Der Nagolder Wochenmarkt

Jeden Samstag 30 Marktstände

Kleiner Markt jeden Mittwoch

Standbelegung für den Samstags-Markt*

Die Marktbeschicker

1 **Nikolaus Mikeler** Obst und Gemüse

2 **Blumenland Wiedmaier** Blumen und Pflanzen

3 **Jürgen Lepsch** Metzgerei

4 **Gärtnerei Baitinger** Gemüse, Blumen, Setzware

5 **Gärtnerei Kaiser** Obst, Gemüse, Salate, Kräuter

6 **Rudolf Scharer GmbH** Eier, Geflügel, Fleisch

7 **Bent Ziegler** Wildfleisch und -wurst, Honig

8 **Geflügelhof Nisch** Eier, Gemüse, Wurst, Honig

9 **Hubert Heider** Tee, Gewürze, Kräuter, Öle, Honig

10 **Walter Maier** Obst, Gemüse, Eier, Geflügel

11 **Sergej Korolev** Honig, Blütenpollen

12 **Richard Klumpp** Backwaren

13 **Dressler Fischdelikatessen** Fisch, Marinaden

14 **Hans Kübler** Brot, Kuchen, Wurst, Maultaschen

15 **Blumen-Raible** Schnittblumen, Pflanzen

16 **Türker Yatmaz** Schnitt- und Topfpflanzen

17 **Rifat Findancan** Schnittblumen, Topfpflanzen

18 **Heinrich Schlotter** Metzgerei, Grillimbiss

19 **Ulrich Schäberle** Obst, Marmelade, Säfte

20 **Bauernhofmetzgerei Großhans** Fleisch, Wurst

21 **Gertrud Paulus** Eier, Kartoffeln, Obstbrände

22 **Jesko Klußmann** Imbiss

23 **Fischfarm Braun** Frischfisch und Räucherware

24 **Klußmanns Berghof** Milchprodukte

25 **Biolandbäcker Haab** Brot, Brötchen, Kuchen

26 **Uwe Steinle** Obst und Gemüse

27 **Ölmühle Kaiser** Öle, Essig, Nudeln, Eier, Honig

28 **Fromagerie Holzapfel** Käse, Feinkost

29 **Ulrich Wolf** Obst, Gemüse, Kräuter, Blumen

Königs Feinkost griechisch und arabisch

Alfred Fischer Metzgerei

* Bisweilen sind Stände zu entdecken, die nicht regelmäßig auf dem Markt zu sehen sind. Deshalb lohnt es sich immer, über den Markt zu schlendern.

Liebe Kunden, verehrte Gäste

Der Nagolder Wochenmarkt steht für Vielfalt, Frische und Regionalität. Woche für Woche begeistern uns die Marktbeschicker mit ihren erstklassigen Erzeugnissen aus heimischem Anbau. Der Markt zählt zu den beliebtesten Einkaufsplätzen der Region – ein wahres Eldorado für Feinschmecker.
Erfreulicherweise unterstreichen die Akteure des Arbeitskreises Kultur im Nagolder Bürgerforum mit der Broschüre die Exklusivität des Marktes. Aus gutem Grund präsentieren sie das Marktgeschehen als besonderes kulturelles Ereignis. Denn durch sein besonderes Flair in der Nagolder Altstadt ist der Wochenmarkt ein äußerst beliebter Treffpunkt.
Dieses perfekte Zusammenspiel von regionalen Angeboten und gesellschaftlicher Begegnung bereichert und steigert die Attraktivität unserer schönen Innenstadt. Das fasziniert Jung und Alt gleichermaßen. Nagolder Markterlebnis ist auch immer Nagolder Einkaufserlebnis.

Mein herzlicher Dank gebührt allen Akteuren des Arbeitskreises Kultur für ihr ausdauerndes Engagement bei der Zusammenstellung der Marktbroschüre. Allen Händlern gilt ebenfalls ein großes Dankeschön für ihre jahrelange Treue zum Nagolder Wochenmarkt und für ihre hervorragenden Angebote Woche für Woche in unserer Stadt.

Herzlichst Ihr

Jürgen Großmann
Oberbürgermeister

Die Arbeit der Marktmeister

Für Bernd Schwämmle (rechts) und Claus Maurer (links), die Nagolder Marktmeister, fängt so ein Markttag bereits um sechs Uhr morgens an. Zuerst müssen die Stromsäulen aufgeschlossen werden, damit die Marktbeschicker, die dann meist schon am Aufbau ihrer Stände sind, ihre elektrischen Geräte, zum Beispiel Kühlungen, betreiben können. Das anschließende Kassieren der Standgebühr geht rasch vonstatten, man kennt sich schließlich schon lange.

Nach Ende der Marktzeiten müssen die Stromsäulen wieder abgeschlossen werden. Dann kommt die Kehrmaschine zum Einsatz. Bis der Markt geputzt ist, dauert es auch noch mal 2–3 Stunden. Nach der Rückkehr zum Baubetriebshof werden die Geräte gereinigt und aufgeräumt.
Jetzt erst kann für den betreffenden Marktmeister der Feierabend beginnen.

Markt mit Charme

Die Marktmeister wissen um die hohe Attraktivität des Nagolder Wochenmarktes. Sie schätzen die lebhafte und fröhliche Atmosphäre und die gute kollegiale Stimmung unter den Marktbeschickern. Die Kunden – auch aus der weiteren Umgebung – lockt natürlich das frische und reichhaltige, meist regionale, Angebot. Die Stadt Nagold unterstützt mit kostenloser Parkzeit für die erste Stunde in allen Parkhäusern (Parkplan auf der letzten Seite).

Marktzeiten

7 bis 14 Uhr
Samstags großer Markt
Mittwochs kleiner Markt

Besonderheiten

Feiertage
Ist der Samstag ein Feiertag, findet der Markt am Freitag statt.

Weihnachtsmarkt
Vor dem 2. Adventswochenende ist von Freitag bis Sonntag Weihnachtsmarkt in der Innenstadt.
Der Samstagsmarkt wird auf den Schulhof des Otto-Hahn-Gymnasiums verlegt.
Der Mittwochsmarkt fällt aus.

Wirtschaftskontrolldienst

Recht häufig kommt der Wirtschaftskontrolldienst und überprüft den ordnungsgemäßen Betrieb an den Ständen. So kann der Kunde sicher sein, auf dem Markt hygienisch einwandfreie Ware zu kaufen.

Nikolaus Mikeler

Warenangebot und -herkunft
Obst aller Art, **Kartoffeln, Kohl** und **Rüben,** alle **Salat**arten, **Pilze, Mais** und **Kräuter**.
Gemüse und Obst gibt es saisonal, viel aus regionalem, teilweise auch aus ökologischem Anbau.
Südfrüchte aller Art werden importiert.

Verpackungsmaterial
Derzeit Umstellung auf Papiertüten, manche Kunden wünschen Plastiktüten

Teilnahme
Samstags und mittwochs

Auf dem Nagolder Markt
Seit 30 Jahren

Kontakt
Nikolaus Mikeler
Schwarzwaldstraße 55
72149 Neustetten
Telefon: 07472 9644922
E-Mail: nikolausmikeler@gmail.com

Obst und Gemüse am Fabelbrunnen

Am großen, übersichtlichen Marktstand von Nikolaus Mikeler finden die Kunden alles an Obst und Gemüse, was das Herz begehrt.
Die langjährigen Mitarbeiter helfen kompetent und freundlich beim Auswählen und Einpacken der Ware.

Blumenland Wiedmaier

»Unsere Blumensträuße halten besonders lange«

Saisonal angepasst findet man neben dem Fabelbrunnen eine reiche Auswahl an Blumensträußen und Topfpflanzen.

Der Großteil der Schnittblumen wird selbst gezogen, deshalb sind die Sträuße besonders frisch und halten sehr lange.

Keiner der Marktbeschicker ist schon so lange auf dem Markt wie Vater Siegfried Wiedmaier, der samstags seinen Sohn unterstützt.

Warenangebot und -herkunft

Schnittblumen
Topfpflanzen
Kräuter
zum großen Teil aus dem 2 000 m² großen Gewächshaus
oder aus Gärtnereien der Region

Verpackungsmaterial
Papier und Plastiktüten

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Seit Wiedereinführung des Nagolder Wochenmarktes 1950

Kontakt
Thomas Wiedmaier
Friedhofstraße 2
72224 Ebhausen
Telefon: 07458 363
E-Mail:
info@blumenland-wiedmaier.de
Website:
www.blumenland-wiedmaier.de

Jürgen Lepsch

Warenangebot und -herkunft
Wurst und Fleischwaren
von drei Metzgern aus dem Raum Rottweil, Oberndorf, Waldshut
Schlachtung in Balingen

Verpackungsmaterial
Papiertüten, Wachspapier, beschichtetes Papier und Plastiktüten

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Seit 1997

Kontakt
Jürgen Lepsch
Pfarrbrühl 2
78662 Bösingen
Telefon: 07404 89103/101
E-Mail: juergen.lepsch@t-online.de

»Wir wurschteln zu Dritt«

Ein breites Fleisch- und Wurstwarenangebot aus der Schlachtung in Balingen hat Jürgen Lepsch zu bieten. Er verkauft dabei nur Produkte, die von ihm oder seinen beiden Metzgerkollegen hergestellt wurden.
Eine besondere Spezialität ist hier der eigene Schwarzwälder Schinken, der acht Wochen lang in Trockensalz eingelegt und dann in Tannenreisig geräuchert wird.
Für die schnelle Küche empfiehlt sich der Maultaschenauflauf nach Rezept von Frau Lepsch.

Gärtnerei Baitinger

Wie aus dem Bauerngarten

Wer Gemüse mag, das frisch aus der Erde kommt – wie früher im eigenen Garten –, der ist hier richtig. Nicht EU-genormt, aber dafür lecker, lachen den Kunden nicht nur Möhren und Gurken an. Zusätzlich gibt es im Frühjahr Gemüsesetzlinge für den eigenen Anbau. Ab Sommer locken die dicken bunten Blumensträuße frisch wie aus dem Bauerngarten.

Warenangebot und -herkunft

Gemüse

Blumen, Setzware

vorzugsweise aus eigener Gärtnerei

Verpackungsmaterial

Zeitung, Papier- und Kunststofftüten

Teilnahme

Samstags

Auf dem Nagolder Markt

Seit Wiedereinführung des Nagolder Wochenmarktes 1950

Kontakt

Gärtnerei Baitinger
Nagolder Straße 35
71131 Jettingen
Telefon: 07452 75410
E-Mail: info@gaertnerei-baitinger.de

Gärtnerei Kaiser

Warenangebot und -herkunft
Obst und Gemüse
Salate und Kräuter
Vollsortiment
Je nach Saison kommt das meiste Gemüse aus der Familien-Gärtnerei. Zukauf auf dem Stuttgarter Großmarkt und bei anderen Gärtnern

Verpackungsmaterial
Kleine Plastiktüten kaum wegzudenken – viele Kunden wünschen alles einzeln verpackt, auch Papiertüten

Teilnahme
Samstags und mittwochs

Auf dem Nagolder Markt
Seit etwa 30 Jahren

Kontakt
Gärtnerei Kaiser
Hartweg 15
72213 Altensteig-Überberg
Telefon: 07453 7656
E-Mail: gemuese-kaiser@t-online.de

Die Tomate schmeckt besonders gut im Sommer

Bei dem großen Sortiment an Obst und Gemüse bleiben kaum Wünsche offen.
In der Spargelsaison läuft die Spargelschälmaschine heiß. Jeder kann seine Spargelportion schälen lassen und auch die Schalen für Suppe mitnehmen. Hin und wieder locken kleine Kostproben.
Besonders beliebt bei den Nagoldern und auch noch richtig gesund sind die frisch gepressten Orangen- und Ingwersäfte – in der Erkältungszeit für viele ein Muss.

Rudolf Scharer GmbH & Co. KG

Eine lange Reise aus Ellwangen hat Bernd Bauer hinter sich, wenn er in Nagold den Stand mit dem breiten Angebot aufbaut.
Aus großen Kühltheken wählt der Kunde verschiedenste Geflügelarten. Vom Brathähnchen über Perlhühner, Enten, Puten bis zu seltenen Geflügelsorten findet sich alles. Besondere Wünsche werden auf Bestellung erfüllt.
Eier gibt es in jeder Größe, selbst Wachteleier kann man hier kaufen.

Geflügel, Geflügel, Geflügel ... und mehr

Warenangebot
Geflügel
Eier
Nudeln
Kaninchen
Wild
Lamm

Verpackungsmaterial
Plastiktüten, Eierkartons

Teilnahme
Samstags und mittwochs

Auf dem Nagolder Markt
Seit 40 Jahren

Kontakt
Rudolf Scharer GmbH & Co. KG
Lindenstraße 27
73479 Ellwangen
Telefon: 07961 55055
E-Mail: info@scharer.de
Website: www.scharer.de

Bent Ziegler

Warenangebot und -herkunft
Wildfleisch
Wurst aus Reh, Hirsch und Wildschwein
Schwarzwälder Rauchfleisch
Honig

Verpackungsmaterial
Eingeschweißt in Plastik, aber auch Nagolder Tütle

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Seit 2006

Kontakt
Bent Ziegler
Lindenweg 15
72294 Grömbach
Telefon: 07453 2406
E-Mail: bent.ziegler@t-online.de

Alles aus heimischer Jagd

Sohn Simon steht samstags hinter dem Stand und bietet verschiedene Wildprodukte aus Jagdgebieten im Kreis Freudenstadt an.
Ein besonderes Rezept für den Rehrücken: in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und grillen – fein im Geschmack, sehr zart und lecker.
An Ostern und im Winter bietet die Familie Ziegler an einem separaten Stand Kränze, Gestecke und Tannenbäume aus der Region an.

Geflügelhof Nisch

Ei, Ei ... Eierlikör

Den Schwestern Sarah und Julia Nisch (s. o.) ist es wichtig, dass sie ihre Waren auch selbst herstellen, anbauen oder von der Verwandtschaft beziehen. Durch immer wieder neue Ideen – zum Beispiel ihre „Kilo-Eierverpackung“ (Bild links) – wollen sie ihre regionalen Produkte für mehr Kunden attraktiv machen.
Die Wurstwaren aus ihrem Sortiment stammen von der Metzgerei Kern in Bondorf.

Warenangebot und -herkunft
Eier, Eierlikör
Kartoffeln, Zwiebeln
Wurstwaren
Honig
Nudeln, Linsen
vom eigenen Hof,
Zukauf nur aus der Region

Verpackungsmaterial
Eierkartons, Papier,
wenig Plastik

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Seit 2017 (Übernahme des Standes von Renate Wießner)

Kontakt
Geflügelhof
Martin und Sarah Nisch
Baisinger Straße 58
72108 Rottenburg-Ergenzingen
Telefon: 07457 1599
E-Mail: info@gefluegelhof-nisch.de

Hubert Heider

Warenangebot und -herkunft

Gewürze
Kräuter
Tee
Honig
ätherische Öle
Marmeladen Hägenmark und andere

Über die Herkunft der Gewürze aus aller Welt gibt Hubert Heider gerne Auskunft.

Verpackungsmaterial

Gewürze in Plastiktüten
Tee in Papiertüten

Teilnahme

Samstags

Auf dem Nagolder Markt

Seit 1982

Kontakt

Hubert Heider
Scheffelweg 24
72793 Pfullingen
Telefon: 07121 3822569
E-Mail: gewuerze.heider@gmail.com

»In der Würze liegt die Kraft«

Eine Riesenauswahl an Gewürzen kauft Hubert Heider bei verschiedenen Lieferanten und bietet sie in handlichen Packungen an. Kaum etwas, das man hier nicht findet, einschließlich vieler Bioprodukte. Auch Sonderwünsche an Gewürzmischungen werden gern erfüllt.
Das schwäbische Hägenmark ist inzwischen selten zu bekommen – Hubert Heider hat es!
Nicht waffenscheinpflichtig ist Heiders Schießpulver: der grüne Tee namens „Gunpowder".

EFP Gutes Essen / Familie Maier

»Passende Rezepte gibt's dazu«

Ein gutes saisonales Angebot findet der Kunde bei Familie Maier. In der Erdbeerzeit ist der Stand oft besonders belagert. Hier finden sich die frischen Früchte in Körben verschiedener Größen – für jeden Kunden die passende Menge.

Im Herbst locken unter anderem die Walnüsse aus dem Elsass. Eier und Geflügel kommen vom Hof in Betra. Familie Maier kommt auch deshalb gerne auf den Nagolder Markt, weil sich hier die Marktbeschicker gegenseitig helfen, wenn Not am Mann ist.

Warenangebot und -herkunft

Beeren, Obst
Gemüse
meist von eigenen Feldern bei Horb und im Elsass
Eier und Geflügel
Eier aus Boden- und Freilandhaltung
Zukauf von Bio-Eiern und -Geflügel

Verpackungsmaterial
Papier und Plastiktüten

Teilnahme
Samstags und mittwochs

Auf dem Nagolder Markt
Seit 1996

Kontakt
EFP Gutes Essen
Familie Maier
Flurstraße 37
72160 Horb-Betra
Telefon: 07482 929213
E-Mail: gutesessen@efpnet.com

Imker Sergej Korolev

Warenangebot und -herkunft
Honig verschiedene Sorten
Blütenpollen
beides aus eigener Herstellung

Verpackungsmaterial
Wiederverwendbare Gläser mit Schraubverschluss,
wenig Plastik

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Seit 4 Jahren

Kontakt
Sergej Korolev
Felsenäcker 16
72186 Empfingen
Telefon: 0160 91850438
E-Mail: skorolev@gmx.de

Herr über Millionen von Bienen

Zusammen mit seinem Vater unterhält Sergej Korolev 60 Bienenvölker (jeweils etwa 50 000 Bienen), die soweit möglich in der Region aufgestellt sind. Für den Esskastanien – und Akazienhonig bringt er Bienenvölker nach Landau in die Pfalz. Eine Spezialität des Imkers sind die selbst hergestellten Blütenpollen.
Nur Blütenpollen, die aus der Region kommen, vermögen allergische Reaktionen zu lindern.

Bäckerei Klumpp

Spezialität: Reutlinger Backwaren

Kurt Jäger, der seit vielen Jahren mit dem Verkaufswagen nach Nagold kommt, kann die Reutlinger Mutscheln sogar jeden Monat anbieten. In Reutlingen gibt es das leicht süße Hefegebäck traditionell nur einmal im Jahr. Die Bäckerei Klumpp verwendet keine Backmischungen. Sie lagert eigenes Getreide in Silos.
Im Januar und Februar bietet die Bäckerei eine weitere Spezialität an: Reutlinger Fleischpasteten, Schiedwecken genannt.

Warenangebot und -herkunft
Backwaren reichhaltiges Angebot aus Eigenproduktion, keine Backmischungen, das Getreide wird selbst gemahlen
Brezeln aus Beutingen
Reutlinger Spezialitäten

Verpackungsmaterial
Papier

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Seit über 30 Jahren

Kontakt
Bäckerei Richard Klumpp
Öschingerstraße 10
72820 Sonnenbühl
Telefon: 07128 3803895
E-Mail: richard-klumpp@web.de

Dressler Fischdelikatessen

Warenangebot und -herkunft
Fische aller Gewässer
(Herkunft ist ausgeschildert)
frisch und geräuchert
Fischmarinaden

Verpackungsmaterial
Kunststoffbehälter und Plastiktüten

Teilnahme
Samstags (Sohn Daniel Dressler)
und mittwochs (Vater Hubert Dressler)

Auf dem Nagolder Markt
Seit mehr als 30 Jahren

Kontakt
Dressler Fischdelikatessen
Hubert und Daniel Dressler
Hechinger Straße 58
72144 Dusslingen
Telefon: 017620785886
Fax: 07072 9229522

Heute gibt's frischen Fisch

Hubert Dressler zählt Rotbarsch, Seelachs und Schollen zu seinen Favoriten. Er lagert seine Ware bei 2 °C, was im Sommer nicht einfach ist. Er freut sich über viele Stammkunden und oft ist bis 13.00 Uhr fast alles verkauft. Sonderwünsche werden auf Bestellung gern erledigt. Für Vater und Sohn Dressler gilt das Motto: „Hier gibt's frischen Fisch!"

Hans Kübler

Donnerstag ist Vorteig-Zeit

Schon am Donnerstag beginnt für Andrea Schulz (s. o.), die Tochter von Hans Kübler, der Nagolder Markt. Zusammen mit ihrer Mutter setzt sie den Vorteig an. Die Brote kommen am Freitag in den Holzofen.

Nach dem Brot kommt der Kuchen dran. Der Favorit der Familie ist der Bauernrahmkuchen.
Die Wurst stammt von den eigenen Schweinen. Maultaschen werden selbst hergestellt.

Warenangebot und -herkunft

Brot wird im Holzofen gebacken, das Mehl kommt aus der Mühle in Horb
Kuchen selbst gebacken
Wurst von eigenen Schweinen: Bruder hat Hof gentechnikfrei zertifiziert; eigene Schlachtung und Wurstherstellung
Maultaschen selbst hergestellt

Verpackungsmaterial

Papiertüten, Butterbrotpapier, nur für die Maultaschen Plastiktüten

Teilnahme

Samstags

Auf dem Nagolder Markt

Seit 22 Jahren

Kontakt

Hans Kübler
Sportplatzweg 18
75389 Neuweiler-Breitenberg
Telefon: 07055 7526

Die Nagolder Blumenstraße

Die Nagolder Blumenstraße ist einmalig. Zwischen den Händlern gibt es keine Konkurrenz. Im Gegenteil, man hilft sich gegenseitig.

Damit die Ware immer frisch angeboten werden kann, werden gegen Ende des Marktes mit lauten Rufen die Blumensträuße »rausgehauen«.

Blumen Raible

Gärtner in der zweiten Generation

Karl-Josef Raible züchtet jedes Jahr rund 60 000 Stiefmütterchen und vieles mehr.
Individuelle Blumenwünsche werden vor Ort zusammengestellt.
Ein gutes Angebot für die Kunden: Für die unterschiedlichsten Anlässe kann man besondere Blumendekorationen bestellen.

Warenangebot und -herkunft

Blumensträuße
Schnittblumen
Beet-, Balkon- und Gartenpflanzen, Gemüsejungpflanzen
Viele Pflanzen sind aus Eigenanbau. Die Schnittblumen werden je nach Saison nach Möglichkeit regional eingekauft.

Verpackungsmaterial

Papier und Mehrwegverpackungen

Teilnahme

Samstags und mittwochs

Auf dem Nagolder Markt

Seit 1989 in zweiter Generation

Kontakt

Blumen Raible Gärtnerei
Karl-Josef Raible
Kiefernweg 11
78628 Rottweil-Hausen
Telefon: 0741 32337
0171 4730509
E-Mail: Karl-Josef-Raible@t-online.de

Türker Yatmaz

Warenangebot und -herkunft
Schnitt-und Topfpflanzen
aus Gärtnereien der Region Karlsruhe, aber auch Angebote aus Israel, der Türkei und Ecuador

Verpackungsmaterial
Papier

Teilnahme
Samstags und mittwochs

Auf dem Nagolder Markt
Seit 14 Jahren

Kontakt
Türker Yatmaz
Bahnhofstraße 23
76467 Bietigheim
Telefon: 0170 2002194
E-Mail: tuerkeryatmaz@hotmail.de

Die schönste Sprache der Welt

Hinter Yatmaz-Flowers steht ein engagierter Familienbetrieb. Sohn Türker Yatmaz steht seit seiner Jugend auf dem Nagolder Markt und ist immer mit Begeisterung dabei.

Rifat Findancan

Blumen in Hülle und Fülle

Jeden Montag fährt Rifat Fidancan nach Kaldenkirchen bei Venlo zur zweitgrößten Blumenbörse Europas, um persönlich seine Ware auszusuchen. Aus seinen Kühlhäusern bringt er Blumen und Topfpflanzen auf verschiedene Märkte, zum Beispiel samstags nach Nagold.
Auch Karin Schönherr lässt sich gerne von Rifat Findancan beraten.

Warenangebot und -herkunft

Schnittblumen

Topfpflanzen

aus Holland, aber auch aus Gärtnereien der Region Bietigheim, Rastatt und vom größten Blumenmarkt Europas in Karlsruhe

Verpackungsmaterial

Papier, Zeitungen,
bei Bedarf Geschenkpapier

Teilnahme

Samstags

Auf dem Nagolder Markt

Seit 1982

Kontakt

Rifat Findancan
Linkenheimer Landstraße 108
76149 Karlsruhe
Telefon: 0721 6271963
0174 8307446
E-Mail: servet_cinar91@hotmail.com

Kleine Marktgeschichten

Vor vielen Jahren ...

dickster Winter, Kälte, Glatteis. Kurt Jäger von der Reutlinger Bäckerei hatte solche Angst eines Samstags nicht pünktlich auf dem Markt anzukommen. Kurz entschlossen fuhr er schon am Freitag Abend los und übernachtete im Auto.

In den 1950er Jahren ...

hat die Stadt den Beschickern noch Standgeld für die Teilnahme bezahlt. Die Stände ruhten während der Woche im Alten Turm. Für den Samstag wurden sie von der Stadt auf- und abgebaut und zusätzlich geputzt. Vater Baitinger fuhr anfangs sogar mit dem Fahrrad und Leiterwagen von Jettingen auf den Markt. War alles verkauft, fuhr man wieder heim.

Giftige Pilze?

Ein Kunde kauft getrocknete Steinpilze bei Herrn Heider.
Auf seine Frage, ob auch sicher keine Fliegenpilze darunter gemischt wurden, antwortet dieser:
„Das kann ich erst feststellen, wenn die Kunden danach ausbleiben."

Der fehlgeleitete Wildhase

Mutter und Bruder Ziegler wollten endlich mal wieder Wildhasen essen. Vater Ziegler schoss ihn zwar, ihm war der Verkauf aber wichtiger. So gab er ihn dem anderen Sohn Simon zum Verkauf auf dem Markt. Stolz berichtete Simon beim Abendessen, wie gut er ihn verkauft habe. Sehr wundern musste er sich dann über den Ärger von Mutter und Bruder, die den Hasen doch essen wollten. Hatte der Vater vergessen, das zu sagen. Lange Rede kurzer Sinn: Hase verkauft, Mutter und Bruder wütend!

Haltet den Dieb

Siegfried Wiedmaier stellte eines Samstags seine Geldkassette auf den Markttisch, musste am Auto aber noch etwas holen. Diese Gelegenheit nutzte ein Dieb und machte sich mit der Beute in Richtung Herrenberger Straße davon. Mit Anliegern, Siegfried Wiedmaier und der dazu gerufenen Polizei gab es eine richtige Räuberjagd. Die endete glücklich mit der Festnahme des Diebes.

Der Nagolder Blumen-Swing

Das sagen die Marktbesucher

Ich gehe so gerne am Samstag auf den Markt, weil man sich da trifft!
Rose H. aus Nagold

Der Nagolder Markt ist so gemütlich und hat frische und gute Waren.
Margarita V. aus Mindersbach

Zum Samstagmorgen gehört es einfach dazu, dass man über den Markt läuft, auch wenn man mal gerade nichts braucht – das ist schon zum Ritual geworden. **Tanja E. aus Nagold**

Auf dem Nagolder Markt ist das Einkaufen nicht so anonym: Man kommt ins Gespräch, man kennt sich, ein persönliches Verhältnis entsteht, so wie man das aus dem guten alten Tante-Emma-Laden noch kennt. Man fühlt sich einfach ‚daheim'.Wenn ich mit Besuch über unseren Markt laufe, dann sind die immer ganz begeistert, dass Nagold so einen schönen Markt hat. **Max L. aus Nagold**

Wir kommen öfter hier nach Nagold auf den Markt, weil er so schön ist und ein vielfältiges Angebot hat. Heute sind wir hier wegen Roter Beete – die gibt es selten und nirgends so gute wie hier in Nagold.
Ehepaar aus Villingen-Schwenningen

Samstags auf den Markt, anschließend an der Nagold ein Eis essen. Das ist wie ein Urlaubstag. **Rita M. aus Wildberg**

Der Nagolder Markt bietet die beste Möglichkeit, einer Frau schöne Blumen zu schenken. **Ursel S. aus Nagold**

Die meisten Bekannten treffe ich auf dem Wochenmarkt. **Dieter B. aus Nagold**

Die Fahrt zum Nagolder Markt lohnt sich immer.
Lisa P. aus Ebhausen

Am Gewürzstand kaufe ich gerne seltene Gewürze und Kochzutaten.
Manchmal frage ich extra nach ausgefallenen Exoten, um sein Sortiment zu testen. Aber bisher hatte er doch tatsächlich alles!
Rolf H. aus Horb

Heinrich Schlotter

Warenangebot und -herkunft
Wurst aus eigener Herstellung
Fleisch aus der Region
Knödel
Zum Sofortessen:
Heiße Rote, Bratwurst und Currywurst

Verpackungsmaterial
Fleisch muss in Plastik, Papiertüten vorhanden

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Seit 25 Jahren

Kontakt
Metzgermeister
Heinrich Schlotter
In der Breite 42
71131 Jettingen
Telefon: 0172 7182123
E-Mail: hschlotter@t-online.de

»Bockstarker Markt«

Für Heinrich Schlotter zählt die Wurst aus eigener Herstellung. Das schätzen die Nagolder Kunden sehr. Besonders beliebt sind die gerauchten Bauernbratwürste und die Blutwurst.

Frisch vom Grill werden besonders gern „Curry Wurst Spezial“, Rote und Feuerwurst gegessen.
Heinrich Schlotter findet den Markt mit seinen netten Kunden „bockstark“.

Ulrich Schäberle

Frisches Obst vom Gäu

Ulrich Schäberle bietet Früchte aus der eigenen Plantage an. Im Sommer favorisiert er Kirschen und Beerenobst. Im Winter gibt es zwanzig verschiedene Apfelsorten. Köstlich sind die Marmeladen aus der eigenen Küche, zum Beispiel Himbeer- und Apfelgsälz. Viele Kunden genießen den Beerensecco als spritziges Getränk im Sommer.

Warenangebot und -herkunft

Regionales Obst aus eigenem Anbau, einheimische Beerenfrüchte, Kirschen, Trauben und Zwetschgen
Marmelade
Beerensecco
Bag-in-Box-Säfte
aus eigener Produktion

Verpackungsmaterial

Holzschliffschalen für empfindliche Beerenfrüchte,
Papier- und Plastiktüten

Teilnahme

Samstags und mittwochs

Auf dem Nagolder Markt

Seit 1994

Kontakt

Ulrich Schäberle
Lindenhof 2
71126 Gäufelden-Öschelbronn
Telefon: 07032 75291

Bauernhofmetzgerei Großhans

Warenangebot und -herkunft
Fleisch und Wurst vom Schwein und Rind
Maultaschen
Alle Produkte vom eigenen Hof, wöchentliche Schlachtung von Schweinen, 14-tägig ein Rind

Verpackungsmaterial
Kunststoffbehälter und Tüten für feuchte Ware

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Mehr als 20 Jahre

Kontakt
Bauernhofmetzgerei Großhans
Hügelweg 9
75328 Schömberg-Langenbrand
Telefon: 07084 7357
E-Mail:
bauernhofmetzgerei@t-online.de

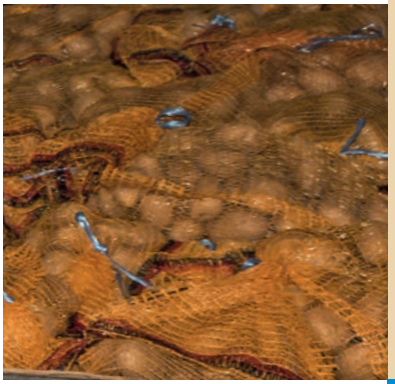
Alles vom eigenen Hof

Als Mitglied von Slow-Food-Deutschland ist die Metzgerei den Standards der Organisation verpflichtet, „gut, sauber und fair“ zu produzieren. Alles aus dem Angebot des Marktstandes wurde auf dem Bauernhof Großhans gehegt und großgezogen. Sechs Angestellte stellen Wurst und Maultaschen in der Bauernhofmetzgerei her. Bestellungen werden entgegengenommen und Partyservice angeboten.

Birkenfeldhof Familie Paulus

»Mer macht jo des Beschte, was goht!«

Eier und Kartoffeln stehen bei Familie Paulus im Mittelpunkt. Gertrud Paulus schaut jeden Morgen nach ihren Hennen und deren Wohlergehen. Diese freuen sich schon darauf, in die Sonne zu kommen, wenn die Wintergartentür aufgeschlossen wird. Ihren Kartoffelbedarf können die Kunden ganzjährig decken, auch direkt auf dem Birkenfeldhof.



Warenangebot und -herkunft
Eier aus Bodenhaltung mit Auslauf im Wintergarten,
Futter für die Hühner aus eigenem Getreide
Kartoffeln aus eigenem Anbau
Obstbrände in verschiedenen Varianten

Verpackungsmaterial
Papiertüten,
Eierkartons,
wiederverwendbare Kartoffelsäckchen

Teilnahme
Samstags
Januar und Februar 14-tägig

Auf dem Nagolder Markt
Seit mehr als 20 Jahren

Kontakt
Gertrud Paulus
Birkenfeldhof
75389 Neuweiler-Breitenberg
Telefon: 07055 1509
E-Mail: rainerpaulus@aol.com

Imbisswagen Jesko Klußmann

Warenangebot und -herkunft
Grillwürste Thüringer Wurst, Lammwurst, Rote Wurst, Currywurst aus regionalen Metzgereien
Schafsgrillkäse aus eigener Produktion

Verpackungsmaterial
Pappschachteln für die Wurst
Alubehälter für den gegrillten Käse

Teilnahme
Samstags und mittwochs

Auf dem Nagolder Markt
Seit etwa 5 Jahren

Kontakt
Klußmanns Berghof
Jesko Klußmann
Bergsteige 7
72213 Altensteig
Telefon: 0173 9442902
Website: www.klussmanns-berghof.de

Imbiss mit Biss

Als Besonderheit gibt es hier gegrillten Schafskäse aus eigener Produktion. Natürlich ist auch rote Wurst oder Currywurst im Angebot. Lecker schmeckt ebenfalls die gegrillte Lammwurst aus eigener Schlachtung. So etwas bekommt man sonst kaum. *Und noch ein interessanter Hinweis für Partyfans:* Der Imbisswagen kann ausgeliehen werden.

Fischfarm Braun

Fisch aus dem eigenen Teich

Die Fischfarm Braun züchtet ihre Fische in Teichen mit direktem Frischwassserzulauf. Es wird kein Flüssigsauerstoff verwendet. Das Futter kommt aus zertifizierter und kontrollierter Herstellung – kein Tiermehl. Im Quellwasser können allerdings keine Eier gelegt werden, deshalb werden Jungfische gekauft. (z. B. bei Englerth, Völmlesmühle). Frischfische werden erst am Tag der Auslieferung geschlachtet.
Ein besonderer Leckerbissen ist die gerauchte Lachsforelle.

Warenangebot und -herkunft
Fisch – frisch und Räucherware
Forellen, Lachsforellen und Saiblinge aus eigener Fischzucht;
Seefisch wird zugekauft

Verpackungsmaterial
Plastik, aus hygienischen und geruchstechnischen Gründen

Teilnahme
Samstags, alle 14 Tage, in den ungeraden Wochen

Auf dem Nagolder Markt
Seit 11 Jahren

Kontakt
Fischfarm Braun
Bösinger Straße 47
72221 Haiterbach
Telefon: 07456 7080
E-Mail: info@braun-fischfarm.de
Website: www.braun-fischfarm.de

Jesko Klußmann

Warenangebot und -herkunft
Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch-produkte, ökologische Qualität
Käse, Quark, Butter, Joghurt
überwiegend aus Eigenproduktion auf dem Berghof

Verpackungsmaterial
Folie, auf Anfrage Papier, Kunststoffbehälter und -tüten für feuchte Ware,

Teilnahme
Samstags und mittwochs

Auf dem Nagolder Markt
Seit 18 Jahren

Kontakt
Klußmanns Berghof
Jesko Klußmann
Bergsteige 7
72213 Altensteig
Telefon: 0173 9442902
Website: www.klussmanns-berghof.de
Verkauf: Rosi Wachtfeitl (Foto) und Team

Der innovative Berghof

Schafs- und Ziegenkäse aus eigener Herstellung sind ebenso köstlich wie die vielen Frischkäsemischungen. Viele andere Käsesorten gibt es an dem Stand, auch ganz ausgefallene wie „Gute-Laune-Käse“ und Bockshornkleeschnittkäse. Rosi hat immer gute Tipps für ihre Kunden. Das Lammfleisch kommt von den eigenen Tieren.
Außerdem bietet die Firma Catering für alle Anlässe an.

Biolandbäcker Haab

»Käpsela kaufet em Flecka«

Seit 1997 ist die Backstube eine zertifizierte Bioland-Bäckerei. In einer speziellen Steinmühle wird das Bioland-Getreide aus der Region erst kurz vor dem Backen frisch gemahlen.

Ohne jegliche chemischen Zusätze und garantiert ohne Gentechnik schmecken die naturbelassenen Brote und Brötchen wie selbstgemacht. Viele Dinkelprodukte finden sich im Angebot – sogar reine Dinkelbrötchen. Saftige Kuchen runden das Angebot ab. Auf Bestellung fertigt die Bäckerei Hochzeitstorten und andere Festtagskuchen.

Warenangebot und -herkunft
Biolandbrote und **-brötchen**
Kuchen
aus Getreide der Region

Verpackungsmaterial
Papiertüten

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Seit 1989

Kontakt
Biolandbäcker Haab's Backofen
Hauptstraße 47
72218 Wildberg-Effringen
Tel.07054 5608
Fax 07054 8409
E-Mail: info@baeckerei-haab.de

Uwe Steinle

Warenangebot und -herkunft

Obst und Gemüse

ganzjähriges Vollsortiment
von Mai bis November vieles aus eigener Bioland-Produktion
Zukauf bei einheimischen Gärtnern und im Großmarkt in Stuttgart, aber ausschließlich biologisch, meist Bioland und Demeter, jeweils gekennzeichnet

Verpackungsmaterial

Papiertüten,
nur Salat in Plastiktüten

Teilnahme

Samstags

Auf dem Nagolder Markt

Seit 18 Jahren

Kontakt

Uwe Steinle
Talstraße 12
72293 Glatten-Böffingen
Telefon: 07443 30378
E-Mail: steinle-pazidis@web.de

»Unsere Kunden können noch kochen!«

Uwe Steinle ist überzeugter Bioland-Gärtner und freut sich über seine Kunden, denen es wichtig ist, hochwertige Bioprodukte einzukaufen. Um alle Wünsche erfüllen zu können, bietet er ein ganzjähriges Vollsortiment an. Besonderen Wert legt er auf die Frische seiner Produkte.
Durch die persönliche Bedienung „wie früher“ werden der Kontakt und die fachkompetente Beratung gepflegt.

Ölmühle Kaiser

Öl aus der eigenen Mühle

Für die Speiseöle werden gentechnisch unveränderte Pflanzen selbst angebaut und das Öl anschließend im Kaltpressverfahren gewonnen.
Die „Hailfinger Weide-Eier“ kommen von Hühnern aus dem Hühnermobil, einer modernen Form der Freilandhaltung. Eine kleine Manufaktur stellt aus diesen Eiern und Dinkel oder Hartweizen Volleinudeln her. Diese Nudeln sind nur bei der Ölmühle Kaiser erhältlich.

Warenangebot und -herkunft
Öle, Essig
Eier
Nudeln
Pesto
Linsen
Honig
90 % der Waren sind eigene Herstellung

Verpackungsmaterial
Glasflaschen, Eierschachteln, Kunststoffverpackungen

Teilnahme
Samstags, von März bis November

Auf dem Nagolder Markt
Seit Oktober 2016

Kontakt
Alexander & Nicole Kaiser GbR
Obere Torstraße 2
72108 Rottenburg-Hailfingen
Telefon: 07457 931558
E-Mail: info@oelmuehle-kaiser.de
Website: www.oelmuehle-kaiser.de

Fromagerie Holzapfel

Warenangebot und -herkunft
Käse 200 bis 300 Sorten aus Deutschland, Frankreich, Italien und der Schweiz
Feinkost Antipasti, Oliven, Peperoni, Senfsaucen, Öle, Essige

Verpackungsmaterial
teilweise notgedrungen noch Plastik, aber, wo möglich, wird auf Papier umgestellt

Teilnahme
Samstags

Auf dem Nagolder Markt
Seit 25 Jahren

Kontakt
Fromagerie Holzapfel GmbH
Römerweg 31
71083 Herrenberg-Kuppingen
E-Mail: Info@fromagerie-holzapfel.de
Website: www.fromagerie-holzapfel.de

Käse aus kleinen Käsereien

Durch persönlichen und direkten Kontakt zu kleinen Käsereien und Herstellern werden Qualität, Herkunft und traditionelle Herstellung aller Käsespezialitäten garantiert. Auch die Antipasti werden von den Kunden sehr geschätzt. Die Oliven werden donnerstags selbst eingelegt und entsprechend verfeinert.
Die Firma Holzapfel bietet immer wieder Verkostungen von Käse mit verschiedenen Senfsoßen an.

Ulrich Wolf

Das Meiste aus der eigenen Gärtnerei

Ulrich Wolf ist mit Leib und Seele Gärtner. So verkauft er überwiegend selbst gezogene Ware und macht deshalb im Winter eine Pause. Im Sommer ist das Angebot an Obst und Gemüse üppig. Auch lachen den Kunden eine große Auswahl an Küchenkräutern und vorgezogenen Blumen für Garten und Terrasse an. Nachhaltigkeit liegt ihm am Herzen: sein Bewässerungssystem in den Gewächshäusern „recycelt“ überschüssiges Gießwasser.

Warenangebot und -herkunft
Obst, Gemüse, Küchenkräuter, Blumen aus Eigenproduktion
Viele eigen produzierte Gemüse sind deutlich gekennzeichnet.
Zukauf von Bioland-Produkten bei einheimischen Gärtnern und beim Großmarkt in Stuttgart

Verpackungsmaterial
stabile „biomüllfähige“ Papiertüten, auch Zeitungspapier; möglichst keine Plastiktüten (nicht sichtbar vorhanden – nur auf Kundenwunsch)

Teilnahme
Samstags von März bis November

Auf dem Nagolder Markt
Seit 2016

Kontakt
Ulrich Wolf
Brenntenwäldle 8
71126 Gäufelden-Öschelbronn
Telefon: 07032 73612
E-Mail: derliebewolf@t-online.de

Königs Feinkost

Warenangebot und -herkunft
Griechische und arabische Spezialitäten:
eingelegte Oliven, Schafskäse, Gemüse, Garnelen, Tintenfischsalat
Alle Produkte sind selbst eingelegt.
Olivenöl aus Griechenland

Verpackungsmaterial
Plastikbehälter und -tüten

Teilnahme
Mittwochs

Auf dem Nagolder Markt
Seit einem Jahr

Kontakt
Königs Feinkost
Mustapha Choukair,
Gartenstraße 4
71126 Gäufelden
Telefon: 0174 9877014

Mediterrane Köstlichkeiten am Mittwoch

Die Thymianfrischkäsekugeln sind ein hauseigenes Rezept. Der Frischkäse, der mit Petersilie, Zwiebeln und anderen guten Sachen verfeinert ist, ist eine Besonderheit für den Mittwochseinkauf.
Die eingelegten Champignons sind köstlich.
Das Olivenöl aus Chania/Kreta kann in größerer Menge, bis etwa fünf Liter, bestellt werden.

Markt in Bewegung

Bisweilen sind auch neue, interessante Stände zu entdecken, die nicht regelmäßig auf dem Markt zu sehen sind. Deshalb lohnt es sich immer, über den Markt zu schlendern und nach ansprechenden Produkten Ausschau zu halten.

Alfred Fischer

Der Metzger aus Nagold

Alfred Fischer bietet seit etwa 20 Jahren Produkte aus der Region an und legt dabei großen Wert auf frische Ware und ein breites Angebot. Nach Geheimtipps kann man die Familie Fischer am Wagen immer fragen – einer sei hier schon verraten: ein köstlicher Fleischsalat ist im wöchentlichen Angebot.

Warenangebot und -herkunft

Fleisch- und Wurstwaren

Breites Angebot aus Schlachtung in Baden-Württemberg; die Tiere stammen aus der Region

Verpackungsmaterial

Plastik und Papier

Teilnahme

Mittwochs

Auf dem Nagolder Markt

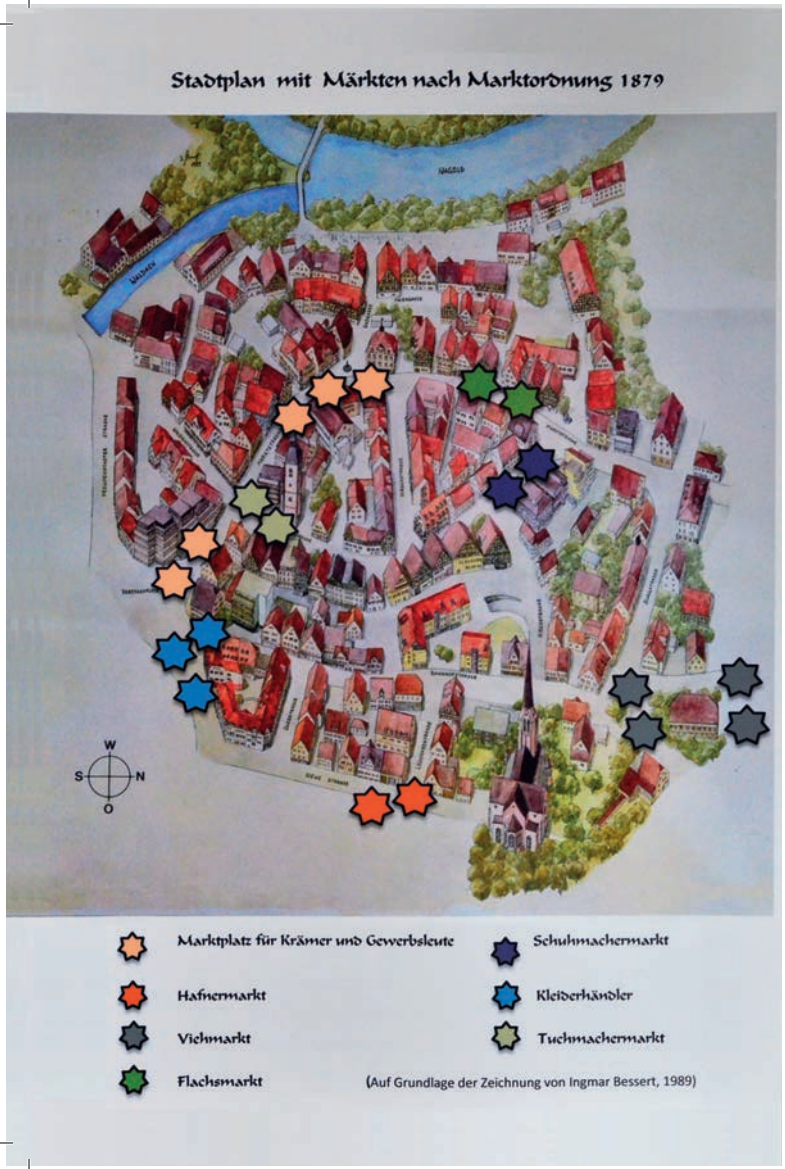
Seit etwa 20 Jahren

Kontakt

Alfred Fischer
Am Dornbuschhag 2
72202 Nagold
Telefon: 07452 66900
E-Mail:
alfischer52@t-online-de

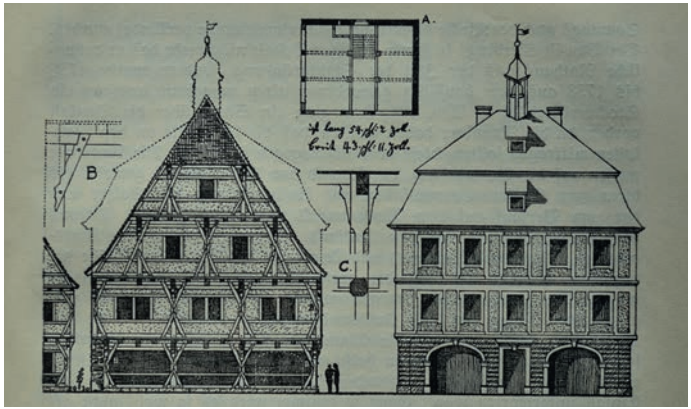
Das »Nagolder Tütle«

Der Arbeitskreis „Nanana – Nagold-natürlichnachhaltig“ führt das Nagolder Tütle ein.
Plastiktüten vermeiden, wo immer möglich: Umweltverbände fordern das schon lange – in Nagold gibt es die passende Alternative: das Tütle.
Es ist sparsam, praktisch und natürlich besonders umweltfreundlich. Das Tütle wird von einer schwäbischen Herstellerfirma (www.tuetle.de) komplett CO_2-neutral hergestellt und besteht aus 100 Prozent recyceltem, ungebleichtem und kompostierbarem Spezialpapier. Zusätzlich wird zu je 1000 ausgelieferter Tütles über die Organisation „Plant-for-the-Planet“ ein neuer Baum gepflanzt. Somit ist das Tütle die wahrscheinlich umweltfreundlichste Tüte. Herkömmliche Papiertüten sind nämlich laut Deutscher Umwelthilfe gesamtökologisch betrachtet nicht wirklich umweltfreundlicher als Plastiktüten, da für Produktion und Transport deutlich mehr CO_2 anfällt.
Auch bei starkem Regen bringt unser Nagolder Tütle Einkäufe sicher nach Hause.
Zu Hause sammelt es später sauber und hygienisch den Biomüll, denn im Gegensatz zu einer normalen Papiertüte reißt es nicht, selbst wenn es aufgeweicht ist.



Geschichte des Nagolder Marktes

Alles begann vor ca. 700 Jahren, als der Hohenberger Graf Burkhard das rund 600 Seelen zählende Dörfchen Nagold zur Stadt erhob. Mit dem Stadtrecht wurde auch das Marktrecht verliehen.
Beim Anlegen der Stadt hatte man ungefähr in der Mitte der Hauptstraße (jetzt Marktstraße) zwischen den beiden Stadttoren eine Verbreiterung, ein „Marktplätzle", geplant.
Für den wöchentlichen Markt spielte das Rathaus eine große Rolle. Es handelte sich dabei um den Vorgängerbau zum heutigen Rathaus, das durch eine Aufstockung aus dem alten hervorgegangen ist.
Das Untergeschoss des alten Rathauses hatte einen Hallencharakter, es war eine nach zwei Seiten offene Säulenkonstruktion – heute geben die Arkaden einen Hinweis auf diese Konstruktion. Das Rathaus wurde als Vorratskasten genutzt: Im Salzstadel wurde das „weiße Gold" gelagert, es gab ein Kornlager, ein Waaghaus und im Untergeschoss sogar eine „Metzig" (Schlachthaus). Während im ersten Stock der Magistrat getagt hatte, wurde in der Verkaufshalle mit Getreide, Salz, Fleisch gehandelt. Das Rathaus war gleichzeitig auch der Marktplatz von Nagold.
Der mittelalterliche Markt war ein wichtiger Handelsplatz. Hier konnten sich die Nagolder Ackerbürger, aber auch die Bewohner des Umlandes mit allem versorgen. Anfang des 19. Jh. gab es auf dem Wochenmarkt einmal die Krämerstände mit Körben voll Nahrungsmitteln wie Brot, Zwiebeln, Bohnen, Äpfeln, Birnen und Zwetschgen. An den Ständen der Gewerbsleute wurden die Handwerkserzeugnisse angeboten, und zwar von 17 verschiedenen Gewerben, so z. B. von den Tuchmachern, Webern und Flachshändlern, aber auch von den Seifensiedern und Lederwarenherstellern. 1826 wurden 43 Marktstandsbesitzer aufgeführt, die ihren Stand auf Lebenszeit kaufen mussten.
Aber wo konnte man sich mit Getreide versorgen? Dafür gab es einen eigenen Marktplatz. Die Fruchtschrannen-Ordnung des Oberamtes Nagold



Das Rathaus vor und nach dem Umbau von 1758

von 1861 bestimmt das „Rathaus zu ebener Erde und dessen Vorbau“ als Schrannenlokal, wo einmal wöchentlich am Samstag der Getreidemarkt abgehalten wurde.

Die Marktmeister – bis Ende 18. Jh. Marktvögte genannt – mussten sich auch damals schon um die Ordnung auf dem Markt kümmern, die Marktstandsgelder erheben, die Einhaltung der Marktgerechtigkeit durch Kontrolle der Maße, Gewichte und Waagen im Auge behalten.

Vom Rathaus ausgehend hatte sich der Wochenmarkt in seinen Anfängen langsam nach beiden Seiten entlang der Marktstraße ausgedehnt und verlief vom unteren bis zum oberen Stadttor, bis vor die Stadt auf den Vorstadtplatz.

Die auswärtigen Händler, von denen viele aus Ehningen kamen, mussten Pflaster- und Brückengeld zahlen.

Den unterschiedlichen Handwerksarten wurden in der Markt-Ordnung der Stadtgemeinde Nagold von 1879 eigene Marktplätze zugewiesen. So gab es Krämer-, Tuchmacher-, Schuhmacher-, Kleider-, Hafner-, Flachs- und Viehmarkt.

Die Marktplätze waren über die ganze Stadt verteilt.

Die Industrialisierung brachte Veränderungen, die sich in einer neuen Markt-Ordnung niederschlugen, die 1892 in Kraft trat. Jetzt unterschied man zwischen dem Jahrmarkt mit den sieben in der alten Ordnung aufgelisteten Handwerksmärkten. Der Name lässt vermuten, dass diese Märkte nun seltener stattfanden.

Daneben gab es eine Wochenmarkt-Ordnung, die der aktuellen sehr ähnlich war.

Ab 1892 fand der Wochenmarkt immer samstags auf dem alten Kirchplatz statt, also fast wie heute.

Während des 2. Weltkrieges war es erlaubt und sogar erwünscht, die Märkte zum Zwecke der Versorgung der Bürger abzuhalten.

Von 1945–48 waren die Wochenmärkte durch den Handel auf dem Schwarzmarkt ersetzt. Erst nach der Währungsreform gab es wieder einen Wochenmarkt.

Der Viehmarkt (Schlacht- und Zuchtvieh) war von großer Bedeutung für Stadt und Umland. Er wurde noch bis Mitte der 1960er auf dem Stadtacker abgehalten.

In den 1950ern begann die Zeit des Wirtschaftswunders. Endlich waren die Entbehrungen des Krieges überwunden, man konnte sich was leisten. Eine neue Marktform hatte sich entwickelt. Wanderlager-Händler mieteten Nagolder Gaststätten oder das Löwen-Filmtheater an, um Teppiche, Elektrogeräte, Pelze, US-Waren u. a. in Verkaufsshows anzubieten.

Cornelia Hildebrandt-Büchler

Stadtgemeinde Nagold.

Zum Besuch des

Vieh-, Schweine- und Frucht-

Markts

vom 9. September 1898 wird eingeladen.

Plakate wurden an geeigneten Plätzen ausgehängt

Nach dem Marktbesuch locken eine Vielzahl von Cafés und Restaurants mit leckeren Angeboten.

Der Weinladen

Weine aus aller Welt · ausgesuchte Geschenke

www.weinladennagold.de

Marktstraße 47 • 72202 Nagold • Telefon 07452 2622

Öffnungszeiten

Mo.–Fr. 9.30–19.00 Uhr

Sa. 9.00–18.00 Uhr

Vielen Dank an alle, die durch ihre kleinen Anzeigen zur Finanzierung dieser Broschüre beigetragen haben.

ADLERNAGOLD
Hotel & Restaurant

ADLERNAGOLD
Badgasse 1
72202 Nagold

Tel.: +49 7452 86900-0
Fax.: +49 7452 86900-200
www.hotel-adler-nagold.de

Bäcker Seeger
Marktstraße 21
72202 Nagold
Telefon 07452 842013

Öffnungszeiten
Mo.–Fr. 7.00 Uhr–19.00 Uhr
Sa. 7.00 Uhr–18.00 Uhr
So. 13.30 Uhr–17.30 Uhr

Bäcker SEEGER
Schmeckt gut – tut gut!

panorama
EISCAFÉ & PIZZERIA

Turmstraße 28
72202 Nagold

Telefon 07452 8690461

Öffnungszeiten
Montag–Donnerstag 09:00–22:00 Uhr
Freitag–Samstag 09:00–23:00 Uhr
Sonn- und Feiertage 11:00–22:00 Uhr

LUZ
BISTRO&BAR

Bahnhofstraße 2 • 72202 Nagold
Telefon 07452 84500

Öffnungszeiten
Di.–Fr. 11:30–14:30 Uhr
17:30–23:00 Uhr
Sa.–So. 11:30–23:00 Uhr

RATHAUS
Café

Marktstraße 27 • 72202 Nagold
Telefon 07452 970773

Öffnungszeiten
Mo.–Do. 10:00–18:00 Uhr
Fr. 10:00–20:00 Uhr
Sa. 09:30–18:00 Uhr

Geld ist nichts - aber ohne Geld geht vieles nicht

Zum Beispiel das Herstellen einer Broschüre

In dieser Broschüre stecken viele, viele Arbeitsstunden, aber auch eine Menge Freude an dieser Arbeit. Das wurde alles ehrenamtlich vom Arbeitskreis Kultur erledigt.

Aber es bedurfte eben auch eines gewissen Geldes, um alle Kosten „drum herum“ zu stemmen. Das Heft, das Sie nun in den Händen halten, wäre also nicht entstanden, hätte der Arbeitskreis nicht die nötigen Sponsoren in Nagold gefunden.

Unser herzlicher Dank gilt:

- der Stadt Nagold, die seit mehr als 20 Jahren allen Arbeitskreisen des Bürgerforums eine finanzielle Basis gibt
- der Sparkasse Pforzheim-Calw, die jährlich für Projekte des Arbeitskreises Kultur finanziell einsprang und weiterhin einspringt
- der Urschelstiftung, die diese Broschüre so förderwürdig für die Stadt Nagold fand
- den Firmen Digel und Häfele, die ganz spontan dieses Unterfangen unterstützen mochten

Wir sind der Arbeitskreis Kultur des Nagolder Bürgerforums

Hinter dem Bürgerforum stecken verschiedene Arbeitskreise, die sich ehrenamtlich um viele Belange des städtischen Lebens kümmern.
Unser Arbeitskreis hat sich das Thema „Kultur für jedermann“ auf die Fahne geschrieben.

Warum machen wir eine Broschüre über den Nagolder Markt?
Viele von uns sind regelmäßige und begeisterte Kunden auf dem Markt. Es gehört samstags einfach dazu, auf den Markt zu gehen, frische, leckere und regionale Erzeugnisse einzukaufen, Bekannte zu treffen, ein Schwätzchen zu halten und sich anschließend vielleicht noch mit Freunden auf einen Cappuccino zu treffen.
Da ist der Nagolder Markt Kult!
Der Nagolder Markt ist aber offensichtlich auch etwas Besonderes für die Marktbeschicker: Immer wieder bekommen wir zu hören, wie lebhaft, freundlich und gut gelaunt die Nagolder Marktbesucher und wie hilfsbereit die Kollegen sind.

Von links: Uli Mansfeld, Ulrike Dengler, Heidrun Geißel, Silvia Schuster, Marion-Esther Jaeckel, Gisela Haag, Brigitte Rottler, Nanni Fingerhut, Cornelia Hildebrandt-Büchler, Philipp Baudouin, Susanne Humbeil, Dorothee Must, Tilman Zutavern, Bärbel Büxenstein, Birgit Pfaff, Barbara Renz

Zunehmend fasziniert uns auch, mit wie viel Sorgfalt und Herzblut die Marktbeschicker ihre Produkte herstellen. Davon konnten wir uns bei Besuchen einzelner Betriebe überzeugen.
Und bewundernswert ist der Arbeitseinsatz für so einen Markttag: Nicht Wenige fahren schon vor 5 Uhr am Morgen los, der Aufbau dauert lange und erfordert gute Handkraft. Und bis die Beschicker wieder zu Hause sind und alles geputzt und aufgeräumt haben, ist schon später Nachmittag. Für unseren Arbeitskreis war es viel Arbeit, hat aber noch mehr Freude gemacht, das alles zu sammeln und zusammenzustellen.

Unsere Arbeit hat uns einen neuen Blick auf den Markt, seine Beschicker und deren Produkte geschenkt.
Wir freuen uns, wenn der Funke unserer Begeisterung auch auf Sie als Marktbesucher überspringt!

Herzlichst Ihr Bürgerforum Nagold Arbeitskreis Kultur

Mit dem Bus zum Marktbesuch

Der **kostenlose Nagolder City-Bus** (Linie 500), der von Montag bis Samstag verkehrt, kann von Fahrgästen in der Innenstadt, aber auch zu Parkplätzen und zu Einkaufsmärkten benutzt werden. Samstags fährt der Citybus von 9:00 bis 16:30 Uhr.
Außerdem gibt es das **Markt-Ticket,** das samstags im gesamten Verkehrsverbund bis 14:00 Uhr gilt: Einfache Fahrt lösen – hin und zurück fahren.

Impressum

Redaktion
Arbeitskreis Kultur, Bürgerforum Nagold
Nanni Fingerhut, Susanne Humbeil
Fotos
Armin Büchler (Stände 11, 12 links, 16 oben, 17); Dieter Geißel (Stände 2 links, 3, 4 oben, 6 oben, 9 links); Barbara Rennig (Stände 1, 13 links, 19, 24 oben, Feinkost König)
City Verein, Nagold (Nagolder Tütle)
Walter Fingerhut (alle anderen Fotos)
Kartengrundlagen
Stadt Nagold
Ingmar Bessert
Google Earth
Gestaltung
Gunnar Riemelt, Birgit Riemelt
Druck
ReTSCHDruck, Nagold
2. Auflage
3000 auf VIVUS Recycling Papier
Stand 1. März 2017

Öffentliche Örtchen

Eine Aktion der Stadt Nagold

Nagolder Gastronomen stellen ihre Toiletten öffentlich zur Verfügung. Beachten Sie diesen Aufkleber. Dort finden Sie immer eine nette Toilette. www.nagold.de/nettetoilette

WC Nette Toilette

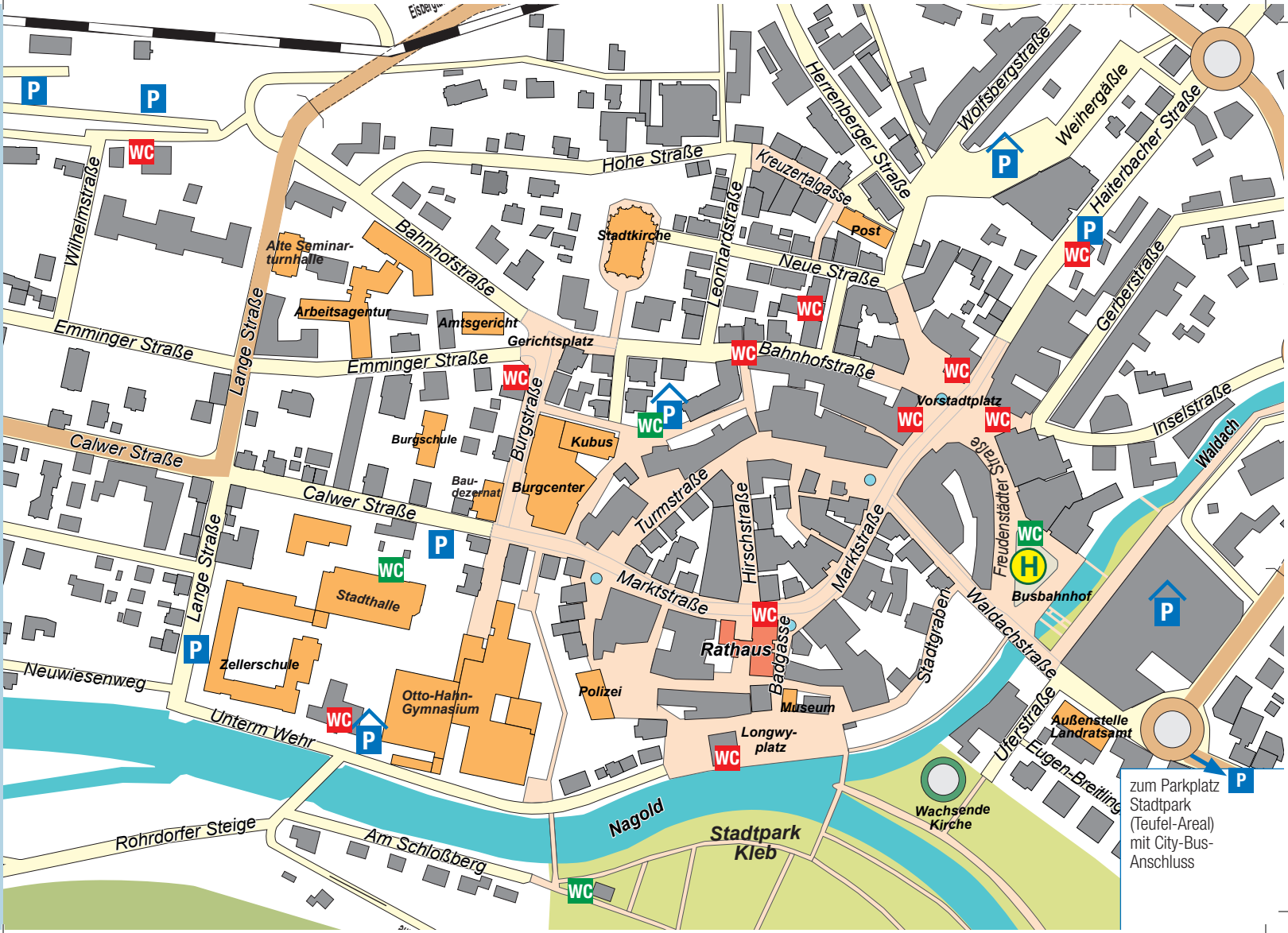
Rathaus / Rathaus-Café*, Marktstraße 27
Restaurant Burg, Gerichtsplatz 8
Café & Bar Délice, Vorstadtplatz 7
Gasthof Eisenbahn, Olgastraße 1
Il Due, Herrenberger Straße 2
Longwy Restaurant*, Longwyplatz 1
Ristorante Pizzeria Ochsen, Haiterbacher Straße 16
Ostaria Da Gino, Querstraße 3
Pizzeria Provinciale, Marktstraße 2
Hotel Schiff, Unterm Wehr 19
Gaststätte Zwickel, Bahnhofstraße 17

WC Öffentliche Toilette

Busbahnhof* (ZOB) , Freudenstädter Straße 6
Traube-Center*, Kirchstraße
Spielplatz Kleb* / Wanderheim Schwarzwaldverein, Am Schloßberg
Stadthalle, Lange Straße 19 (nur Behindertentoilette/Euroschlüssel)

* mit Behindertentoilette

P Parkplatz


Hohe Straße
Wilhelmstraße
Alte Seminar-turnhalle
Bahnhofstraße
Stadtkirche
Kreuzertalgasse
Herrenberger Straße
Wolfsbergstraße
Weihergäßle
Halterbacher Straße
Post
Neue Straße
Leonhardstraße
Gerberstraße
Arbeitsagentur
Amtsgericht
Gerichtsplatz
Emminger Straße
Lange Straße
Burgschule
Burgstraße
Kubus
Bau-dezernat
Burgcenter
Calwer Straße
Vorstadtplatz
Inselstraße
Waldach
Turmstraße
Hirschstraße
Marktstraße
Freudenstädter Straße
Busbahnhof
Stadthalle
Zellerschule
Neuwiesenweg
Otto-Hahn-Gymnasium
Rathaus
Polizei
Badgasse
Stadtgraben
Waldachstraße
Museum
Longwy-platz
Unterm Wehr
Uferstraße
Außenstelle Landratsamt
Eugen-Breitling
Nagold
Wachsende Kirche
Stadtpark Kleb
Rohrdorfer Steige
Am Schloßberg
zum Parkplatz Stadtpark (Teufel-Areal) mit City-Bus-Anschluss

Rund um den Wochenmarkt zeigt Nagold seinen ganzen Charme: alte Fachwerkhäuser, der einzigartige Blumenswing und viele moderne Geschäfte, die zu weiterem Einkaufsbummel einladen.
Eine Vielzahl von Cafés und Restaurants locken mit leckeren Angeboten zur wohlverdienten Ruhepause.

Also auf zu Cappuccino und mehr!