

Zauberhafte Weihnachtszeit: Bayreuths Christkindlesmarkt erstrahlt!

Entdecken Sie den traditionellen Christkindlesmarkt in Bayreuth: Öffnungszeiten, Programm und Anreise für 2024.
Genießen Sie festliche Atmosphäre!

Bayreuth, Deutschland - Der Bayreuther Christkindlesmarkt sorgt in diesem Jahr für festliche Stimmung und zieht zahlreiche Besucher in die Stadt. Traditionell findet der Markt vom 25. November bis zum 23. Dezember 2024 statt und bietet täglich ein pralles Programm mit Attraktionen auf der Aktionsbühne, wo Chöre und Theatergruppen auftreten und das Christkind Geschichten vorliest, wie **Mainpost** berichtet. Dazu kommen rund 40 Stände mit weihnachtlichen Leckereien und handgefertigten Geschenken. Ein besonders neuer Höhepunkt ist die Adventsverlosung, bei der jeder Einkauf eine Teilnahme ermöglicht. Zu gewinnen gibt es tolle Preise, die an den Adventssonntagen gezogen werden.

Festliche Atmosphäre und Angebote für alle

Die gesamte Innenstadt wird von einer rund sieben Kilometer langen Lichterkette erhellt, die für eine zauberhafte Kulisse sorgt. Die kleinen Buden des Marktes bieten eine Vielzahl an winterlichen Köstlichkeiten, darunter Lebkuchen, Glühwein und gebrannte Mandeln. Für Geschenke gibt es alles von Holzspielzeug über Schnitzereien bis hin zu weihnachtlicher Dekoration, wodurch die Suche nach dem perfekten Geschenk zum Kinderspiel wird, wie die **Bayreuth Tourismus** hervorhebt. Besucher können zudem die Gepäckaufbewahrung kostenlos nutzen, um unbeschwert einkaufen zu können.

Das Christkind höchstpersönlich wird während der gesamten Marktdauer anwesend sein, um die kleinen Gäste zu erfreuen und für die richtige weihnachtliche Stimmung zu sorgen. Nach einem Rundgang über den Markt kann man den Abend im nahegelegenen Bayreuther Winterdorf ausklingen lassen, wo gemütliche Hütten und Glühweinbuden zum Verweilen einladen und man in geselliger Runde den festlichen Tag ausklingen lassen kann.

Details	
Ort	Bayreuth, Deutschland
Quellen	• www.mainpost.de • www.bayreuth-tourismus.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at