

Bamberger Weihnachtsmarkt 2024: Ein festliches Highlight in der Altstadt!

Entdecken Sie den festlichen Bamberger Weihnachtsmarkt 2024: Öffnungszeiten, Programme und Anreise für ein unvergessliches Erlebnis.



Nachrichten AG

Maximiliansplatz 3, 96047 Bamberg, Deutschland - Der Weihnachtszauber in Bamberg ist zurück! Der traditionelle **Bamberger Weihnachtsmarkt 2024** auf dem Maximiliansplatz verzaubert Besucher vom 25. November bis zum 23. Dezember. Die festlich geschmückte Altstadt wird zum Anziehungspunkt für zahlreiche Touristen und Einheimische. Die Höhepunkte des Marktes sind die festlich dekorierten Stände, die sowohl kulinarische Köstlichkeiten wie Glühwein und Bratwurst als auch handgefertigte Geschenke anbieten. Unter der Woche hat der Markt von 10:00 bis 20:00 Uhr und sonntags von 11:00 bis 20:00 Uhr geöffnet.

Besondere Attraktionen und Kinderprogramm

Der Markt bietet besonders viel für kleine Besucher. Ein beliebtes Kinderkarussell, Bastelaktionen und der Nikolaus mit kleinen Geschenken sorgen für unvergessliche Momente. Wie **bamberg-regio.de** berichtet, sollten Familien ihren Besuch am besten zu ruhigeren Zeiten, z.B. unter der Woche oder vormittags, planen, um das Erlebnis für die Kinder optimal zu gestalten. Ein besonderes Event war die Lange Einkaufsnacht am 7. Dezember, bei der der Markt bis 23 Uhr geöffnet war, was den Besuchern die Möglichkeit gab, bis spät in die Nacht zu flanieren.

Für alle, die mit dem Auto anreisen möchten, ist es wichtig, rechtzeitig eine Parkgarage aufzusuchen, da die Parkmöglichkeiten in der Innenstadt eingeschränkt sind. Der Bamberger Hauptbahnhof ist nur etwa 15 Minuten zu Fuß vom Weihnachtsmarkt entfernt, was eine Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln empfiehlt. Insgesamt zeigt der Markt ein unvergessliches vorweihnachtliches Erlebnis, das mit einer Vielzahl von Programmpunkten und einer zauberhaften Kulisse begeistert.

Details	
Vorfall	Regionales
Ort	Maximiliansplatz 3, 96047 Bamberg, Deutschland
Quellen	• www.mainpost.de • bamberg-regio.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at