

Nieder-Olm feiert Wochenmarkt-Geburtstag



© Kristina Schäfer

Ein regionales Angebot und eine treue Stammkundschaft zeichnen den Wochenmarkt in Nieder-Olm aus. Inzwischen besteht er seit zehn Jahren und ist auch zum Treffpunkt geworden.

📅 25. Juni 2025 – 19:51 Uhr

🕒 3 min

💬 Kommentare

👤 Margit Dörr

Nieder-Olm. Der Nieder-Olmer Markt feiert in diesen Tagen sein zehnjähriges Bestehen. Jeden Dienstag, das ganze Jahr über, zwischen 10 und 18 Uhr können hier vor allem regionale und frische Produkte erworben werden. Gegen 10 Uhr sind an diesem Dienstag die ersten Stände schon geöffnet. Aber dieses Mal steht schon eine Bühne bereit, auf der ab dem frühen Abend mit den Kunden und den Marktbesuchern bis 22 Uhr das Jubiläum gefeiert werden soll.

Max Zimmermann vom Weingut Bischofsmühle ist noch beim Aufbauen. Seit Anbeginn ist das Weingut mit dabei und somit ein fester und wichtiger Bestandteil des Marktes. Sitzgelegenheiten und Stehtische, die vor allem bei gutem Wetter und am Nachmittag rege genutzt werden, tragen zum gemütlichen Ambiente bei. „Das Glas Wein hat Tradition beim Nieder-Olmer Wochenmarkt“, meint er schmunzelnd.

Wein und Käse: Genüsse auf dem Wochenmarkt

Am Weinstand gibt es in Wein, Sekt und Traubensaft, im Herbst dann Federweißer und im Winter Glühwein. Zimmermann verweist auf den Käsestand von Enrico Döring, der ebenfalls schon von Anfang an mit dabei ist. Hier kann zwischen unzähligen Sorten von Käse und luftgetrockneten Würsten gewählt werden. „Das Besondere hier ist der nette Zusammenhalt der Marktbesucher und die treue Stammkundschaft“, sagt der Käsespezialist aus Albig. Er hebt die große Bedeutung der Regionalität der auf dem Markt angebotenen Produkte hervor, auch wenn der Käse, darunter auch viele Sorten in Bioqualität, aus ganz Europa kommt.

„Der Vorteil eines Marktes ist der Service“, lacht Andreas Petersen vom gleichnamigen Geflügelstand und schneidet auf Wunsch einer Kundin eine Scheibe Corned Beef ein. Petersen kommt aus Hünfeld und bietet ebenfalls seit zehn Jahren hier vor allem frisches Geflügel an. „Die Qualität stimmt“, stellt eine Wörrstädterin überzeugt fest, die schon jahrelang hier ihr Geflügel einkauft.

Direkt daneben am Obst- und Gemüsestand tätigen Kinder der Kita Himmelszelt Einkäufe. Nektarinen, Gurke, Paprika, und anderes mehr, alles in Bioqualität, suchen sich die Kleinen aus.

Neue Kaffeebar verzaubert den Nieder-Olmer Markt

Erst seit wenigen Wochen ist Bettina Dietrich aus Mainz mit ihrer mobilen Kaffeebar „Coffee Honey?“ hier und hält unterschiedlichste Kaffee- aber auch Teespezialitäten in Bioqualität bereit. Einen „Iced Strawberry Matcha Latte“ genießt gerade eine junge Frau aus Finthen. „Sehr, sehr lecker!“ strahlt sie. Durch Erick Guillermo von „Klein Kebabheim“ sei sie hierhergekommen, erklärt die Besitzerin der Kaffeebar. Dieser meinte, Kaffee fehle noch, freut sie sich. Im „Kebabheim“ brutzelt ein 30 Kilogramm schwerer hausgemachter Kebabspieß mit Jungbullenfleisch aus der Region. Auch dieser Foodtruck, der auch an Vegetarier und Veganer denkt, ist seit einigen Jahren auf dem Nieder-Olmer Wochenmarkt vertreten.

Der ehemalige Stadtbürgermeister Dieter Kuhl hatte die Idee eines Wochenmarktes vorangetrieben und es wurde damals entschieden, für die Organisation die Deutsche Marktgilde zu beauftragen. Mit Herzblut betreut wird der Markt von Marktmeister Dieter Klaila. Inzwischen sind regelmäßig 25 Stände vorhanden, an denen Brot, Fleisch, Fisch, griechische Spezialitäten, Honig, Blumen, gestrickte Socken und vieles mehr angeboten werden. Stadtbürgermeister Dirk Hasenfuss freut sich, dass sich der Markt so gut etabliert hat. Er sei ein sehr gutes Angebot für die Nahversorgung und ein wertvoller Treffpunkt für junge und alte Menschen.



Margit Dörr