

Hallo Grün- kohl!



1 WAS IST HALLO GRÜNKOHL?

Gemeinsam schnacken, schlemmen und den ersten Grünkohl der Saison feiern – dafür steht Hallo Grünkohl. Als offizielle Eröffnung der Grünkohl-Saison verwandelt die Veranstaltung die Oldenburger Innenstadt einmal im Jahr in einen großen Treffpunkt für Grünkohlfans, Neugierige und Familien. Gastronomiebetriebe laden dazu ein, Grünkohl von klassisch bis kreativ zu entdecken. An langen Tischtafeln wird gemeinsam gegessen und gefeiert, während Musik, das Grünkohl-Bingo und zahlreiche Mitmachangebote für eine besondere Atmosphäre sorgen. Ergänzt wird die Veranstaltung durch den Grünkohl-Garten hinter der Lambertikirche – einen ruhigeren Aufenthaltsbereich mit zusätzlichen Angeboten.

1



2 WANN UND WO?

WANN: Sonntag, 8. November 2026
ZEITRAUM: 12:00 bis 18:00 Uhr
VERKAUFSSTART: 11:45 Uhr (Soft Opening)
WO: Rathausmarkt, Oldenburg

Gleichzeitig findet der verkaufsoffene Sonntag in der Oldenburger Innenstadt statt und sorgt für zusätzliche Besucherinnen und Besucher.

2

3 AUF EINEN BLICK

- über 10.000 Besucherinnen und Besucher jährlich
- Grünkohl von klassisch bis kreativ
- Live-Musik & Bühnenprogramm
- Kostenfreies Grünkohl-Bingo
- Grünkohl-Garten mit Familienangeboten
- Oldenburger Grünkohltradition erleben
- Regelmäßige Berichterstattung in regionalen und überregionalen Medien

3



Hallo Grün- kohl!



Rückblick

→ Gemeinsam schnacken, schlemmen und feiern



Hallo Grün- kohl!



→ Alle wichtigen organisatorischen Infos auf einen Blick

Allgemeines vorab

- Anmeldefrist: 21. August 2026
- Alle Angebote müssen einen Bezug zum Thema Grünkohl aufweisen
- Teilnahmebestätigung: Nach Ablauf der Anmeldefrist prüfen wir alle Anmeldungen und die Zusammensetzung der Veranstaltung. Anschließend erhalten Sie schnellstmöglich eine schriftliche Rückmeldung.
- Der Standplan wird nach Ablauf der Anmeldefrist erstellt. Über Ihren Standplatz informieren wir Sie rechtzeitig.
- Alle aktuellen Informationen, Downloads und Unterlagen stellen wir auf unserer [Grünkohl-Partnerseite](#) zur Verfügung. Dort finden Sie unter anderem den Standplan, das Programm, Sicherheitsinformationen, Social-Media-Vorlagen und weitere Downloads.
- Die Rechnungsstellung erfolgt nach der Veranstaltung.

Auf- und Abbau

- 🕒 ab 07:30 Uhr: Aufbau möglich
- 🚗 bis 11:00 Uhr: Fahrzeuge müssen das Veranstaltungsgelände verlassen haben
- 🍴 11:45 Uhr: Verkaufsstart (Soft Opening)
- 🕒 ab 18:00 Uhr: Abbau beginnt (nicht vorher)

Hinweis:

- Pagodenzelte und Standflächen sind müllfrei zu hinterlassen.

Nachhaltigkeit

- Kein Einsatz von Heizstrahlern
- Nur Mehrweg-Dekorationen (Ausnahme Pflanzen). Luftballons sind nicht gestattet
- Nur kompostierbare Servietten
- Kein Einsatz von Einweg-Geschirr oder -Besteck aus Kunststoff

Hallo Grün- kohl!



Teilnahme-
bedingungen

→ Das sollten Sie vor Ihrer Anmeldung beachten

Ausstellerschilder

Alle Teilnehmenden erhalten zu Beginn der Veranstaltung ein Schild von uns, das außen sichtbar an Ihrem Stand anzubringen ist. Im Anmeldeformular teilen Sie uns mit, welche Bezeichnung wir auf Ihr Schild drucken sollen. Für Sie entstehen keine Kosten.

Stornierungsbedingungen

Bei einer Absage durch staatliche oder kommunale Vorgaben entstehen Ihnen keinerlei Kosten seitens der Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH.

- Bei einer Absage Ihrerseits nach dem 19.10.2026 berechnen wir Ihnen 50%
- Bei einer Absage Ihrerseits nach dem 26.10.2026 berechnen wir den vollen Preis

Verkauf von Speisen, Getränken und Waren

Das Anbieten von zubereiteten Speisen ist anzeigepflichtig beim Ordnungsamt der Stadt Oldenburg. Die Anzeigepflicht obliegt Ihrer eigenen Verantwortung.

Wenn Sie keine zubereiteten Speisen oder Getränke anbieten, sondern andere Artikel verkaufen wollen, ist die Beantragung einer Ausnahmegenehmigung nach §55a Abs. 2 GewO beim Gewerbeamt der Stadt Oldenburg notwendig.

→ Grünkohl-Bingo

Auch in diesem Jahr findet auf der Bühne wieder das beliebte Grünkohl-Bingo statt.

Wir freuen uns, wenn Sie das Bingo mit einem Präsent aus Ihrem Sortiment unterstützen. Die Gewinne werden während der Veranstaltung auf der Bühne vorgestellt.

Im Anmeldeformular können Sie angeben, ob Sie ein Präsent zur Verfügung stellen möchten.

Hallo Grün- kohl!



→ Ihre Teilnahmeoptionen

1) Buchung Pagodenzelt

- Sie können über uns entweder ein 3 x 3 m Pagodenzelt oder ein 5 x 5 m Pagodenzelt oder aber eine Kombination aus mehreren Zelten bestellen. Die Zelte werden durch einen Dienstlesiter am Vorabend aufgebaut. Die Standgebühren sind im Preis des Pagodenzeltes bereits enthalten.

Leistung (jeweils inkl. Fußboden & Beleuchtung)	Preis	GfOL*
3 × 3 m Pagodenzelt	390 €	273 €
5 × 5 m Pagodenzelt	490 €	343 €
Ein 3 × 3 m Pagodenzelt und ein 5 × 5 m Pagodenzelt inkl. Regenrinne	898 €	634 €
Zwei 5 × 5 m Pagodenzelte inkl. Regenrinne	1.010 €	716 €
Zwei 3 × 3 m Pagodenzelte inkl. Regenrinne	798 €	564 €

* Mitglieder im Verein Gemeinsam für Oldenburg (GfOL) erhalten vergünstigte Konditionen

2) Foodtruck oder Marktstand

- Gerne können Sie auch mit Ihrem Foodtruck oder Marktstand teilnehmen.
- Preisstaffelung:
 - bis 10 m² = 100 € (GfOL-Mitglieder 75 €)
 - bis 20 m² = 175 € (GfOL-Mitglieder 122 €)
 - bis 30 m² = 250 € (GfOL-Mitglieder 175 €)
 - bis 60 m² = 375 € (GfOL-Mitglieder 262 €)

Hallo Grün- kohl!



→ Buchbare Zusatzleistungen

Strom (pauschal)

Kosten:

- Schuko = je 75 € (gedeckt auf max. 300 € pro Aussteller)
- CEE 16 A = je 75 €
- CEE 32 A = je 85 €

Stromkabel sind von Ihnen mitzubringen und am Stromkasten anzuschließen. Die Teilnehmenden müssen sich eigene Verlängerungskabel, Mehrfachstecker und ggf. Kabeltrommeln mitbringen.

Wasser (pauschal)

Kosten:

- Wasseranschluss 95 €
- Warmwasser-Handwaschbecken 100 €
- Kaltwasser-Hygienestation 65 €

Die Wasserversorgung wird von unserem Dienstleister Holger Enke vor Ort umgesetzt. Bitte beachten Sie die Anforderungen an Verkaufsstände der Stadt Oldenburg.

Zusätzlich

- Rampe für Pagodenzelt (3 x 3 m = 39 € und 5 x 5 m = 78 €)
- Spritzschutz für Holzboden in Pagodenzelten (4,50 € pro m²)
- Buffettisch mit weißer Tischdecke (12,40 €)
- Stehtisch Ø 70 cm mit weißer Husse (18,50 €)
- Geschirr (siehe Seite 9)

→ Übrigens

Alle Preise verstehen sich
zzgl. der gesetzlichen
Mehrwertsteuer von 19%

Hallo Grün- kohl!



→ So funktioniert unser zentrales Geschirrkonzert

Erklärung

Alle Ausstellerinnen und Aussteller, die Tellergerichte anbieten, bestellen ihr Geschirr über unser Online-Formular. Für To-go-Gerichte (z. B. Burger, Pommes, Wraps o. Ä.) sind eigene, kompostierbare Verpackungen zu verwenden. Auf der Veranstaltung wird kein Pfandsystem umgesetzt. Die Ausgabe an die Gäste erfolgt pfandfrei; das benutzte Geschirr wird an zentralen Rückgabestellen gesammelt und anschließend durch unseren Dienstleister HINSCH GastroRent gereinigt.

Ablauf

1. Bestellung: Bestellen Sie Ihren Geschirrbedarf über das Onlineformular.
2. Lieferung: HINSCH GastroRent liefert das vorkommissionierte Geschirr am 8. November bis 8:30 Uhr direkt an Ihren Stand. Das Geschirr wird in Kunststoffboxen angeliefert.
3. Leere Boxen: Geben Sie die leeren Kunststoffboxen während der Veranstaltung an einer der drei Geschirrrückgabestationen ab.
4. Abschluss: Direkt nach Veranstaltungsende erfassen wir gemeinsam mit Ihnen die Anzahl der ungeöffneten Kunststoffboxen, die an Ihrem Stand verblieben sind.

→ Hinweis

Bitte beachten Sie, dass erfahrungsgemäß mehr Besteck als Teller benötigt wird, da sich viele Gäste eine Portion teilen.

Hallo Grün- kohl!



→ FAQ Geschirrkonzept

- Wie wird am Ende abgerechnet?
Am Ende der Veranstaltung werden wir von Stand zu Stand gehen und gemeinsam mit Ihnen prüfen, wie viel Geschirr übriggeblieben ist und dies protokollieren. Für noch verschlossene Packungseinheiten entfallen lediglich die Mietkosten; für bereits geöffnete Packungseinheiten werden zusätzlich auch Reinigungsgebühren fällig.
- Was ist, wenn ich mehr Geschirr benötige, als ich bestellt habe?
Für alle Geschirrabnehmer werden wir 10 % Ihres bestellten Bedarfs als Puffer in einem Kofferranhänger unweit der Veranstaltungsfläche lagern. Diesen Puffer müssen Sie nur zahlen, wenn Sie ihn während der Veranstaltung in Anspruch nehmen. Hierfür kontaktieren Sie das Orgateam direkt auf der Veranstaltung.
- Muss ich an dem zentralen Geschirrkonzept teilnehmen oder kann ich auch mein eigenes Porzellangeschirr und Besteck mitbringen?
Um für alle Ausstellerinnen und Aussteller die gleichen Bedingungen sicherzustellen, ist es verpflichtend, das Porzellangeschirr und Besteck über uns zu bestellen. Nur so können wir auch für die Besuchenden eine nachvollziehbare Geschirrlogistik kommunizieren.
- Ich bin mir nicht sicher, ob ich Porzellangeschirr oder kompostierbares To Go-Geschirr verwenden darf.
Wenn Sie sich unsicher sind, können Sie uns gerne kontaktieren. Grundsätzlich gilt: Für klassische Tellergerichte zum Verzehr vor Ort, wie bspw. Grünkohlmahlzeiten, wird ein Porzellanteller benötigt. Für Gerichte, die üblicherweise auch To Go verzehrt werden, wie bspw. Burger oder Döner, können kompostierbare Verpackungen genutzt werden.
- Was ist mit Zubehör wie Chafings, Tellerwärmer und Co?
Wir organisieren das Geschirr und das Besteck. Das Kochequipment wird von den Ausstellerinnen und Ausstellern selbst organisiert.

Hallo Grün- kohl!



→ Kostenübersicht Geschirr, Besteck & Becher

Porzellangeschirr	Kosten
Teller flach Ø 25 cm	0,32 € / Stück
Suppenschale 0,4l	0,71 € / Stück
Mittelteller Ø 21 cm	0,26 € / Stück
zzgl. Reinigungsgebühren von verbrauchten und geöffneten Boxen	0,23 € / Stück

Besteck	Kosten
Menümesser	0,23 € / Stück
Menügabel	0,23 € / Stück
Menülöffel	0,23 € / Stück
Kaffeelöffel	0,23 € / Stück
zzgl. Reinigungsgebühren von verbrauchten und geöffneten Boxen	0,18 € / Stück

Gläser / Becher	Kosten
Schnapsglas	0,23 € / Stück
zzgl. Reinigungsgebühren von verbrauchten und geöffneten Boxen	0,18 € / Stück
Kunststoffbecher 0,3l (Reinigung inklusive)	0,28 € / Stück