



Der kleine **Eifelmarkt**

Sonntag, 12. September 2021

10:00 - 18:00 Uhr

Herzlich willkommen
zum Eifelmarkt in Langerwehe.

Der Eifelmarkt lehnt sich an den Vieh- und Krammarkt an, wie er im ländlichen Bereich noch nach der Jahrhundertwende an vielen Orten stattfand. Sein Angebot stammt unter anderem aus der Eifel und den belgischen Ardennen. Insofern ist er ein euroregionales Projekt.



Aus dem angesprochenen Raum werden landwirtschaftliche und handwerkliche Produkte nach Langerwehe geholt, die sich durch besondere Qualität oder Originalität auszeichnen.

Freuen Sie sich auf einen Markt zum Zuschauen und Mitmachen, der für Groß und Klein Ohren-, Augen- und Gaumenfreuden und viele weitere Überraschungen bereithält.

Die aktuellen Einlassbedingungen der verordneten Corona-Maßnahmen entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.toepfereimuseum.de oder auf Facebook unter [@toepfereimuseumlangerwehe](https://www.facebook.com/toepfereimuseumlangerwehe).

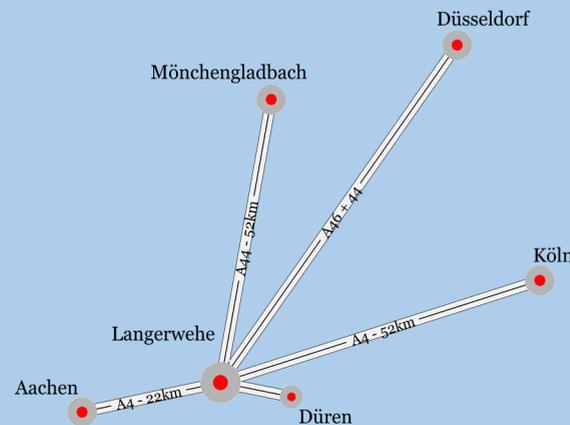
Es gilt für den Einlass die 3G - Regelung, zusätzlich wird es umfangreiche Hygienemaßnahmen (AHA - Regeln) und ein passendes Wegekonzept geben. Im Innen- und Aussenbereich wird vor den Ständen eine Maskenpflicht eingeführt.

Der Markt ist von 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet.

Der Eintritt ist kostenfrei!

Bitte nutzen Sie, wenn möglich, für die Anreise den öffentlichen Personennahverkehr. Der Bahnhof Langerwehe liegt auf der DB-Hauptstrecke Köln – Aachen und nur etwa 5 Fußminuten vom Museum entfernt.

Bei der Anreise mit dem PKW nutzen Sie bitte öffentlich ausgewiesene Parkplätze, wie den P+R Parkplatz an der Leo-Höxter-Straße, etwa 10 Fußminuten vom Museum entfernt.



Der Veranstalter ist der Museumsverein für das Töpferiemuseum Langerwehe e.V.
www.toepfereimuseum.de



Töpferiemuseum Langerwehe

Pastoratsweg 1, 52379 Langerwehe, Tel.: 02423 / 4446

www.toepfereimuseum.de



Handwerks- und Haushaltstechniken

- Töpfern
- Buttern
- Apfelsaft pressen
- Wickeln von Glasperlen
- Herstellen von Mausefallen
- Sattlerarbeiten
- Kränze binden und vieles mehr

Produkte für Genießer

- Obstbrände und Liköre, Brennerei Neyses
- Honig und Bienenprodukte, Imkerei Stenzel
- „Wehter Spezialitäten“ wie Apfel- ,Birnen- und Rübenkraut, Museumsverein
- Obst und Gemüse aus dem Hofladen, Albert Kuckertz

Für das leibliche Wohl

- Apfelfannkuchen, Leo Wagens
- verschiedene Brat- und Brühwürste, Museumsverein
- Kartoffelsuppe, Naturkost Simons
- Schmalz- und Quarkbrote, Mittelaltergruppe „Wehter Kumpaney“
- Waffeln, Museumsverein
- Kaffee/Tee und Kuchen, Museumsverein

- Wein, Orgelbauverein Langerwehe
- Lambertus Dunkel & Eifeler Landbier, Softgetränke, Museumsverein
- Spülmobil, DPSG Pfadfinder Langerwehe

Weitere Handwerksprodukte

- Bürstenwaren, Naturbürsten Esper
- Drahtwaren, Mausefallenmuseum Neroth
- Glasperlenschmuck, Heidi Goehrke
- Floristik, Leinenkissen, Lydia Reinartz
- Kräuteröle, Essig, Fruchtaufstriche, Renate Weßler
- Klöppelspitze, Marie-Rose Jennes
- Metallobjekte, Jaqueline van Gaal
- Modische Accessoires und Taschen, Siszidesign
- Naturlederarbeiten, Walter Mohr
- Patchworkarbeiten, Hannelore Esser
- Schmuck aus Tonperlen, Marion Kaulen
- Strick- und Häkelaccessoires, Nadelwerk im Ulhaus
- Textildesign auf Seide & Schmuck, Barbara Kühnlein
- Töpferarbeiten, Lothar Kurtz
- Wachstuchtaschen, Marie Laschet
- Keramikfiguren, Anke Heinrichs

Für Kinder

- Getreide mahlen, "Wehter Kumpaney"
 - Kindertöpfern, Museumsverein
 - Insektenhotels + Nisthilfen bauen, LUNA & BUND - Langerwehe
- Geplant:
- Schafe & junge Ziegen zum Streicheln

Informationsstände

- LUNA (Langerweher Umwelt- und Naturschutz-Aktion)
- Materialien zum „Indeland“
- Netzwerk Blühende Landschaften
- Museumsverein

Unterhalten werden wir von der Mittelaltergruppe "Wehter Kumpaney" mit dem beliebten Bänkelgesang.

Alle Angaben stehen in der momentanen Situation ausdrücklich unter dem Vorbehalt eventueller Änderungen.