

Wochenmarkt am Samstag, den 4. Oktober 2025

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

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

Anwesend sind: **Metzgerei Häring**, **Gemüsebau Bauer**,
Bäckerei Nusselt, **Käse Schwendner**
und **Fischräucherei Gottschalk!**

Jetzt gibt es sie wieder, die Fischsemmel!

Fischbrötchen etwas für jeden Geschmack!



Frische Fischsemmel -wo gibt es die noch? Lachssemmel mit Gottschalks hand-gesalzen und mehreren Tagen kaltgeräuch-erten echtem schottischen Räucherlachs. Die Bismarcksemmel ist mit einem ge-salzenen, im Essigsud fein gesäuerten Hering belegt und die Matjessemmel mit in Salzlake und eigenen Enzymen fermen-tierten Heringsfilets werden täglich erst am Markttag frisch für Sie zubereitet.

Diese geschmacklichen, verschiedenen Köstlichkeiten können Sie
jeden ersten und dritten Samstag am
BV-Bauernmarkt „Am Eckla“ genießen!

Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen!

Fischräucherei Gottschalk garantiert nicht nur Frische, sondern auch beste Qualität!

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Metzgerei Häring

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



Abbildungen ähnlich!

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.

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Fischräucherei Gottschalk



Vielseitige Fischauswahl, einfach lecker!

Angeln Sie sich ein Angebot!



Marinierte Heringe 100g nur 1,88 €

Seelachsfilet 100g nur 1,99 €

Forellen 100g nur 1,89 €

Frische ist 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 ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Forelle

eine variantenreiche
Fischspezialität!



Forellen eignen sich für fast alle Zubereitungsarten wie **Backen, Braten, Dünsten, Kochen und Grillen**.

Besonders beliebt sind nach wie vor die traditionellen Zubereitungsarten „Forelle Müllerin Art“ (gebraten) oder „Forelle blau“ (im Sud gekocht).

Neben den traditionellen gibt es weitere Zubereitungsarten wie geräuchert, pochiert (langsame Garmethode), paniert oder aus dem Backofen. Egal wie zubereitet ist die Forelle ein besonderer Genuss.

Mit ihrem aromatischen Fleisch zählen Forellen mit zu den beliebtesten Speisefischen. Der mild-würzige und ganz besondere Geschmack der zarten Forellen verlangt nicht viel.

Warm oder kalt, serviert mit Ciabatta und etwas Salat, kombiniert mit einer Hollandaise oder einer Kräutersauce und der Genuss ist perfekt.

Zu den warmen Varianten passen heiße Pellkartoffeln, Petersilienkartoffeln oder ein „Fränkischer Kartoffelsalat“, ein Gurkensalat mit Joghurt-Dillsoße ist die perfekte Ergänzung u. rund das Ganze ab. Auch kalt macht die Forelle dem Gaumen Freude, ihr Fleisch schmeckt auf Baguette oder in Fischsalaten mit Dill- oder Joghurtsauce. Fruchtig-scharf aufpeppen kann man mit einem Spritzer Zitrone für Frische und etwas Tabasco. Wer es noch etwas würziger, schärfer möchte, kann vorsichtig mit einer Chili-Soße nachhelfen!

Diese Gewürze harmonieren mit dem Geschmack der Forelle: Petersilie, Knoblauch, schwarzer Pfeffer und Zitrone. Für die Bauchhöhle: Rosmarin, Thymian, Basilikum u. Salbei.

Dies ist nur eine grobe Beschreibung, um den Aufwand darzustellen und Ihren Appetit anzuregen.

Detailliertere Rezepte finden Sie unter diesem Link: [Forelle](#)

Frischfisch aktuell

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

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

**Lumbfilet, Thunfischfilet, Schollen-
filet, Victoriabarschfilet, Rotbarsch-
filet, Seelachsfilet, Lachsfilet, Makre-
len, Forellen, Saiblinge, Saiblingsfilet,
Schellfischloins und Karpfenfilet.**

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

Abbildungen ähnlich!



Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



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



**Herbst-Kürbiszeit
Hokkaido jetzt
verfügbar!**



Abbildungen ähnlich!

**Aktuell 10 versch.
Salate aus dem
Knoblauchsland.
Frei Auswahl
3 Stck. 3,50 €**

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 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.**

**2 Stck.
getränkter
Nusskuchen
5.20 €**



Abbildungen ähnlich!

Ein Genuss!

BÄCKEREI NUSSELT GmbH • Kornburger Hauptstraße 22 • 90455 Nürnberg • TEL +49 9129 · 42 52

info@baeckerei-nusselt.de

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Kuchen von Nusselt



Abbildungen ähnlich!

**Saisonale Kuchen
Apfel-, Erdbeer-,
Käse-, Kirsch-,
Zwetschkuchen,
Käsemanda-Schnitte,
Bienenstich uvm.
Täglich frisch für Sie
gebacken.**

Eiersalat es müssen keine Ostereier sein!



Mit wenigen Zutaten und kaum Aufwand gelingt blitzschnell ein köstlicher Brotaufstrich, der besser schmeckt als jedes gekaufte Fertigprodukt. Denn selbst gemacht nach eigenem Gusto schmeckt er am besten und man weiß, was drin ist!

Zutaten für ca. 4 Portionen Eiersalat:

5 gekochte Eier, 200 g körniger Frischkäse(optional), 2 EL Mayonnaise, 1 EL Schmand oder Crème fraîche, 2 Gewürzgurken, 2 EL Senf, Salz und Pfeffer, 2 EL frische Schnittlauchröllchen.

1. Frischkäse, Mayo, Schmand oder Crème fraîche, Senf und die abgetropften, gewürfelten Gewürzgurken in eine ausreichend große Schüssel geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken.
2. Die hart gekochten Eier würfeln. Nacheinander mit in die Schüssel geben. Gut durchrühren und dann 1½ EL Schnittlauchröllchen untermischen.
3. Abgedeckt für 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nochmal umrühren und mit dem restlichen Schnittlauch dekorieren.

Weitere mögliche Zutaten: Schinken, Spargel, Zwiebel, Sellerie, Gewürze wie Paprika, Curry, Rosmarin und Majoran sowie Basilikum oder Petersilie für einen aromatischeren, würzigen Geschmack. Den Variationen/Kombination sind keine Grenzen gesetzt. Auch kann man den Frischkäse durch Joghurt ersetzen. Man sollte aber immer bedenken, dass manchmal weniger besser ist!

Dies ist nur eine grobe Beschreibung, um den Aufwand darzustellen und Ihren Appetit anzuregen.

Detailliertere Rezepte finden Sie unter diesem Link: [Eiersalat](#)

Käse Schwendner

Von Schwendner
Käse

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Joghurt und
Frischkäse von den
eigenen Milchkühen.
Der Schnittkäse aus
Rohmilch kommt jetzt
von der Käserei
Schwendner!**

**Kostprobe vor Ort. Probieren wie ein natürliches Joghurt
schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf
der Zunge zergehenden Käse saisonal abhängig mit Kräu-
tern, z.B. den 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 jeden Dienstag von 8 -13 Uhr,
Kreuzung/Finkenbrunn neben der Norma!**

•BÜRGERNAH

•KOMPETENT

•UNABHÄNGIG



FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTEIL!



Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam
B. Baumann

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.