

# BV - Bauernmarkt am Samstag, den 4. Juli 2026

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

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

Anwesend sind: **Metzgerei Häring**, **Gemüsebau Bauer**, **Käse Schwendner** und **Fischräucherei Gottschalk**.

Bäckerei Nusselt ist urlaubsbedingt am 4. und 11. Juli nicht am Markt vertreten.

Berücksichtigen Sie diesen Umstand bei Ihrer Einkaufsplanung.

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

## *Metzgerei Härings Grillvielfalt*



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt (vakuumiert).

**Grillgut und die „Kleinen Häringe“** Abbildungen ähnlich!  
**zur Grillsaison im Sortiment!**

**weitere Angebote im Verkaufswagen ausgewiesen!**

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

**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!

# Frischfisch aktuell

In der Frische-Theke haben wir diese Woche  
**Nutzen Sie die Möglichkeit der Vorbestellung! Herr Gottschalk bringt Ihnen die bestellte Ware dann am kommenden Samstag, den 4. Juli mit.**

Lengfilet, Seeteufelfilet, Schollenfilet, Steinbeißerfilet, Rotbarschfilet, Victoriabarsch, Thunfischfilet, Seelachsfilet, Lachsfilet, Lachssteaks, Makrelen, Doraden, Forellen, Saiblinge und Saiblingsfilet

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

## Matjes/Doppelmatjes



Der berühmte **Matjes** ist ein **Hering**, der gerade noch nicht geschlechtsreif ist, gleichzeitig aber schon reichlich Fettreserven aufgebaut hat und keinen Rogen und keinen Milchner enthält. Ein Enzym aus der Bauchspeicheldrüse verwandelt den Hering zusammen mit dem Salz in einen Matjes und gibt ihm seinen typischen Geschmack. Matjes ist daher kein roher, sondern durch ein Enzym teilweise fermentierter Fisch. Der Fisch ist servierfertig, schmeckt leicht salzig und nicht säuerlich wie beispielsweise ein Rollmops. **Durch dieses traditionelle**

**Doppelmatjes** sind, wie der Name schon sagt, **doppelte Filets mit Schwanz und Rückenflosse**. Frischer Matjes schimmert von außen silberfarben und ist im Inneren appetitlich rosa.

Ein schnelles Gericht: Mengen nach Hunger portionieren.

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Einen Apfel entkernen und in feine Würfel schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Einen Joghurt glattrühren und mit S + P abschmecken. Den Apfel mit der Hälfte der Zwiebelringe untermischen. Die gekochten gepellten Kartoffeln auf einem Teller anrichten, den Matjes dazu legen und die Joghurtsauce dazugeben. Mit den restlichen Zwiebeln und der gehackten Petersilie das Ganze dekorieren.

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

# Fischräucherei Gottschalk



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

**\*holländische Doppelmatjes\***



**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!

# Gemüse auf dem Grill eine schmackhafte Beilage



Nicht nur Fleisch und Würstchen können auf den Grill! Nein, -auch Gemüse eignet sich und bringt eine Geschmacksvielfalt mit, die seinesgleichen sucht. Grillgemüse wird immer beliebter. Tomaten, Auberginen, Zucchini oder Paprika, Zwiebeln, Mais, Spargel, Pilze, Kartoffeln, Karotten und Wurzelgemüse, Blumenkohl und Brokkoli, das alles lässt sich grillen und überrascht den Gaumen mit Konsistenz und Geschmack!

Um die Garzeiten zu verkürzen und das Gelingen zu sichern, ist es ratsam, Kartoffeln, weißen Spargel, Wurzelgemüse, Maiskolben vor dem Grillen bissfest vorzugaren. Es bewirkt, dass alle Gemüsearten speziell Wurzelgemüse durchgegart, aber bissfest, kurz auf den Rost gelegt mit dem Grillaroma versehen gleichzeitig auf den Tisch kommen. Alles was man zusätzlich braucht, sind etwas Olivenöl, Gewürze und Kräuter. Auch Kohlrabi kann man auf diese Weise grillen, wenn sie in von der Garzeit Abhängig in verschiedene dicke Streifen geschnitten werden. Bestreiche sie die Gemüse vor dem Grillen mit verschiedenen Kräutermischungen und die Gemüse sind neben dem Fleisch das i-Tüpfelchen auf jedem Grillteller. Probieren - es kann fast nichts schief gehen! Passend zu Grillgemüse sind Dips auf Joghurt- oder Sour Cremebasis.

Dies soll eine Anregung sein, Gemüse mit auf den Grill zu schmeißen!

Detaillierte Angaben: <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=Grillgem%C3%BCse>

## Gemüsebau Bauer REGIONAL IST NACHHALTIG!

Rucola 300 gr. 5.-€



**Aktuell**  
**10 verschiedene**  
**Salate 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.



Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini direkt aus dem Knoblauchsland.



Abbildungen ähnlich!

Fränkischer  
Kohlrabi  
3 Stk. 3.- €



Eigene Minigurken und raue Gurken.  
Mangold, eigener Knoblauch, Fenchel, frische Gelberüben und u.v.m. direkt aus dem Knoblauchsland.

**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)

# Das besondere Event!



## Mediterraner Weinabend

### fränkische Edition

11. Juli 2026 - 17-22 Uhr



## Mediterraner Weinabend

11. Juli 2026 - 17-22 Uhr

*Wo:* Weingut Strebel & Popp, Fischergasse 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.

# Bäckerei Nusselt

## Ihre Bäckerei & Konditorei



Bäckerei Nusselt ist  
urlaubsbedingt am  
4. und 11. Juli nicht  
am Markt vertreten.

Berücksichtigen Sie diesen  
Umstand bei Ihrer  
Einkaufsplanung.

**Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.**

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

# Bergkäse würzig

von Käse Schwendner



## ALLGÄUER BERGKÄSE

Ein Stück authentische, Allgäuer Käsekultur,  
von Käse-Sommelier Gerhard Schwendner.  
Unser Allgäuer Bergkäse ein Hartkäse aus  
Rohmilch, mit vier Monaten Reifezeit ist ein  
Geschmackserlebnis! Cremig auf der Zunge  
zergehend kommt der vielfältige Geschmack  
der Almgräser voll zur Geltung!

**Mindestens 50 % Fett i. Tr.**  
**Hartkäse aus Rohmilch hergestellt**  
**4 Monate gereift**

Hartkäse aus Rohmilch (Allgäuer Heumilch)

Essbare Rotschmiererinde, - gluten- und laktosefrei, - silagefrei, ohne Glyphosat u. Konservierungsmittel,  
Gentechnikfrei, alle Zutaten aus zertifiziert biologischem Anbau.

Im Kühlschrank ungeöffnet mindestens 20 Tage haltbar.

Passt zu: Brotzeit, Käsesalat, Salatbeilage, Kässpätzle, Käsesuppe, Pizza

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, Joghurt und Frischkäse  
von den eigenen Milchkühen.  
Auch der Schnittkäse aus  
Heumilch kommt von der  
Käserei Schwendner.**

**Kostprobe vor Ort. Probieren Sie wie ein natürliches Joghurt  
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!**

**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!**

**Der Bauernmarkt des Bürgervereins Siedlungen Süd e. V.  
findet jeden 3. Samstag im Monat statt.**

**Ein Ort der die Gelegenheit bietet, Bekannte, Freunde und  
Nachbarn zu treffen.**

**Der Bürgerverein selbst ist an diesen Samstagen mit  
Grillbratwurst und Getränkeausschank am Markt vertreten.  
Nutzen Sie die Gelegenheit für Fragen oder ein Anliegen mit  
Mitgliedern des Bürgervereins am Markt zu besprechen!**



•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](http://www.bv-siedlungen-sued.de)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!