



# Nürnberger Christkindlesmarkt

28.11. – 24.12.2025



## Erlebniswege



Hauptförderer



[www.christkindlesmarkt.de](http://www.christkindlesmarkt.de)

# Tour 1

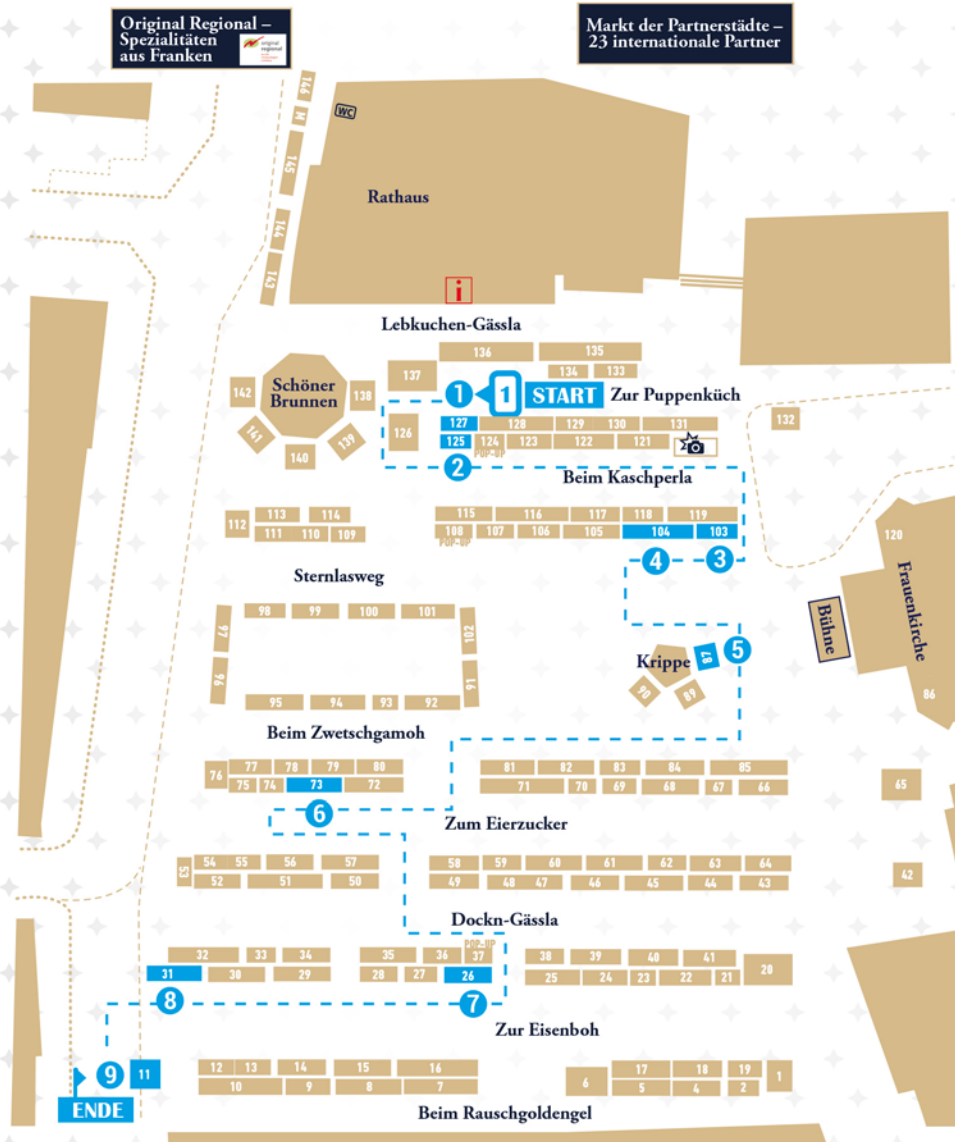


## NÜRNBERGER ORIGINALE auf dem Christkindlesmarkt

Foto © Kristof Götzling

Original Regional –  
Spezialitäten  
aus Franken

Markt der Partnerstädte –  
23 internationale Partner



Auf diesem Erlebnisweg finden Sie traditionsreiche Produkte und kulinarische Leckereien, die typisch für Nürnberg sind.



1 Unsere Tour startet in der Nähe des Schönen Brunnens an der Bude 127 von Lebkuchen-Schmidt. Dort gibt es - frisch gebacken - die Original Nürnberger Lebkuchen. Egal ob rund oder eckig, mit Schokolade, Zuckerüberguss oder pur mit Mandeln – ein leckerer Lebkuchen gehört zur Weihnachtszeit einfach dazu.

2 Wir ziehen weiter zum Glühweinstand Nr. 125 der Firma Vollrath. Dort wärmt der Heidelbeer-Glühwein wunderbar von innen. Die Spezialität wird ausschließlich aus ausgesuchten italienischen Weinen hergestellt und mit erlesenen Gewürzen verfeinert.

3 Am Stand 103 sind nostalgische Weihnachtsgefühle garantiert: Gabriele Ulrich verkauft dort traditionellen, fränkischen Christbaumschmuck. Wer seinen Baum mit einzigartigen Strohsternen oder Federengeln schmücken möchte oder nach einem ausgefallenen Weihnachtsgeschenk sucht, wird bei ihr sicher fündig.

4 Die Geschichte des Lebkuchens, dessen besonderes Aroma auf vielen exotischen Gewürzen basiert, ist eng mit der Lage Nürnbergs verbunden, denn die Reichsstadt war der Kreuzungspunkt mehrerer europäischer Handelsrouten. Am Stand 104 gibt es diese Spezialität handgemacht vom Nürnberger Lebküchner Wolfgang Woitinek.

5 Gegenüber an der Krippe steht Susanne Schrödel in Bude 87 hinter ihren Zwetschgenmännle. Kinder und Omas, Köche und Kellner, Pfarrer und Teufel ziehen mit ihrem Walnusskopf Passanten in ihren Bann. Allesamt sind handgemacht und zwischen neun und 22 Zentimeter groß. Sie bestehen aus Draht, getrockneten Pflaumen und Feigen – ein ideales Mitbringsel!

6 Für weiteren Baumbehang empfiehlt sich ein Besuch bei Thomas Schulz in Bude 73. Dort gibt es Springerle, auch Eierzucker oder Reiterle genannt. Dieses Gebäck existiert seit vielen hundert Jahren und wird ganz traditionell mit speziellen Modellen geprägt. Diese Formen sind bei Thomas Schulz ebenfalls zu kaufen – ein tolles, handgearbeitetes Geschenk mit Nürnberg-Flair und einer langen Geschichte.

7 Der Rundgang führt uns nun zur Bude 26 von Ralf Rehder. Er verkauft das wichtigste Symbol des Christkindlesmarktes, den Rauschgoldengel. Der Name Rauschgoldengel stammt vom hauchdünn geschlagenen Messing, welches früher das Gewand glänzen ließ und bei jeder Bewegung "rauschte". Heute sind die Engel zwar nicht mehr in Metall, sondern in Papier, gekleidet, doch sie verzaubern die Menschen noch genauso wie damals.

8 Kurz vor Abschluss der Tour lohnt sich ein Abstecher zu Thomas & Gerstacker in Bude 31. Kenner bestellen sich hier einen Christkindlesmarkt-Glühwein, beliebt wegen seiner besonderen, geheimen Gewürzmischung und der fruchtigen Süße. Ein Tipp: Die Tasse kann man bei Verzicht auf das Pfand auch als Souvenir mit nach Hause nehmen. Bei allen Glühweinhändlern auf dem Markt gibt es die gleiche.

9 Bei Peter Löbel in Bude 11 gibt es die Nürnberger Rostbratwurst. Er stellt das Markenzeichen der Stadt in seiner eigenen Metzgerei her - und zwar nach einer vom Rat der Stadt Nürnberg festgeschriebenen Rezeptur, die schon über 700 Jahre existiert. Das genaue Rezept bleibt natürlich geheim.

## Tour 1



- 1 Lebkuchen | Lebkuchen-Schmidt GmbH & Co. KG 127
- 2 Glühwein | Vollrath & Co. GmbH 125
- 3 Christbaumschmuck | G. Ulrich 103
- 4 Lebkuchen | W. Woitinek 104
- 5 Zwetschgenmännle | S. Schrödel 87
- 6 Eierzucker | T. Schulz 73
- 7 Rauschgoldengel | R. Rehder 26
- 8 Glühwein | Thomas & Gerstacker GmbH & Co. KG 31
- 9 Bratwürste | E. Löbel-Krenn und P. Löbel 11