



Ötigheimer Weihnachtsmarkt: Budenzauber für die ganze Familie!

Der 17. Ötigheimer Weihnachtsmarkt in Rastatt öffnete am 15. Dezember bis zum 23. Dezember und bietet Glühwein, Kunsthandwerk und festliche Musik.

Ötigheim, Deutschland - Im festlichen Glanz erstrahlen die Weihnachtsmärkte in Ötigheim und Fulda, die mit einem aufregenden Programm und verlockenden Ständen aufwarten. Am Freitagabend wurde der 17. Ötigheimer Weihnachtsmarkt von Bürgermeister Frank Kiefer (CDU) eröffnet, der mit seinem Team aus dem Fußballverein FVÖ insgesamt 16 hübsch dekorierte Buden organisiert hat. Die Attraktionen reichen von kulinarischen Leckerbissen wie Glühwein und Punsch bis hin zu kunsthandwerklichen Produkten. Der Weihnachtsmarkt, der bis zum 23. Dezember täglich von 17 bis 21 Uhr und sonntags von 14 bis 21 Uhr geöffnet ist, zieht zahlreiche Besucher an, die die besinnliche Adventszeit gemeinsam genießen möchten. Ein aufregendes Rahmenprogramm, das von lokalen Bands und Chören gestaltet wird, sorgt zusätzlich für festliche Stimmung, während der rohe Charme des Marktes durch ein buntes Angebot unterstrichen wird, unter anderem auch durch den Besuch des Nikolauses und einer After-Work-Party.

Aufregende Erlebnisse in Fulda

Ähnlich weihnachtlich geht es auch in Fulda zu, wo der Weihnachtsmarkt seit dem 25. November Besucher in die Innenstadt lockt. Ein bunter Mix aus sechs Themenmärkten lädt dazu ein, Glühwein zu probieren, Crêpes zu genießen und nach Weihnachtsgeschenken zu stöbern. Auch hier ist bis zum 23.

Dezember Zeit, die festliche Atmosphäre zu erleben. Der Weihnachtsmarkt hat von Dienstag bis Sonntag von 12 bis 20 Uhr geöffnet, wobei montags aus Energiespargründen pausiert wird. Eindrucksvolle Stände und die süße Versuchung von Lebkuchenherzen und gebrannten Mandeln schaffen eine unvergleichliche Vorweihnachtsstimmung, die viele Menschen anzieht, um gemeinsam Zeit zu verbringen.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Ötigheim, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• bnn.de• www.fuldaerzeitung.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at