



Mitreißende Klänge

Das mobile Ensemble ‚Evas Apfel‘ mischt sich unter die Besucher und bringt mit Jazz-, Pop- und Evergreens das Marktgeschehen zum Klingen. Mal schwungvoll, mal entspannt - immer charmant und mitten im Publikum.



Der Markt ist von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet.

Planen Sie Ihren Besuch

Ort: St. Wendeler Fußgängerzone
Datum: 31. Mai 2026
Öffnungszeiten: von 11 bis 18 Uhr

Bequeme Anreise per Bus und Bahn bis Bahnhof St. Wendel, von dort nur 3 Minuten Fußweg

Parkmöglichkeiten:

- Kirmesplatz / Missionshausstraße 11
 - Wendelinusradweg-/wanderweg (hinter Bahnhof)
 - Citygarage zur Mott
- (Parkgebühr 30 Min 50 Cent / Tageshöchstsatz 8 €
Öffnungszeiten während des Marktes bis 20 Uhr)

Info:

Tel: + 49 (0) 6851 / 809 - 19 08
Email: maerkte@sankt-wendel.de
Impressum:

Herausgeber:
Kreisstadt St. Wendel / Kulturamt
Bildnachweise: Kreisstadt St. Wendel
Fotograf: Josef Bonenberger



St. Wendeler Bauern-, Handwerker- & Winzermarkt

31. Mai 2026

Vielseitig & erlebnisreich



Hochwertig & gesund



Natürlich gut



Treffpunkt für Kenner

Mehr als 90 Erzeuger präsentieren auf dem St. Wendeler Bauern-, Handwerker- und Winzermarkt ihre hochwertigen Produkte und versprechen ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis. Edle Tropfen aus den beliebtesten Weinregionen der Umgebung und dazu passende kulinarische Köstlichkeiten machen aus dem Markt ein Gaumen- und Genussfest.

Auch viele Handwerker haben einen Platz auf dem Markt. Sie demonstrieren anschaulich längst vergessene Techniken und bieten ihre selbst gefertigten Waren an.

Liebevoll restaurierte Oldtimer-Traktoren und Landmaschinen, die oft fünfzig und mehr Jahre auf dem Buckel haben, begeistern jeden Treckerfan. Eine Tierausstellung rundet den Markt ab. Die vierbeinigen Stars aus hiesigen Ställen sind sympathische Botschafter unserer Heimat.

Das Angebot

Erntefrisches Obst und Gemüse, Fleisch und Wurst aus eigener Produktion, Wild, Fisch, leckeres Geflügel, legefrische Eier, Landnudeln, Honig vom Imker, Käse und Eingemachtes nach traditionellen Familienrezepten, Kräuter und Gewürze, hausgemachte Marmeladen und Gelees, Backwaren aus dem Holzbackofen, Säfte, Weine und Liköre und allerhand andere Verlockungen...

Nachhaltigkeit beim Anbau, Transparenz beim Einkauf und kurze Transportwege wissen immer mehr Verbraucher zu schätzen. An ihren Ständen informieren daher viele der Aussteller über die Erzeugungswege ihrer Produkte, geben Kochtipps und verteilen leckere Kostproben.

Die „grüne Meile“ lockt mit ihren reichlich bestückten Ständen zum Flanieren, Schauen, Kaufen und Genießen.

Nachhaltig einkaufen

- Der Kauf setzt regionale Wirtschaftskreisläufe in Gang.
- Die Kaufkraft bleibt in der Region.
- Die Produkte kommen direkt vom Erzeuger.
- Die Lebensmittel sind aus heimischer Produktion.
- Die Landwirtschaft wird gestärkt.
- Das Klima und die Umwelt werden geschont.
- Die Transportwege sind kurz.

So wird Wertschöpfung in der Region für die Region geschaffen.

Am verkaufsoffenen Sonntag locken zahlreiche Fachgeschäfte mit attraktiven Angeboten und besonderen Aktionen.