

**BV - Bauernmarkt am Samstag,
den 19. Oktober 2024**

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr, Fisch bis 12 Uhr!
Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

**Anwesend sind: Metzgerei Häring, Gemüsebau Bauer,
Imker Jorgas, Gewürz - Kräuterweible,
Bäckerei Nusselt, WildGenuss, Käse Schwendner,
Winzer Strebel & Popp und Fischräucherei Gottschalk!**

**Der Bürgerverein ist mit Grillbratwurst und
Getränkesschank am Markt vertreten!**

NEU! Jetzt gibt es auch Kaffee, Becher 1.- € NEU!

**Kommenden Samstag ist der Bürgerverein mit
Bratwurst u. Getränke vor Ort!
Aufgestellte Pavillons mit Sitzgelegenheit laden zu
Diskussionsrunden oder zum Plausch ein.**



Wenn Sie am kommenden Samstag unseren Markt besuchen, nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Sorgen und Nöte mit den Mitgliedern des Bürgervereins zu besprechen. Auch für Anregungen jeglicher Art haben wir immer ein offenes Ohr und freuen uns auf interessante Gespräche mit Ihnen vor Ort!



Metzgerei Häring

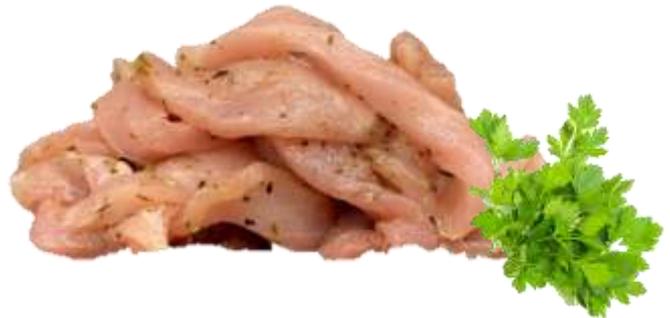
Frische Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung. Da weiß man was drin ist und dass es schmeckt!

Fertige Mahlzeiten: Rouladen, Schwein-, Kalb-, Hirsch-, Rinder-, Schaschlikbraten, „Saure Zipfel“ und verschiedene Wurst-u. Suppenkonserven.

Angebote am Samstag

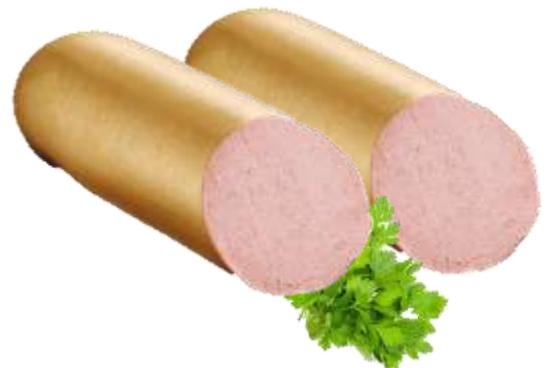


**Schweinegyros roh
100g 1,45€**



Fleischsalat 100g 1,15€

**Delikatessleberwurst
100g 1,18 €**



Schweinelachs 100g 1,05 €



Abbildungen ähnlich!

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Metzgerei Häring • Tartsberg 4 • 92367 Pilsach • Telefon:09186 226

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Suppenkonserven von Metzgerei Häring



Würzige Gulaschsuppe

auf Rückfrage/Bestellung.

Aufwärmen fertig!



1 Portion 400 g ohne Beilagen.

Serviervorschlag, Abbildungen ähnlich!

Suppenkonserven und fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer verfügbar.
Bitte nachfragen oder frühzeitig bestellen.

Rotbarsch

Der Rotbarsch sieht nicht nur toll aus, er schmeckt auch gut.



Es ist angenehm fest und voller gesunder Omega-3-Fettsäuren. Auch Eiweiß und für das Immunsystem wichtige Spurenelemente sind in großer Menge vorhanden. Damit ist Rotbarsch ein sehr gesunder Fisch, der auch von Ernährungsbewussten besonders geschätzt wird. Wie der Name schon verrät, hat der Rotbarsch festes rot-weißes Fleisch ist fettarm und hat einen feinen nussigen Geschmack.

Man kann das Fleisch, Kochen, Dünsten, Pochieren, Backen oder Braten, jedoch sollte man beachten, dass das Fleisch leicht zerfällt.

Den Rotbarsch sollte man am besten küchenfertig kaufen, da ein Stich von den Stacheln zu Entzündungen führen kann. Der Fisch wird aber in den meisten Fällen sowieso als Filet angeboten. Er benötigt wenig Gewürze und Zutaten. Schon eine leichte Zitrusnote und Kartoffeln und grüne Bohnen als Beilage reichen aus, um ein leckeres Rotbarsch-Gericht zuzubereiten. Auch mit verschiedenem Gemüse wie Sellerie, Möhren und Tomaten und einer leichten Weißweinsauce verfeinert, ist der Fisch eine echte Delikatesse. Wer den Aufwand nicht scheut, kann Rotbarsch aber auch in einer würzigen Marinade einlegen oder als Backfisch zubereiten, denn auch intensive Gewürze und Beilagen ergänzen den leicht nussigen Eigengeschmack von Rotbarsch gut. Ebenfalls beliebt ist er als Räucherfisch.

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Fischräucherei Gottschalk



**Vielseitige Fischauswahl, einfach lecker!
Angeln Sie sich ein Angebot!**



Rotbarschfilet	100g nur 2,59 €
Marinierte Heringe	100g nur 1,79 €
Frisches Karpfenfilet	100g nur 2,85 €

**Frische, eine Garantie für Qualität und Geschmack!
Fangfrischer Genuss.**

Vorbestellungen unter: info@fisch-gottschalk.de oder telefonisch.



www.fisch-gottschalk.de/

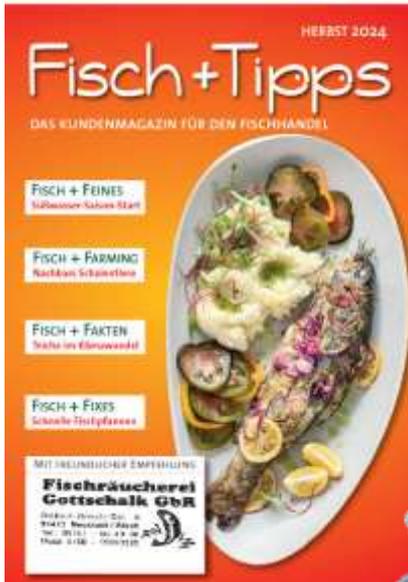
Gerne bringen wir Ihnen auf Vorbestellung Frischfisch, Räucherfisch, Marinaden und Fischsalate, Fischbrötchen mit hausgeräuchertem Schottischen Lachs, die wöchentlichen Angebote (www.fisch-gottschalk.de/) sowie Fischspezialitäten, die wir in unserem Fischgeschäft in Neustadt/Aisch anbieten, am kommenden Samstag zum Markt „Am Eckla“ mit!

Robert - Bosch - Str. 6 • 91413 Neustadt/Aisch • Tel.: 09161 / 66 49 06

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Frischfisch aktuell

In der Frische-Theke haben wir diese Woche
(bitte rechtzeitig Vorbestellen!):



Das neue Heft ist da!

Karpfenfilet, Forellen, Saiblinge, Saiblingsfilet, Makrelen, Lachsforelle, Lachsfilet, Doraden, Rotbarschfilet, Seelachsfilet, Thunfischfilet, Schellfischloins, Kabeljauloins, Seeteufelfilet, Schollenfilet, Viktoriabarsch, Schwertfisch und Jakobsmuscheln.

Vorbestellungen unter: info@fisch-gottschalk.de
oder telefonisch unter Tel.: 09161 / 66 49 06



Gemüsebau Bauer Baby Leaf Kleines Blatt ganz groß!

Jetzt aktuell bei Gemüsebau Bauer

Aktuelles Angebot
3 knackige
Blattsalate
bei freier Auswahl
für 3,50 €

Da weiß man wo's herkommt und was man isst!

Wir Nürnberger in den Siedlungen Süd haben das Glück
Feldfrüchte direkt aus dem Knoblauchsland zu kaufen.

Gemüsebau Bauer

mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.

Auswahl hochwertiger saisonaler/regionaler
Herrlichkeiten, frisch aus dem Knoblauchsland.



Mangold frisch
aus dem
Knoblauchsland

Abbildungen ähnlich!



Ruccola
Babyleaf
Feldsalat
im Angebot



Abbildungen ähnlich!

3 Kohlrabi
3 Stck. 3.-€

Wo gib't's für Sie, sonst noch diese Vielfalt!

Gemüsebau Bauer • Höfleser Hauptstraße 36 • 90427 Nürnberg

Tel: 0911 381911 • E-Mail: gemuesebau.bauer@t-online.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Winzer mit Leidenschaft!

Wein. Strebel & Popp



Das Weingut bietet Ihnen eine reiche Auswahl an eigenen Erzeugnissen von Weiß- und Rotweinen über Sekt, Likör bis hin zu Edelbränden. Wir hoffen, dass Sie in unserem Produktsortiment etwas Passendes für Sie oder Ihre Freunde finden.

Aktuelles:

Winzer Sekt (Brut) in traditioneller Flaschengärung.

Unsere Öffnungszeiten am Hof (Weinverkauf):

Montag bis Samstag 8 – 12 Uhr und 13 – 19 Uhr,
Sonn- und Feiertage nach telefonischer Vereinbarung

info@weingut-strebel-popp.de

<https://weinbau-strebel-popp.de/>

Weingut Strebel & Popp • Fischergasse 14 • 91472 Ipsheim • Tel.: 09846/ 298
info@weingut-strebel-popp.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Wein Strebel & Popp



Der Federweisser
ist da!

Für Sie am Samstag,
den 19. Oktober mit
dabei.

Tel.: 09846/ 298 • info@weingut-strebel-popp.de • <https://weinbau-strebel-popp.de/>

Federweisser eine spritzige Sache



Abbildung ähnlich!

In Franken heißt er Federweisser, ist ein noch gärender Wein.

Federweisser entsteht, wie jeder andere Wein auch aus frischen Trauben. Nach der Lese kommen die Trauben in die Presse. Durch Hefen (natürl. oder zugesetzt) im Traubensaft beginnt der Gärprozess. Dabei wird der in den Beeren enthaltene Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Also alles wie bei einem „normalen“ Wein.

Jetzt kommt der Unterschied: Vor dem nicht abgeschlossenen Gärprozess wird abgefüllt! Federweisser ist also ein nicht fertig vergorener, natürlicher trüber Wein mit geringerem Alkoholgehalt. Manche bezeichnen ihn auch als „neuen Wein“. Das hat seinen Grund, denn der „neue Wein“, ist der erste Wein des neuen Jahrgangs, wenn auch noch kein fertiger.

Kein Federweisser ohne Zwiebelkuchen! Das perfekte Essen zu dem frischen Most ist ein typisch fränkischer Zwiebelkuchen, der am besten noch warm serviert wird. Aber generell eignet sich der Federweisser mit seinen Aromen auch perfekt für eine deftige Brotzeit mit Wurst und Käse. Da kann man nicht widerstehen. Wer Federweisser liebt, der muss jetzt zugreifen. Denn Federweisser kann nur wenige Wochen im Jahr hergestellt werden.

TIPP: Federweisser immer stehend lagern, denn er gärt in der Flasche weiter und produziert Kohlendioxid, das in einem kleinen Loch in der stehenden Flasche im Verschluss entweichen kann!

Genießen Sie ihn, den Federweissen, solange es ihn gibt!

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.



JagdGenuss

Fleisch und Wurst vom heimischen Wild

Wo gibt es noch Wild in dieser einzigartigen Spitzenqualität?
Jeden dritten Samstag am BV-Bauernmarkt „Am Eckla“!



Auch sind wir für Sie da
in Erlenstegen in 90491 Nürnberg an der Haltestelle Platnersberg. Jeden Donnerstag von 8Uhr bis 16Uhr
Und jeden ersten Donnerstag im Monat grillen wir für Sie frisches vom Wild.
So zum Beispiel Bratwürste vom RotWild, RehWild oder SchwarzWild.

auch am Hauptmarkt, vor dem Rathaus 90403 Nürnberg
Buslinie 36: Haltestelle Hauptmarkt Buslinien 46, 47: Haltestelle Heilig-Geist-Spital
JETZT NEU 2x im Monat. Jeden ersten und letzten Samstag des Monats von 9Uhr bis 18Uhr



und auch in der Rudolf-Breitscheid-Straße 13-15, 90762 Fürth
Jeden zweiten Samstag des Monats von 9Uhr bis 18Uhr

Querbeet – das ist das Motto des Fürther Marktes in einem Wort.
Die festen und mobilen Marktstände sorgen nicht nur für tägliche, sondern auch für saisonale Abwechslung.
Das Angebot ist somit immer wieder neu und überraschend.

Besuchen Sie auch unser Ladengeschäft in Burgbernheim • Rothenburger Str.10
91593 Burgbernheim

Öffnungszeiten: Freitag von 11 -18 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung

<https://www.jagdgenuss.de/>



Vorbestellungen unter
Tel.: +49 (0) 9101 90 11 600
E-Mail: info@JagdGenuss.de





JagdGenuss

Fleisch und Wurst vom heimischen Wild

Für Sie am Samstag, den 19. Oktober mit dabei.



Wildes Fleisch/Lauscher.
Hunde Leckerlis, schonend gekocht, gedörnt bzw. luftgetrocknet!
Riecht (stinkt) nicht!
100%ig ohne Zusatzstoffe!



NEU im Sortiment



Wildleberwurst vom freilebenden Rehwild oder Wildschwein.



WildLeberkäse

Öffnen und ohne Deckel in den Backofen bei 160 Grad für 30 Min. Ein Erlebnis für den Gaumen. Funktioniert auch beim Grill mit Haube!



Ein besonderer Genuss, den Ihre Grillrunde beim nächsten Grillabend bestimmt wieder genießen möchte!

Gewürz-Kräuterweible Brunner

Hier bleibt
kein Wunsch
unerfüllt!



Nur mit größter Sorgfalt ausgewählte Grundstoffe werden von unserem Gewürz- u. Kräuterweible verarbeitet. Die Liebe zum Produkt und langjährige Erfahrung führt zu außergewöhnlicher Qualität. Diese Qualität kann man riechen und schmecken!

Über 160 reine Gewürze,
von „A“ wie Anis bis „Z“ wie Zwiebelgranulat,
plus 150 Gewürzmischungen und Gewürzzubereitungen.
Salze, Grill und Steakgewürze mit und ohne Glutamat
und Hefe. Suppen und Soßen, frei von tierischen Fetten.
BIO Superfood. Gourmet Salze. Suppen und Soßen auch
ohne Geschmacksverstärker, (Hefe), lactosefrei! Heil-
kräuter, (BGH)-Teemischungen u. Früchtetees.

**Eine vielfältigere, umfassendere
Auswahl gibt es nicht!**

Die frischen herbstlichen
Abende kommen. Machen
Sie es sich
gemütlich



mit „BIJOS“ Handgemachtem Räucherwerk.
Aktuell im Sortiment!
Gewürzhandel Brunner



Imker Jorgas

Regionale Honigsorten
Honigessig
Bärenfang Likör
Bienenwachskerzen
Propolistinktur uvm.

Regionale Honigsorten wie Rapshonig,
Waldblütenhonig, Blütenhonig mit Akazie aus
Worzeldorf und Frühlingsblütenhonig uvm.

Tel.: 0911 481470 Email: juergen.jorgas@freenet.de

Bäckerei Nusselt

Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



**Täglich frisch
für Sie
gebacken.**

1 Bauernbrot 4,00 €



**2 Stück Nusskuchen
getränkt 5,20 €**



3 Dinkelchiabrötchen

2,45 €

Abbildungen ähnlich!



BÄCKEREI NUSSULT GmbH • Kornburger Hauptstraße 22 • 90455 Nürnberg • TEL +49 9129 · 42 52
info@baeckerei-nusselt.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Schon mal probiert?

Dieses gesunde schmackhafte **Dinkelvollkornbrot** ist ein Gaumenschmaus. Sie werden begeistert sein! Dazu kommen die vielen nützlichen natürlichen Inhaltsstoffe wie Kalium, Magnesium, Zink und Eisen. Außerdem lassen sich Antioxidantien, zahlreiche Vitamine und Eiweiß im Dinkelvoll-



kornbrot nachweisen. In 100 Gramm Dinkelvollkornbrot stecken im Durchschnitt 265 Kalorien und 53 Gramm Kohlenhydrate.

Dinkelbrot ist nicht nur gesund, es schmeckt auch!

Raclette



Normalerweise rechnet man für das Raclette mit den Pfännchen etwa 200 bis 250 g Käse pro Person - übrigens gilt diese Menge auch für die Kartoffeln, die man dazu reicht. Wenn Sie oben auf den Raclette-Grill noch zusätzlich mariniertes Fleisch legen orientieren Sie sich an 150 g pro Person.

Baldauf Lindenberg

Über den richtigen Käse für ihr Lieblingsgericht würden Raclette-Fans am liebsten ein Geheimnis machen.

Wir haben unseren Favoriten schon gefunden:

Der Raclette besticht durch ausgewogene Würze und ist herzhaft im Geschmack. Er fühlt sich an Grill und Schmelzofen pudelwohl und schmilzt **besonders** gut. Er zergeht genussvoll auf der Zunge und ist ausgesprochen aromatisch.



Käse Schwendner

mit Kratzerbauer
Käsespezialitäten

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale Spitzen-
produkte! Butter, Jogurt
und Frischkäse von den
eigenen Milchkühen.
Der Schnittkäse aus
Heumilch kommt von der
Käserei
Baldauf/Lindenberg**

**Probieren sie vor Ort wie ein natürliches Jogurt schmeckt!
Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf der Zunge
zergehenden mit Bockshornklee verfeinerten Bauernkäse.
Einmalig in Nürnberg, nur „Am Eckla“, der Ort mit Geschmack!**

Gerhard Schwendner • Grametshof 2 • 93176 Beratzhausen,
info@schwendner-kaese.de Telefon: 0151/15295902

**Etwas vergessen! Metzgerei Emmert und Bäckerei
Nusselt stehen wieder jeden Dienstag von 8 -13 Uhr,
Kreuzung/Finkenbrunn neben der Norma!**

**Dies ist nur ein kleiner Teil des Marktsortiments. Schauen
Sie an einem Samstag (8-12:30 Uhr) einfach mal vorbei und
genießen Sie das breitgefächerte Angebot des Marktes!**

•BÜRGERNAH

•KOMPETENT

•UNABHÄNGIG

BÜRGERVEREIN
Siedlungen Süd e.V.



FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTTEIL!



Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam
B. Baumann

Siehe auch: www.bv-siedlungen-sued.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!