

# BV - Bauernmarkt am Samstag, den 21. Februar 2026

„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, Käse Schwendner, WildGenuss, Winzer Streb & Popp und Fischräucherei Gottschalk!**  
**Alles frisch und saisonal.**

Der Bauernmarkt des Bürgervereins Siedlungen Süd e. V.  
Eine Gelegenheit Bekannte, Freunde und Nachbarn zu treffen.

Der Bürgerverein selbst ist mit Grillbratwurst und Getränkeausschank, Glühwein weiß/rot, am Markt vertreten.

Für Fragen oder einen Plausch stehen Mitglieder des Bürgervereins am Markt zur Verfügung!



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

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.**

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

## Angebote am Samstag

**Schweinegyros roh**



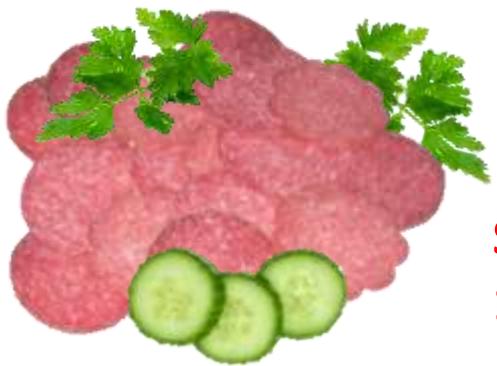
**100 g 1,45 €**



**Putenoberkeule**

**100 g 1,39 €**

**Gelbwurst 100 g 1,29 €**



**Salamia aufschnitt 3fach sortiert**

**100 g 1,99 €**

Abbildungen ähnlich!

**weiter Angebote im Verkaufswagen ausgezeichnet!  
Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226**

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

# Schweinegyros

aus der Pfanne!



Abbildung ähnlich!

Gyros mit Tomatenreis und Zaziki – das klingt nach einem richtig leckeren Gericht! ☺ Das würzige Gyros, der aromatische Tomatenreis und das frische, cremige Zaziki – da bekommt man gleich Hunger!

Gyrosgerichte eignen sich für ein schnelles Mittag- oder Abendessen für die ganze Familie.

Eine Herausforderung ist, dass Fleisch in der Pfanne genauso knusprig hinzubekommen wie am Spieß.

Für 4 Portionen: 1 kg Schweinegyros in Streifen geschnitten, 1 Zwiebel würfeln, 2 Zwiebeln in Ringe schneiden, 2 Knoblauchzehen, je 1 EL getrockneter Oregano u. Thymian, je  $\frac{1}{2}$  TL gemahlenen schwarzen u. weißen Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  TL Kreuzkümmel (optional), 1 TL scharfer Senf  $\frac{1}{2}$  EL Salz, 5 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 1 EL edelsüßes Paprikapulver.

Die Marinade: 5 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 1 Zwiebel fein gewürfelt, Knoblauchzehen gepresst, Oregano u. Thymian, gemahlenen schwarzen u. weißen Pfeffer, Kreuzkümmel (optional), scharfer Senf, 1 EL edelsüßes Paprikapulver, Salz. Alles in einen großen Gefrierbeutel füllen und durchkneten.

Nun das Fleisch mit in den Beutel geben und alles gut durchmischen. Kann am Vortag angemacht werden und über Nacht im Kühlschrank in Ruhe durchziehen. Schnelles Marinieren min. 2-3 Std.!

1. 30 Minuten vor der Zubereitung das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals im Beutel durchkneten. Gyros auf einem Teller geben und überschüssige Marinade abtupfen.
2. Pfanne mit Öl einpinseln, erhitzen und portionsweise das Gyros anbraten. Fertige gebratene Portionen im Backofen bei ca. 60 °C warmhalten.
3. Gyros auf einen Teller mit den gewählten Beilagen drapieren und als Topping die Zwiebelringe und Petersilie obendrauf.

Das Gyros schmecken hervorragend mit folgenden Beilagen: Tomatenreis, Zaziki mit Röstbrot oder mit einem typischen griechischen Krautsalat. Dies ist nur eine grobe Kochanweisung um den Aufwand darzustellen und Ihren Appetit anzuregen. Detailliertere Rezepte finden Sie unter diesem Link: [Gyros](#)

## Der Skrei ein ganz besonderer Fisch!



Saison 2026  
Nutzen Sie die  
Gelegenheit für ein  
Geschmackserlebnis!

Das weiße Fleisch des Skreis, auch als Winterkabeljau bezeichnet, ist fest und mager, aber gleichzeitig außerordentlich zart. Das gilt vor allem für die dicken Loins (Filets), die besonders saftigen Stücke aus dem Rücken. Diese werden von den Filetierprofis der Fischräucherei Gottschalk aus dem ganzen Fisch frisch für Sie zugeschnitten/portioniert.

Vorbestellungen unter: [info@fisch-gottschalk.de](mailto:info@fisch-gottschalk.de)  
oder telefonisch unter Tel.: 09161 / 66 49 06

# Fischräucherei Gottschalk



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



**Frische Forellen**

**100g nur 1,99 €**

**Victoriabarschfilet**

**100g nur 2,89 €**

**Lübecker**

**Curryfischhappen**

**100g nur 2,69 €**

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

**Vorbestellungen unter: [info@fisch-gottschalk.de](mailto:info@fisch-gottschalk.de) oder telefonisch.**



[www.fisch-gottschalk.de/](http://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/](http://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

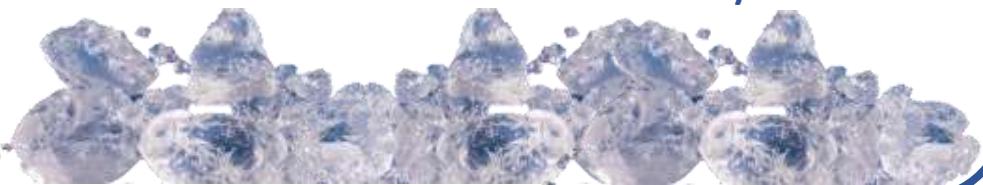
In der Frische-Theke haben wir diese Woche  
(bitte rechtzeitig Vorbestellen!):

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

Thunfischfilet, Schwertfisch, Schell-  
fischloins, Skreifilet, Rotbarschfilet, Vic-  
toriabarschfilet, Seelachsfilet, Lachsfilet,  
Steinbeißerfilet, Makrelen, Doraden,  
Lachsforellen, Forellen, Saiblinge, Saib-  
lingsfilet und Karpfenfilet.

Vorbestellungen unter: [info@fisch-gottschalk.de](mailto:info@fisch-gottschalk.de)  
oder telefonisch unter Tel.: 09161 / 66 49 06

Das neue Heft ist da!



## Gemüsebau Bauer Kohl Superfood!



In den unterschiedlichen Kohlsorten stecken nicht nur die Vitamine A, B, E, K, und besonders viel Vitamin C, sondern auch Magnesium, Kalzium, Zink und insbesondere Eisen und wertvolles Eiweiß sowie Glukosinolate eine Gruppe von sekundären antioxidativen Pflanzenstoffen. Gerade für Vegetarier oder Veganer ist Kohl daher eine gute Option, den Eisenhaushalt auch ohne den Verzehr von Fleischprodukten aufrechtzuerhalten.

# 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.



Abbildungen ähnlich!

**Roher Grünkohl ist sehr gesund. Er liefert im Vergleich mit anderen Wintergemüsesorten mit am meisten Vitamine und Mineralien.**



**Mildes  
Sauerkraut frisch  
vom Fass!**

**Reich an Mineralstoffen  
und Antioxidantien.  
Sauerkraut ist ja so  
gesund!**



Abbildungen ähnlich!

**Wo gibt's den sowas?  
Rote Rüben vorgegart  
(warm) zum Mitnehmen.  
Ungeschält, damit Vita-  
mine und Mineralien erhal-  
ten bleiben!**

**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](mailto:gemuesebau.bauer@t-online.de)



# 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

## Nicht immer wird Honig von fleißigen Bienen in Waben produziert!

Fast der Hälfte aller Honigimporte in die EU ist offenbar billiger Zuckersirup beigemischt. Vor allem Einführen aus China, der Türkei und Großbritannien machen heimischen Imkern das Leben schwer.

Nach einem Bericht der Europäischen Kommission stehen 46 Prozent des in die EU importierten Honigs unter Verdacht, durch Beimischung von Zuckersirup verunreinigt zu sein. Der Honig werde durch die Beimischung gestreckt, um größere Mengen zu geringeren Preisen verkaufen zu können. Fast 74 Prozent des aus China und 93 Prozent des aus der Türkei in die EU eingeführten Honigs seien bei Untersuchungen durch OLAF als verdächtig eingestuft worden.

Die „Am Eckla“ von Imker Jorgas angebotenen Honigprodukte sind regional und nachhaltig erzeugt und Sie können sicher sein, dass Sie ein naturbelassenes, unverfälschtes „Imker-Honigprodukt“ erhalten.



# 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](mailto:info@weingut-strebel-popp.de)

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

Weingut Strebel & Popp • Fischerstraße 14 • 91472 Ipsheim • Tel.: 09846/ 298  
[info@weingut-strebel-popp.de](mailto:info@weingut-strebel-popp.de)

1

# Winzer mit Leidenschaft!



Wein.  
**Strebel & Popp**

Weinstube 2026  
Öffnungszeiten

28. Februar	25. April
01. März	26. April
07. März	01. Mai -
08. März	03. Mai
28. März	Pfingsten
29. März	23. Mai -
Ostern	25. Mai
04. April -	30. Mai
06. April	31. Mai

wie gewohnt wieder jeweils  
ab 14 - 22 Uhr!

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

# Event zum Vormerken Samstag, 11. Juli 2026!



Wein.  
Streb & Popp

## Mediterraner Weinabend fränkische Edition

11. Juli 2026 - 17-22 Uhr



Wein.  
Streb & Popp

## Mediterraner Weinabend

11. Juli 2026 - 17-22 Uhr

Wo:

Weingut Streb & Popp, Fischerstraße 14, 91472 Ipsheim  
Telefon: 09846-298

Was:

Ein gemütlicher Abend mit verschiedenen mediterranen Speisen und Häppchen. Dazu eine Auswahl passender fränkischer Weine.

Im Preis  
inbegriffen:

- Empfang mit Secco
- Vorspeise
- Hauptgang
- Dessert
- verschiedene mediterrane Häppchen zwischen den Gängen
- sechs Eigenbau-Weine
- Wasser

Alle weiteren Getränke sind nicht im Preis inbegriffen und werden separat berechnet.

Karten nur im Vorverkauf erhältlich! Preis 85,- € p. P.

# Winzer Glühweine

Unseren

„heißen Weißen“

und unsere

„Heiße Versuchung“



Haben wir für Sie am  
21. Februar mit dabei.

Ausschank durch den  
Bürgerverein auch in der  
BV-Hütte am Markt!

Nur solange Vorrat reicht!



# JagdGenus

Fleisch und Wurst vom heimischen Wild

## Wir lieben's wild

Rotwild - Rehwild - Schwarzwild und noch viel mehr...

Jeden 3. Samstag im Monat sind wir für Sie da!



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 oder Oder Cevapcici 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](mailto:info@JagdGenuss.de)



# NEU - Der Shop nur für den Hund.

*Herzlich Willkommen in  
unserem Onlineshop.  
Leckerei vom Wild für  
Ihren Hund.*

100% WILD 100% REGIONAL 100% NACHHALTIG

[zum Leckerer Shop](#)



## Nur das Beste für Ihren Hund

Alle angebotenen Produkte sind sortenrein, dass heißt, wo Reh draufsteht ist auch ausschließlich Reh drin. Wir verzichten vollständig auf Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.

**100% WILD 100% REGIONAL UND 100% NACHHALTIG.**



### Dörrfleisch

RehWild, RotWild, Schwarzwild  
oder Hase

Das Wildfleisch wird fein gewölft,  
ausgerollt und schonend gedört.

Die Belohnung schmeckt und  
leicht bekommlich für Ihren Hund



### Lauscher

RehWild, RotWild oder Hase

Die Lauscher (Otiere) werden ge-  
waschen und anschließend schonend  
gedört.

Perfekter Kaugenuss für große  
Hunde



### Nacken

RehWild, RotWild oder Hase

Die Nacken werden in Scheiben  
geschnitten und anschließend schonend  
gedört.

Lang anhaltender Kaugenuss für  
Ihren Hund

[zum Shop](#)

# Gewürz-Kräuterweible Brunner



Nur mit größter Sorgfalt ausgewählte Grundstoffe werden von unserem Gewürz-Kräuter-weible verarbeitet. Die Liebe zum Produkt und langjähriger Erfahrung führt zu ausgewöhnlicher Qualität.

Über 160 reine Gewürze, von „A“ wie Anis bis „Z“ wie Zwiebelgranulat, plus 150 Gewürzmischungen u. 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, ohne Hefe, lactosefrei! Heilkräuter nach BGH. Heilkräuter-Teemischungen u. Früchtetees.

Hier bleibt kein Wunsch unerfüllt!

Für die noch kalten Abende!

Machen Sie es sich  
gemütlich mit  
**BIJOS**  
Räucherwerk



Ein Räucherwerk, dass ein wohlig-warmes Gefühl vermittelt? Wir haben Mischungen entwickelt, die bei verschiedenen Situationen unterstützen können. Lassen Sie sich überraschen! Stöbern Sie in unserem langjährigen bewährten Sortiment wunderbarer Räucherwerke und lassen Sie sich vom Duft und der Wirkung kostbarer Harze, Kräuter und Blüten verführen!  
Bijos Räucherwerke haben Fair Trade Qualität.



Dazu passend  
wunderschöne Räucherstövchen

# Hätten sie's gewusst?

Viele Heilpflanzen - wie Petersilie, Rosmarin oder Ingwer - sind als Küchengewürze beliebt und gehören unumstritten zu unserer Ernährung. Ihre heilende Wirkung ist in der heutigen Zeit jedoch oft unbekannt. Als Tee, Badezusatz, Salbe oder Tinktur zubereitet, können Heilkräuter laut Überlieferung bei Erkältung, Bauch- oder Gelenkschmerzen wahre Wunder



## 10 Kräuter für Ihre Hausapotheke

Pfefferminze, Kamille,  
Lavendel, Petersilie  
Melisse, Schafgarbe,  
Rosmarin, Ingwer,  
Thymian, Salbei.

### Heute: Pfefferminze und Kamille

**Pfefferminze** gehört zu den bekanntesten Teekräutern. Durch das ätherische Öl, das unter anderem Menthol beinhaltet, wirken Pfefferminzprodukte kühlend und erfrischend. Pfefferminztee hat entzündungshemmende sowie magenberuhigende Eigenschaften und wird traditionell bei Verdauungsbeschwerden, Reizdarm, Blähungen und Völlegefühl angewendet. Pfefferminzöl hilft der Überlieferung nach in verdünnter Form äußerlich gegen Muskelverspannungen, Gliederschmerzen und Spannungskopfschmerz.

**Kamille** sehr verbreitete, wirkt antibakteriell, entzündungshemmend, entkrampfend und verdauungsanregend. Kamillentee wird daher traditionell bei Verkrampfungen im Verdauungstrakt eingesetzt. Das Heilkraut hilft bei Entzündungen im Hals- und Rachenraum. Bei Erkältungen und verstopfter Nase sind Inhalationen mit Kamillenblüten sehr wohltuend. Salben und Cremes, die Kamillenextrakt enthalten, werden bei trockener Haut oder bakteriellen Hautentzündungen eingesetzt.

**Holen Sie sich Rat.**

Unser Kräuterweible Brunner, steht Ihnen gerne mit fachlichem, fundiertem Wissen und langjähriger Erfahrung zur Seite. Lernen Sie Tees, Heilpflanzen und Gewürze kennen, die das Immunsystem unterstützen und dazu beitragen, die Gesundheit zu erhalten.

# 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 Dinkelruchmehl-  
brot 4,70 €



3 Stück Körnerbrötchen  
2,45 €



3 Krapfen 4,80 € oder  
5 Krapfen zahlen +1 gratis 9,00 €!

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](mailto:info@baeckerei-nusselt.de)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

# Schon mal probiert?

## Dinkelruchmehlbrot aus dem Holzofen

Dieses Dinkelbrot wird aus Dinkel-Ruchmehl im Holzofen gebacken. Das Mehl, durch den höheren **Schalen- und Kleie-Anteile**, ist etwas dunkler als reines Dinkelmehl Typ 1050. Dadurch ist Dinkel-Ruchmehl geschmacklich herber und kräftiger als reines Dinkelmehl und enthält vor allem mehr Ballaststoffe.

Ruchmehlbrot begeistert durch seine charakteristische Textur und seinen vollmundigen Geschmack. Es verleiht jedem Laib eine wunderbare Kruste und ein intensives Aroma. Der hohe Anteil an Kleie fördert dabei eine gute Sättigung und liefert wichtige Ballaststoffe.

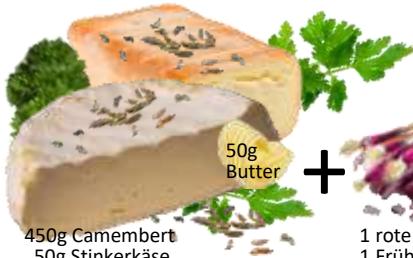


Abbildungen ähnlich!

Täglich frisch für  
Sie gebacken.  
Ohne  
Konservierungs-  
stoffe!

# Obatzda

frisch von Käse-  
Schwendner



450g Camembert  
50g Stinkerkäse



1 rote Zwiebel  
1 Frühlingszwiebel



150g Frischkäse



60g geschl. Sahne

1 El Paprika  
1 TL Kümmel

=  
reicht für 6  
Portionen



Obatzda, auch *Obatzter* oder *Obazda* (mundartlich für „Angebatzter, Angedrückter, Vermischter“), ist eine pikante fränkische Käsezubereitung, die als Zwischenmahlzeit (zur Brotzeit) serviert wird.

Für einige Zutaten ist ein Mindestanteil festgelegt: So müssen im Endprodukt mind. 40 Prozent Camembert/Brie enthalten sein und insgesamt mind. 50 Prozent Käse, also 10 Prozent weiterer Käse wie Romadur, Limburger oder Frischkäse. Weitere Zutaten dürfen insgesamt max. 15 Prozent im Endprodukt ausmachen. Das gilt für gekauften Obatzten! Machen Sie sich aber den Obatzten selber, können Sie die eine oder andere Zutat nach eigenem Geschmack beliebig ändern oder erhöhen! Probieren macht Spaß! Beispiel: Käse in kl. Stücke schneiden und mit den geschnittenen Zwiebeln mit einer Gabel zerdrücken. Alle anderen Zugaben und die Gewürze untermischen und abschmecken. Als Topping die geschnittenen Frühlingszwiebeln verwenden. Ist Ihnen das zu viel Aufwand, können Sie diese fränkische Spezialität bei Käse-Schwendner auch einfach kaufen.

## Obatzter

Abbildungen ähnlich!



Dazu reicht man  
kräftiges Bauernbrot

# Käse Schwendner

## Wo Einkaufen noch Freude macht!

mit Kratzerbauer  
Käsespezialitäten



**Regionale Spitzenprodukte!  
Butter, Jogurt und Frischkäse  
von den eigenen Milchkühen.**

**Auch der Schnittkäse aus  
Heumilch kommt von der  
Käserei Schwendner.**

**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!**

**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!**

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



**FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTEIL!**



Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam  
B. Baumann

Siehe auch: [www.bv-siedlungen-sued.de](http://www.bv-siedlungen-sued.de)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!