

BV - Bauernmarkt am Samstag, den 20. September 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr, Fisch bis 12 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen
Einkaufs in Marktatmosphäre.

Unschlagbare Frische durch die Nähe des
Knoblauchslandes.

Auch der Bürgerverein ist mit Bratwurst und
Getränke wieder vor Ort! Aufgestellte Pavillons mit
Sitzgelegenheit laden zu Diskussionsrunden oder zum
Plausch ein.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



Wenn Sie an oben genannten
Samstag unseren Markt besu-
chen, nutzen Sie die Gelegen-
heit, Ihre Sorgen und Nöte mit
den Mitgliedern des Bürgerver-
eins zu besprechen. Auch für
Anregungen jeglicher Art haben
wir immer ein offenes Ohr und
freuen uns auf interessante Ge-
spräche mit Ihnen vor Ort!

Die Lagerkapazitäten in den Verkaufswägen sind begrenzt, deshalb gilt für alle
am Markt ausgewiesenen Angebote, „Nur solange Vorrat reicht!“

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Metzgerei Häring

Neben frischen Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung bietet Metzgerei Häring auch Fertigprodukte an.



Das schnelle Gericht!



Abbildungen ähnlich!

Beliebte Wurstsorten gibt es auch in der Dose.

Das Angebot umfasst Suppen, fertige Braten/Mahlzeiten und Konserven.

Dosenkonserven:

Suppen: Leberknödelsuppe, Gulaschsuppe.

Braten: Schweinebraten, Rinderbraten, Rindergulasch, Rahmgeschnetzeltes, Saure Lunge, Schaschlikpfanne, Hirschbraten, Sauerbraten, Bolognese.

Wurstkonserven: Bratwurst, Hausmacher, Göttinger, Bierschinken, Leber-käse, Jagdwurst, Presssack, Schweinefleisch, Feine Schinkenwurst.

Braten/Mahlzeiten zum baldigen Verzehr:

Schweinbraten, Sauerbraten, Kalbsrahmbraten, Rinderrouladen, Hirschbraten, Saure Zipfel, Schaschliktopf, Schaschlikspieße, Schweinerahmbraten, Leberknödelsuppe.

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Von Suppen- u. Bratenkonserven, fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer alle Sorten vorrätig. Bitte nachfragen und/oder frühzeitig bestellen.

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!



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



Schweine Hals
100g 0,99 €



Gelbwurst
100g 1, 25 €

Delikatessleberwurst
100g 1,25 €



Abbildungen ähnlich!



Frische Bratwürste
100g 1,10 €



Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Herbstzeit ist Karpfenzeit

Ab September kommen die Monate mit einem "R" - das heißt, die Karpfensaison beginnt.



Karpfen blau oder gebacken.
Abbildungen ähnlich.

Doch warum ist der Karpfen so beliebt? "Der Karpfen besticht nicht nur durch seine Vielseitigkeit in der Zubereitung, sondern auch durch seinen Geschmack. Entgegen der landläufigen Meinung hat er einen geringen Fettgehalt aber einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren", erklärt die Pressestelle des Landratsamtes Neustadt/Aisch-Bad Windsheim.

"Darüber hinaus ist er nicht nur gut für uns, sondern auch für die Natur." Die Teichlandschaft leiste einen wesentlichen Beitrag zur Biodiversität.

Karpfen = Superfood!

Und wer nicht selber Fisch zubereiten möchte besucht ein fränkisches Lokal (z.B. TSV Falkenheim) in seiner Nähe oder macht einen Ausflug zu den
Aischgründer Karpfenschmeckerwochen

vom 1. September bis zum 1. November 2024.

In Franken und vor allem im Aischgrund gilt der Karpfen nicht nur als beliebte Delikatesse, sondern wegen seines geringen Fettgehalts und eines hohen Anteils an Omega-3-Fettsäuren auch als "Superfood".

Gebackener Karpfen oder Karpfen "blau" sind Klassiker, für die viele Karpfenliebhaber aus der Metropolregion Nürnberg in den Aischgrund kommen. Doch bei den Karpfenschmeckerwochen werden in insgesamt 16 Wirtshäusern auch spezielle Kreationen serviert: Karpfen Teriyaki Bowl, Karpfenfilet auf Kokos-Currysauce, Karpfen heiß im Wacholderrauch geräuchert, Karpfenmatjes oder Karpfensushi. Auch Karpfen Bouillabaisse oder Karpfen in Frankenweinsud mit Meerrettich kann geschlemmt werden.

Weitere Informationen sind auch unter www.karpfenschmeckerwochen.de zu finden.

Fischräucherei Gottschalk



Vielseitige Fischauswahl, einfach lecker!

Angeln Sie sich ein Angebot!

Fangfrischer Genuss.

Frische, eine Garantie für Qualität und Geschmack!



Rotbarschfilet

100g nur 2,49 €

Karpfenfilet

100g nur 2,99 €

Makrelen

küchenfertig

100g nur 1,69 €

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

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!



www.fisch-gottschalk.de/

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 (bitte rechtzeitig Vorbestellen!) haben wir diese Woche:

Nutzen Sie die Möglichkeit der Vorbestellung! Herr Gottschalk bringt Ihnen die bestellte Ware dann am kommenden Samstag, den 20. September mit.

Schwertfisch, Kabeljaufilet, Steinbeißerfilet, Thunfischfilet, Victoriabarschfilet, Rotbarschfilet, Seelachsfilet, Lachsfilet, Lachssteaks, Makrelen, Forellen, Saiblinge, Saiblinsfilet Schellfischloins und Karpfenfilet.

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



Gemüsebau Bauer



Abb. ähnlich!

Aktuell

**10 verschiedene Salate aus dem Knoblandsland zur freien Auswahl!
3 Stck. 3,50 €**

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

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.**



**Zucchini,
Fenchel,
Freilandgurken,
Kartoffeln,
Spinat sowie
Kohlrabi,
Mangold**



Abb. ähnlich!

**Knoblauch u.
Gemüsezwiebeln
alles frisch aus dem
Knoblauchsland.**



**Herbst-Kürbiszeit
Hokkaido jetzt
verfügbar!**

Wo gibt'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!

Gemüsebau Bauer

mit Liebe und Hingabe zum Produkt!



**Noch gibt es sie,
Bauer's
Tomatenvielfalt
mit Geschmack!**



Abb. ähnlich!

Der regionale Vorteil ist, dass erntereife Tomaten direkt vom Feld auf den Markt und somit erntefrisch zu Ihnen auf kurzen Weg gelangt.

**Da weiß man, dass sie
schmecken und was man
isst!**



Imkerei Jorgas



Aktuell frischer Honig.
Mit dabei frisch geschleuderten
Rapshonig aus der Oberpfalz,
Frühjahrsblütenhonig aus Worzeldorf,
Blütenhonig aus unseren Siedlungen,
Sommerblütenhonig aus der Oberpfalz,
Blütenhonig mit Linde aus Worzeldorf.

Bei dem „Am Eckla“ von Jorgas angebotenen Honigprodukten sind regional und nachhaltig erzeugt und Sie können sicher sein, dass Sie ein naturbelassenes unverfälschtes Imker-Honigprodukt erhalten. Regional und nachhaltig!



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

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.

**Am 20. September mit dabei „Frischer Federweißer“
und unser neuer Hausschoppen!
Harmonischer fränkischer
Cuvée aus Bacchus und Müller-Thurgau.**

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 trifft Käse!

Vormerken: 15. November 18 Uhr



So ein Käse!



15. November 2025 - 18-22 Uhr

Wein.
Strebel & Popp
Fischergasse 14
91472 Ipsheim
09846-298

zusammen mit



Seemühle 38
91620 Ohrenbach
09843-1778

Was:

Weingut Strebel & Popp
Fischergasse 14, Ipsheim

Was:

Freuen Sie sich auf einen gemütlichen Abend in familiärer Atmosphäre – mit liebevoll zubereiteten, handgemachten Spezialitäten der Familie Schmidt und einer feinen Auswahl an Eigenbauweinen der Familie Strebel & Popp. Entdecken Sie den Geschmack der Region: authentisch, hausgemacht und mit viel Herz serviert.

Im Preis inbegriffen:

- Empfang mit Secco
- sechs Weine
- Suppe
- Hauptgang mit Fleisch
- Dessert
- verschiedenen Käsehappen
- Wasser

Zusätzliche Getränke werden separat abgerechnet.

Karten nur im Vorverkauf erhältlich! Preis 75,- € p. P.

Gewürz-Kräuterweible

Brunner

Der
Unterschied
zwischen
Gewürz und
Gewürz



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

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! Heilkräuter, (BGH)-Teemischungen u. Früchtetees.

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



**NEU im Sortiment
„BIJOS“
Handgemachtes
Räucherwerk für
gemütliche Abende im
Herbst!**

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Bäckerei Nusselt

Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



**Täglich frisch
für Sie
gebacken.**

Marktangebote der Bäckerei Nusselt

**1 Krustenbrot
3,40 €**



**2 Butterhörnchen
2,70 €**

**2 Zwetschkuchen
5,95 €**



Abbildungen ähnlich!

Begrenzte Verkaufsfläche, deshalb alle Angebote nur solange Vorrat reicht!

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Krustenbrot, schon mal probiert?



Abbildungen ähnlich!

Krustenbrot, ein Brot mit rustikalem Charakter, bei dem die Kruste kräftig aufgerissen ist. Der hauseigene Natursauerteig, eine lange Teigruhe und ein aufwändiges Backverfahren geben dem Krustenbrot seinen unvergleichlichen Geschmack. Eine feine, leichte Kümmelnote rundet das Ganze ab.

Unser Krustenbrot hat einen Roggenanteil von 90 %. Aus diesem Grund ist Sauerteig für die Herstellung unverzichtbar. Die Mischung aus Milchsäurekulturen und Hefen sorgt dafür, dass der schwere Roggenteig aufgehen kann und das Brot lange frisch bleibt.

Roggenbrot ist nicht nur gesund, es schmeckt auch!

Abbildungen ähnlich!

Chilikäse

**Käserei
Schwendner**



Optisch eine Wucht, geschmacklich ein Erlebnis: Unser Chilikäse trägt einen sattroten Mantel aus Chiliflocken um seinen elfenbeinfarbenen Laib.

Am Gaumen verbinden sich der fein gereifte, mildwürzige Käse und das feurige Gewürz zu einem ebenso anregenden wie harmonischen Geschmackserlebnis.

**Mindestens 50 % Fett i. Tr.
Schnittkäse aus Heumilch hergestellt**

Besondere Merkmale: Essbare Naturrinde mit Kräutern / Blüten / Pfeffer affiniert, Tierisches Lab, aus Allgäuer Heu- & Weidemilch.

Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik.

Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen. Naturrinde mit Chilimischung, essbar.

Geschmack Vollaromatisch, im Rindenbereich scharf.

Schnittfester, geschmeidiger Teig, Reifungsdauer Mindestens 8 Wochen

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Käse Schwendner

mit Kratzerbauer
Käsespezialitäten

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale
Spitzenprodukte!**
Butter, Jogurt, Frischkäse von
den eigenen Milchkühen
und der Schnittkäse jetzt aus
der eigenen Käserei!

**Kostprobe vor Ort. Probieren Sie wie ein natürliches Jogurt
schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf
der Zunge zergehenden saisonal abhängigen Käse mit Kräu-
tern, z.B. mit Bockshornklee verfeinerten Bauernkäse.**

**Einmalig in Nürnberg, nur „Am Eckla“, der Ort mit
Geschmack! Ausprobieren!**

**Mitgebrachte eigene Behältnisse werden gerne
befüllt/genutzt.**

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!**

•BÜRGERNAH

•KOMPETENT

•UNABHÄNGIG

BÜRGERVEREIN
Siedlungen Süd e.V.



FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTTEIL!



Ihr Bürgervereinsteam

©B. Baumann

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!