

Die Coburger
Marktzeitung



Knolle



➤ FREUEN SICH AUFS FEST

Händlerinnen und Händler der Coburger Märkte

SEITE 7

Hallo liebe LeserIn,

als Mitarbeiter von Coburg Marketing organisiere ich schon seit 2008 mit Herzblut den Coburger Weihnachtsmarkt. In diesen 18 Jahren ist unser Weihnachtsmarkt durch die Umsetzung eines neuen Konzeptes immer schöner und bekannter geworden. Hierzu haben die Besucher des Coburger Weihnachtsmarktes einen großen Teil beigetragen. Den hiesigen Weihnachtsmarkt sehe ich als einen Treffpunkt, an dem sich Jung und Alt aus Nah und Fern auf die Weihnachtszeit einstimmen und bei einem Glühwein die romantische Atmosphäre genießen.

Frank Briesemeister
Coburg Marketing



WANN WAS WO IN DIESEM UND NÄCHSTEM JAHR?

Bis 23. Dezember 2025

■ Weihnachtsmarkt

Vorfriede aufs Fest

12. bis 24. Dezember 2025

■ Christbaummarkt

Grünzeug für das Fest

12. & 13. Februar 2026

■ Petrimarkt

Jahrmarkthändler I

13. Dezember 2025, 15:30 Uhr

■ Krampus-Kuscheln auf Schlossplatz

Wild und laut I:

Das Krampus-Spektakel

13. Dezember 2025, 19 Uhr

■ Krampus-Lauf in Innenstadt

Wild und laut II:

Das Krampus-Spektakel

15. Februar 2026, 14 Uhr

■ Gaudiwurm

Tolle Tage

26. & 27. März 2026

■ Ostermarkt

Jahrmarkthändler II

Der **Gemüsemarkt** findet bis zum 23.12. sowie ab dem 09.01. immer dienstags und freitags statt.

Der **Wochenmarkt** wird immer mittwochs und samstags von 8 bis 13 Uhr abgehalten und befindet sich in der Vorweihnachtszeit in der Spitalgasse.

Am **Heiligabend** öffnet der Wochenmarkt für den Festtageinkauf am 24.12. von 8 bis 12 Uhr ebenfalls in der Spitalgasse.

Die Knollenmacher

Herausgeber: Stadt Coburg / Stadtmacher

Redaktion: Anette Vogel, Sirko Fischer, Wolfram Hegen

Grafische Gestaltung: MARKATUS Werbeagentur

Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erhoben. Dennoch können immer wieder Irrtümer und Druckfehler passieren. Wir entschuldigen uns im Vorfeld.



Süßes zum Fest

LECKERE IDEEN ZUR WEIHNACHTSZEIT

Endlich ist es so weit: **Handgefertigte Lebkuchen und Christstollen** liegen bei den Marktständen der Bäcker aus. **Traditionell gefertigt** und aus meist überlieferten Rezepten hergestellt unterscheiden sie sich vor allem geschmacklich von industriell gefertigtem Weihnachtsgebäck - regionale **Backkunst** genießen bei einer Tasse Kaffee oder Tee oder anderen Heißgetränken.

Regionale Backkunst

Brotkultur-Pur
(Gemüsemarkt, Di + Fr.)

Vollmundige Christstollen

Mühlenhof
Bäckerei Dinkel
(Wochenmarkt, Mi + Sa)

Leckere Lebkuchen

Hof Gut Ruppertzaint (Wochenmarkt, Sa.)



Heißes zum Fest

FRÄNKISCHER PUNSCH

In Franken – wie überall in Mitteleuropa – verfeinerte man Wein **schon im frühen Mittelalter** mit Honig und, wenn vorhanden, mit Gewürzen wie Zimt, Pfeffer, Nelken, Sternanis, Safran sowie Zitrusfrüchten. Heute sind Rezepturen beliebt, die klassisch gewürzte Rot- oder Weißweine mit Zucker, Zitronen, Orangen, Zimt, Nelken und Muskat zusätzlich mit Arrak, Rum oder sogar etwas Tee mischen. Und selbstverständlich gibt es Punsch inzwischen auch in alkoholfreier Form – auf Basis aromatischer Fruchtsäfte und ausgewählter Gewürze.

(Quelle: Genussregion Oberfranken)

Eine große Auswahl an Tee, Gewürzen und Mischungen gibt es bei Gewürze Weidel auf dem Wochenmarkt immer am Mittwoch und jeden zweiten Samstag. Und wer auf der Suche nach etwas Hochprozentigem ist (als Abbinder für den Weihnachtsbraten 😊), kommt am besten zur **Lautertaler Edelbrennerei** (Wochenmarkt am Mittwoch/ Gemüsemarkt am Freitag) oder zur **Baumschule Winfried Siebenhaar** (Gemüsemarkt am Di. + Fr.)



Das Fest kann kommen

➤ DIE MÄRKTE IM DEZEMBER

Wie in jedem Jahr wandern die Coburger Märkte im Advent ein Stückchen weiter – der Wochenmarkt zieht Mittwoch und Samstag in die Spitalgasse. Auch der Gemüsemarkt baut dort, Dienstag und Freitag seine Stände auf. Der Marktplatz selbst gehört dann ganz dem zauberhaften Coburger Weihnachtsmarkt. Gemeinsam mit dem bunten Angebot der Coburger Händlerinnen und Händler in der Innenstadt entsteht so eine Weihnachtswelt, die kaum Wünsche offenlässt: Köstliches für die Festtafel, Schönes für den Baum, Besonderes für alle, die wir beschenken möchten.

Zu Weihnachten auf den Coburger Märkten:

Geflügel, Gänse, Enten, Eier

- Geflügelhof Herr (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)
- Geflügelhof Nitter (Wochenmarkt, Sa.)

Fisch

- Nemo´s Fischfachgeschäft (Wochenmarkt, Mi. + Sa., Gemüsemarkt, Fr.)
- Fischzucht Seidmannsdorf (Wochenmarkt, Sa.)

Weihnachtsstollen, Lebkuchen

- Brotkultur-Pur (Gemüsemarkt, Di. + Fr.)
- Mühlenhofbäckerei Dinkel (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)
- Hof Gut Ruppertzaint (Wochenmarkt, Sa.)

Wurst & Fleischspezialitäten

- Fleischerei Herr (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)
- Angushof Schauer (Wochenmarkt, 13.12.)

Obst & Gemüse

- Gartenbau Pressel (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)
- Gärtnerei Och (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)
- Gartenbau Egon Zöcklein (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)
- Wildes Kräutlein (Wochenmarkt, Sa.)
- Güßregen Gemüsebau (Gemüsemarkt, Di. + Fr.)
- Baumschule Winfried Siebenhaar (Gemüsemarkt, Di. + Fr.)
- Klaus Hümmer (Gemüsemarkt, Fr.)

Käsespezialitäten

- Kuhkäsestand Frank Würstlein (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)
- Stadtsennerei Hippner (Wochenmarkt, Mi. + Sa.; Gemüsemarkt, Di. + Fr.)

Wildspezialitäten

- Landprodukte Rüttinger (Wochenmarkt, Sa.)

Dekoratives, Tannenzweige

- Gärtnerei Otmar Renner (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)
- Gärtnerei Egon Zöcklein (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)

Feinkost

- Feinkost Kaygusuz (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)
- Fein Deluxe, Volkan Gökce (Wochenmarkt, Mi. + Sa.)

Prozentiges

- Lautertaler Edelbrennerei (Wochenmarkt, Mi.; Gemüsemarkt, Fr.)

- Baumschule Winfried Siebenhaar (Gemüsemarkt, Di. + Fr.)

Honig

- Landimkerei Pollach (Wochenmarkt, Sa.)
- Lautertaler Edelbrennerei (Wochenmarkt, Mi.; Gemüsemarkt, Fr.)

Tee & Gewürze

- Gewürze Weidel (Wochenmarkt, Mi. + jeden zweiten Sa.)

Leckereien

- Crêpes Antje Heran (Wochenmarkt, Sa.)

Weitere Stände befinden sich vordem Spitaltor:

- Hofgut Ruppertzaint (am Samstag)
- Gartenbau Zöcklein



MARKTPLATZ

SPITALGASSE

SPITALGASSE

JOHANNISGASSE

Weitere Stände befinden sich am Rand des Marktplatzes vor Deichmann:

- Wildes Kräutlein
- Geflügelhof Herr (am Samstag)
- Landimkerei Pollach

- 1 Kuhkäsestand | 2 Geflügelhof Herr | 3 Landprodukte Rüttinger (Samstag) | 4 Nemo´s Fischspezialitäten
5 Lautertaler Edelbrennerei (Mittwoch), Crêpes Antje Heran (Samstag) | 6 Angushof Schauer (nur am 13.12.) | 7 Mühlenhofbäckerei Dinkel
8 Gartenbau Pressel | 9 Feinkost Kaygusuz | 10 Fleischerei Herr | 11 Geflügelhof Nitter | 12 Seidmannsdorfer Fischzucht
13 Gewürze Weidel | 14 Gärtnerei Och | 15 Feinkost Deluxe | 16 Stadtsennerei Hippner | 17 Gärtnerei Renner

Gesund durch den Winter

➤ HEILKRAFT VOM WOCHENMARKT

Viele Marktstände sind randvoll mit natürlichen Vitamin- und Mineralstoffquellen, die unser Immunsystem stärken, Energie liefern und uns wohligh durch die kältere Jahreszeit bringt.

Vitamin C

Der Klassiker unter den Immunboostern.

(Angaben jeweils pro 100g)

Petersilie: 160 mg
Rote Paprika: 140 mg
Rosenkohl: 110 mg
Grünkohl: 105 mg
Brokkoli: 95 mg
Papaya: 82 mg
Kiwi: ca. 71mg
Mandarinen oder Clementinen: 54 mg

Vitamin-C-haltige Lebensmittel am besten roh essen. Oder nur kurz garen oder dämpfen.

Vitamin A

Für Haut, Augen und Abwehrkräfte.

Klassiker: Karotten
Herbststar: Kürbis
Mit A und C doppelt stark: Rote Paprika
Kraftpakete: Grünkohl, Spinat und Feldsalat
Pflichtprogramm: Kartoffeln und Brokkoli
Frisch und getrocknet: Aprikosen
Auch mit Vitamin C: Mangos
Zuckersüß: Honigmelonen
Steinfrucht mit Gehalt: Nektarinen Exotischer Fitmacher Papaya

Auch Eier und Leber sind Lieferant von Vitamin A

Vitamin B

für Nerven, Stoffwechsel & Energie

Klassiker: Kartoffeln, Kohl, Rosenkohl
Blutdrucksenker: Bananen
Exoten: Feigen, Orangen, Passionsfrucht (Maracuja)
Aromatisch: Tomaten

Fisch und Eier, liefern wertvolles Vitamin B12, das fast nur in tierischen Produkten vorkommt.

Vitamin D

Das Sonnenvitamin

Toplieferant: Fisch, vor allem Arten wie Hering, Lachs, Markrele
Nicht nur aufs Brot: Käse, fettreiche oder länger gereifte Sorten wie Cheddar, Gouda oder Emmentaler, außerdem Butter

Und wenns im Hals knibbelt:

Thymian wirkt schleimlösend, entkrampfend, entzündungshemmend, perfekt als Tee. Salbei hat antiseptische und antibakterielle Eigenschaften und hilft besonders bei Halsschmerzen, Honig kann entzündungshemmend auf die Schleimhäute wirken, besonders die dunklen Honigsorten wie Waldhonig, Thymianhonig oder Lindenhonig. Die Coburger Märkte sind also mehr als ein Ort zum Einkaufen. Sie sind ein buntes Gesundheitsbuffet, voller frischer Vitamine und wertvoller Naturprodukte.



Aus Liebe zu Coburg

➤ DIE KAMPAGNE „KAUF DAHEIM“

Gerade jetzt im Advent zeigt sich Coburg von seiner gemütlichsten Seite: funkelnde Lichter, liebevoll geschmückte Schaufenster, der Duft winterlicher Leckereien, der durch die Gassen zieht, und eine Innenstadt, die zum Bummeln, Entdecken und Verweilen einlädt.

Die lokalen Geschäfte und die vielfältige Gastronomie bieten eine Auswahl, die es nur in Coburg gibt: besondere Geschenkideen, regionale Produkte, kulinarische Genüsse und viele liebevolle Kleinigkeiten, die das Fest noch schöner machen. Mit „Kauf daheim“ ermutigen die Stadtmacher daher seit mehreren Jahren alle Coburgerinnen und Coburger, ihre Weihnachtseinkäufe bewusst in Coburg zu tätigen. Hier sind Herzblut, Persönlichkeit und echte Beratung zuhause. Wer hier einkauft, setzt ein Zeichen, dass ihm die Menschen und Unternehmen am Herzen liegen. Und auch wenn die Aktion in der Adventszeit besonders sichtbar ist, gilt ihre Botschaft natürlich das ganze Jahr über: Wer vor Ort einkauft, stärkt Coburg – heute und für die Zukunft. So tragen alle dazu bei, dass Coburg lebendig, bunt und charmant bleibt: ein Ort, an dem man sich gern begegnet, austauscht und gemeinsam Zeit verbringt. Wer „daheim kauft“, schenkt also doppelt: ein schönes Geschenk – und ein Stück Zusammenhalt für Coburg.

Entdecken, ausprobieren und inspirieren lassen

➤ POP-UP-LADEN „SCHAUPLATZ“ JETZT ENTDECKEN

Noch bis Ende des Jahres bereichert der Schauplatz mit Angeboten aus Kunst, Design, Musik, Ausstellungen, Workshops und Bildungsformaten. Viele engagierte Zwischennutzer bieten ein abwechslungsreiches Programm: Lesungen, vielfältige Workshops von Handarbeit bis Kunst, gemeinsame Morgenroutinen, After-Work-Kunst, Malunterricht sowie besondere Angebote wie das „Büro gegen Langeweile“, Mitmach-Angebote der Offliners, eine Silent Disco oder der Visionen-Kiosk der Stadtmacher. Laufend wechselnde Ausstellungen sowie Musik- und Lesungsformate lokaler Talente machen jeden Besuch neu und spannend. Gefördert wird das Projekt durch das Programm „Starkes Stadtmarketing für lebendige Innenstädte“ des Bayerischen Wirtschaftsministeriums, die Immobilieneigentümer sowie die Werbegemeinschaft Zentrum Coburg.



Kauf daheim.
Für ein Coburg, das uns am Herzen liegt.



Prinz Albert würde sich freuen

➤ CHRISTBAUMMARKT AUF DEM SCHLOSSPLATZ

Ob stattliche Nordmanntanne, schlanke Blautanne oder eine kompakte Variante für kleine Räume:

Auf dem **Coburger Christbaummarkt** findet jeder den Baum, der zum eigenen Weihnachtsfest passt. Warum also nicht an diesem historischen Ort einkaufen – schließlich war es Coburgs berühmter Sohn, Queen Victorias Gemahl Prinz Albert, der die Tradition des geschmückten Tannenbaums 1840 auf die britische Insel brachte. Der Coburger Christbaummarkt vom 12. bis 24. Dezember auf dem Schlossplatz.



Montag bis Samstag
8 bis 19 Uhr
Sonntag
11 bis 19 Uhr

Das Team von der Knolle wünscht allen Leserinnen und Lesern ein friedliches und ruhiges Weihnachtsfest 2025, einen guten Rutsch, und freut sich auf ein Wiederlesen im neuen Jahr.



Foto: Sebastian Buff

Ein Weihnachtsbaum für die Queen: 2016 lieferte Coburg einen Weihnachtsbaum vor Schloss Windsor – eine gelungene Aktion als Erinnerung an Prinz Albert, der 1840 die Tradition des geschmückten Weihnachtsbaums nach England exportierte.