kleinen und großen Wochenmarkt-Kunden schätzen vor allem eins: Die große Auswahl an saisonalen und regionalen Produkten und den direkten Kontakt zu „ihren“ Wochenmarkt-Händlern.

PROMINENTE WOCHENMARKT-FANS

HARRIET HEISE WARUM ICH ZUM WOCHENMARKT GEHE?

„Ich liebe es, für meine Familie und Freunde zu kochen und dann mit möglichst vielen am Tisch zu sitzen, zu reden, zu lachen und gut zu essen. Und egal, ob deutsch, italienisch oder asiatisch – alle Zutaten dafür bekomme ich frisch und in erstklassiger Qualität auf dem Neustädter Wochenmarkt.“



Moderatorin NDR
Schleswig-Holstein Magazin

„ERST-
KLASSIGE
VIELFALT“

MIRKO SPIECKERMANN

„Der Wochenmarkt ist für unsere Innenstadt ein wichtiger Frequenzbringer – das kann ich dienstags und freitags gut beobachten und ich freue mich jedes Mal, wie gut der Wochenmarkt angenommen wird und wie sehr der Markt die Innenstadt belebt.“



„WICHTIGER
„FREQUENZ-
BRINGER“

Bürgermeister Mirko Spieckermann (re.) im Gespräch

WOCHENMARKT ZUM WOHLFÜHLEN

Was gibt es Schöneres, als in Ruhe über den Markt zu schlendern, die Produkte auszusuchen und dann von Ihren Wochenmarkt-Händlern Tipps zur Zubereitung zu erhalten?! Und das Schöne ist: Auf dem Wochenmarkt treffen Sie immer jemanden zum Schnackern.



WOCHENMARKT DER VIER JAHRESZEITEN

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



BESUCHEN SIE UNSERE WOCHENMARKT-VERANSTALTUNGEN 2019

Themenwochenmarkt „Frühlingserwachen“ am Freitag, 26. April
Themenwochenmarkt „Herbstgenüsse“ am Freitag, 27. September



FRISCHES FÜR DIE KOMBÜSE

- ✓ Blumen, Pflanzen und Stauden
- ✓ Brot- und Backwaren²
- ✓ Eier¹, Honig und Marmeladen²
- ✓ Fisch-Spezialitäten und Fischbrötchen
- ✓ Schaf- und Lammfellprodukte, Korbwaren
- ✓ Fleisch, Wurstwaren, Holsteiner Spezialitäten
- ✓ Heiße Wurst zum Direktverzehr
- ✓ Apfelsaft von regionaler Plantage
- ✓ Kräuter und Gewürze
- ✓ Frisches Geflügel
- ✓ Galloway-Fleisch (Freitag)
- ✓ Kaffeemobil mit Kaffeespezialitäten
- ✓ Käsespezialitäten und Bio-Käse
- ✓ Mediterrane Spezialitäten, Pasta und Antipasti
- ✓ Textile Handarbeiten, Lederwaren und Haushaltswaren
- ✓ Obst und Gemüse^{1,2}
- ✓ Saisonhändler mit Spargel, Erdbeeren und Kirschen
- ✓ Südländisches Obst und Gemüse
- ✓ Heiße Theke (Dienstag)

¹ auch in Demeter-Qualität ² auch in Bioland-Qualität

GEZEITEN

Immer dienstags und freitags
von 8-13 Uhr – Marktplatz Neustadt in Holstein

AUSNAHMEN:

Ostern: Donnerstag, den 18.04.19 (statt Freitag)

Während des Jahrmarktes:

Wochenmarkt am 05.07.19 auf dem Parkplatz Klosterhof

Während des europäischen folklore festivals: vom 23.07. bis
06.08.19 Wochenmarkt auf dem Parkplatz „Klosterhof“

KAPITÄN FÜR ALLE FRAGEN

Marktmeister Peter Heuer, Waschgrabenallee 5, Tel.: 04561-619401

NAVIGATOR



MIT DEM FAHRRAD

Über den Ostseeküstenradweg & Mönchsweg



MIT DEM BUS

Aus Schönwalde/Altenkrempe Linie 5801

Aus Pelzerhaken Linie 5518

Aus Scharbeutz/Haffkrug/Sierksdorf Linie 5803



MIT DEM ZUG

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



- ✓ Bringen Sie Ihren eigenen Einkaufsbeutel zum Einkaufen mit
- ✓ Fahren Sie auch mal mit dem Fahrrad zum Wochenmarkt
- ✓ Füllen Sie Ihre eigene Wasserflasche kostenlos bei den REFILL-Stationen in Neustadt in Holstein auf www.refill-deutschland.de

Hrsg: Stadtmarketing-Arbeitskreis Wochenmarkt Neustadt in Holstein
www.stadt-neustadt.de
Druck: Balticum Verlag, Stand 2019

WOCHENMARKT

Neustadt in Holstein



FRISCHES FÜR DIE HEIMISCHE KOMBÜSE

QUALITÄT UND TRADITION SEIT 128 JAHREN