

Sie sind hier: [Startseite](#) [Entdecken](#) [Einkaufen](#) [Wochenmarkt](#)

Wochenmarkt in Herzogenaurach

Frischer Fisch, saftigtes Obst und Gemüse, leckere Backwaren: Jeden Mittwoch- und Samstagvormittag findet von 8.00 - 13.00 Uhr in der Hauptstraße in der Innenstadt ein Wochenmarkt statt.

Der Wochenmarkt ist mittlerweile ein beliebter Treffpunkt im Alltagsstress: Neben den tagesfrischen lokalen und regionalen Produkten, die Sie hier einkaufen können, entwickeln sich auch immer nette Gespräche an den Verkaufsständen.

NEUES VOM WOCHENMARKT

Es gibt wieder ein neues Mitglied in der Wochenmarkt-Familien: Jürgen Reck aus Möhrendorf bereichert jetzt jeden zweiten Samstag den Herzogenauracher Wochenmarkt mit einem vielfältigem Sortiment an Wurst- und Fleischwaren. Ein besonderes Highlight: Seine Bratwürste.

Produkte, Händler und Termine

Fischspezialitäten (Mittwoch)

Vielfältige Auswahl, hohe Qualität und Frische: Anita Reichelmann liefert nicht nur frischen Fisch sondern ist auch bekannt für ihre ausführliche Beratung und exzellenten Rezeptservice.

Fischspezialitäten gibt es wieder regelmäßig ab dem 15. Januar 2025.

Weitere Infos

Räucherfisch (jeden 2. und 4. Samstag)

Neu auf dem Wochenmarkt ist Rainer Kräusel mit dem Lillachtaler Räucherfisch. Jeden zweiten Samstag steht er vor dem Fehnturm und hat neben Räucherfische auch Fischbrötchen dabei.

Käsespezialitäten (Mittwoch und Samstag)

Aus rund 80 Käsesorten können Käsekenner bei Manfred Hieke auswählen: Bei ihm gibt es erlesenen Käse aus dem bayerischen Alpenland, aus Österreich, der Schweiz, Frankreich und Südtirol. Wichtiger Hinweis: Manfred Hieke macht aus privaten Gründen eine Pause und wird ab Mittwoch, 3. März 2025, wieder für Sie da sein. Sie müssen aber nicht auf Käse verzichten!

Allgäuer Bergkäse (Mittwoch)

Uli Berntgen aus Cadolzburg kommt nun immer mittwochs mit Allgäuer Bergkäse aus der Käserei ihres Bruders.

Backwaren (Mittwoch)

"Ich backe, also bin ich" - frei nach diesem Motto erhalten Sie bei Arnd Erbel frische Backwaren - ohne Backhefe, nur aus Sauerteig gebacken. Auch süße Teilchen können Sie hier erwerben.

Weitere Infos

Obst- und Gemüse (Mittwoch und Samstag)

Der Lohhofer Obstmarkt der Familie Huber bietet eine vielfältige Auswahl an Obst- und Gemüsesorten an. Auch Blumen können Sie hier erwerben.

Obst (Mittwoch und Samstag)

Heimisches Obst und Beeren gibt es am Stand von Herrn Siebenhaar aus der Fränkischen Schweiz. Das Besondere sind die für Allergiker geeigneten Äpfel.

Bio Obst- und Gemüse (jeden 1., 3. und 5. Samstag)

Der Nickel-Hof bietet Obst und Gemüse aus eigener ökologischer Landwirtschaft (BIO). Auch Eier und Weizen- und Roggenmehl können bei ihm erworben werden sowie Lammprodukte/-fleisch auf Bestellung.

Weitere Infos

Honig und mehr (Mittwoch)

Dieter Poschner aus Schornweisach bringt jetzt immer mittwochs Honig, Bienenwachskerzen, Bienenwachstücher und Bio-Eier und Kartoffeln vom Nickel Hof mit zum Herzogenauracher Wochenmarkt.

Eier und Geflügel (Samstag)

Eine Auswahl an Nudeln, Eiern (auch bunte Ostereier), oder auch Geflügelfleisch auf Anfrage bekommen Sie beim Stand von Werner Käferlein. Auch Eierlikör können Sie hier erwerben.

Fleisch, Bratwurst und Aufschnitt (Samstag)

Jürgen Reck, der Dorfmetzger, kommt jeden zweiten Samstag auf den Wochenmarkt und bringt ein großes Sortiment an Wurst- und Fleischwaren mit. Ein besonderes Highlight sind seine Bratwürste.

Weitere Infos

Wela-Produkte (Mittwoch)

Suppen, Soßen, Gewürze: Seit fast 100 Jahren ist das Unternehmen Wela erfolgreich in Deutschland - und jetzt auch bei unserem Wochenmarkt. An folgenden Terminen ist Wela wieder vor Ort: 12. und 26. Februar

Weitere Infos

Feinstes aus dem Glas (Mittwoch)

"Feinstes aus dem Glas" bekommen Sie am Stand der Vorratskammer. Ob süße und herzhaftes Brotaufstriche, Sirup oder auch Ketchup - das Angebot ist vielfältig und regional. Die Vorratskammer ist ab Februar wieder für Sie da.

Weitere Infos

Herzogenaauracher Bier (Samstag)

Mathias Hoehn mit seiner Bierfabrik verkauft sein handgebrautes Bier und bietet zudem auch Kostproben am Wochenmarkt an. An folgenden Samstagen ist die Bierfabrik Hoehn auf dem Wochenmarkt: 22.02. / 15.03. / 29.03. / 19.04. / 10.05. / 24.05.

Weitere Infos

Bratwürste (Samstag)

Wer einkauft, wird hungrig. Freuen Sie sich auf Jo's Bratwürste am Wochenmarkt und genießen Sie eine schmackhafte Pause am 22.02. / 15.03. / 29.03. / 19.04. / 10.05. / 24.05.

Afro-Caribbean Snacks (jeden 2. und 4. Samstag)

German Ade versorgt Besucher des Wochenmarktes alle zwei Wochen mit afro-caribbean Snacks. Die Produkte sind selbst hergestellt und ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe. Das Angebot reicht von Kochbananenchips über Getränke bis hin zu warmen Essen, wie z.B. Empanadas (gefüllte Teigtaschen, auch vegetarisch).

Weiterentwicklung des Wochenmarktes

Im Rahmen der Erarbeitung des ISEK2030plus für Herzogenaaurach wurde der zweimal wöchentlich stattfindende Wochenmarkt in Herzogenaaurach als funktionierend eingestuft, wenngleich dieser für den öffentlichen Raum in der Innenstadt noch ein großes Weiterentwicklungspotenzial aufweist. Aus

diesem Grund wurde die Erarbeitung einer Strategie zur Weiterentwicklung und Positionierung als Maßnahme mit hoher Priorität festgelegt.

Auf der Basis des im Sommer 2021 im Rahmen der Städtebauförderung vom Bayerischen Staatsministerium für Wohnen, Bau und Verkehr initiierten Sonderfonds „Innenstädte beleben“ wurde – im Austausch mit der Lenkungsgruppe Plus der Herzogenauracher Innenstadt – beraten, dass die Stadt Herzogenaurach mithilfe der Fördermittel des Sonderfonds die „Fachliche Begleitung der strategischen Weiterentwicklung des Wochenmarktes“ vornimmt.

Unter engmaschiger Einbeziehung der Lenkungsgruppe Plus wurden Antworten auf folgende Fragestellungen für das Konzept zur Weiterentwicklung des Wochenmarktes analysiert:

- Welche Entwicklungspotenziale hat der Wochenmarkt in Herzogenaurach grundsätzlich?
- Wie und von wem wird das Wochenmarktangebot angenommen?
- Welche Erwartungen haben die Bürger*innen an den Wochenmarkt?
- Welche Sortimente werden besonders geschätzt und warum?
- Welche Sortimente werden vermisst?
- Welche Stärken und Schwächen hat der aktuelle Standort?
- Sind andere Standortorte denkbar und umsetzbar?
- Wie zufrieden sind die Händler mit dem Wochenmarkt?
- Welche Effekte hat der Wochenmarkt für die Gewerbetreibenden in der Innenstadt?

Grundlegende Informationen wurden für die Analyse durch Vor-Ort-Begehungen und zielgruppenspezifische Befragungen (Haushalte, Pendler, Passanten am Wochenmarkt und an Nahversorgern, Gewerbetreibende und Wochenmarkthändler) gesammelt und ausgewertet.

Ergebnisse der Wochenmarktbefragung

2021/2022 wurde eine Haushaltsbefragung zum Wochenmarkt in Herzogenaurach durchgeführt. Ergänzend wurde eine Passantenbefragung, Gewerbebefragung sowie Interviews mit Herzogenauracher Wochenmarkthändlerinnen und -händler durchgeführt. Werfen Sie einen Blick in die Präsentation und erfahren Sie hier die Ergebnisse der Befragung.

Präsentation zur Wochenmarktbefragung

Konzept und Handlungsempfehlung

Im November 2022 wurden das erarbeitete Konzept für die Weiterentwicklung des Wochenmarktes und die darin enthaltenen Handlungsempfehlungen vom Stadtrat der Stadt Herzogenaurach beschlossen. Dem Beschluss gingen Beratungen in verschiedenen städtischen Gremien und in der LenkungsgruppePlus der Innenstadt voraus. Seit Frühjahr/Sommer 2023 laufen die ersten Maßnahmen.

Bewerbung als Händler

Sie wollen Teil der „Wochenmarkt-Familie“ in Herzogenaurach werden? Rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns sehr gerne Ihre Bewerbung per E-Mail. Wir setzen uns dann direkt mit Ihnen in Verbindung.

Amt für Stadtmarketing und Kultur

Telefon +49 (0) 9132 / 901-125

E-Mail wochenmarkt@herzogenaurach.de

Impressionen vom Wochenmarkt







Fotos ©Helen Schütz

Kontakt

Stadt Herzogenaurach

Amt für Stadtmarketing und Kultur
Stephanie Ploner-Kiefer

Marktplatz 11
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 / 901-792

Mobil +49 (0) 151 / 74 54 17 62

E-Mail wochenmarkt@herzogenaurach.de

Downloads

[Infolyer Wochenmarkt](#)

Links

ISEK 2030plus

Seite drucken
Seite speichern
