

BV - Bauernmarkt am Samstag, den 20. April 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!**

BV mit Grillbratwurst und Getränkeausschank!

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

Der **BV-Bauernmarkt „Am Eckla“**,
ein Treffpunkt der Siedlungen Süd für Groß
und Klein in einer entspannten, angenehmen
Marktatmosphäre!

Metzgerei Häring's Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt(vakuumiert).

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

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.

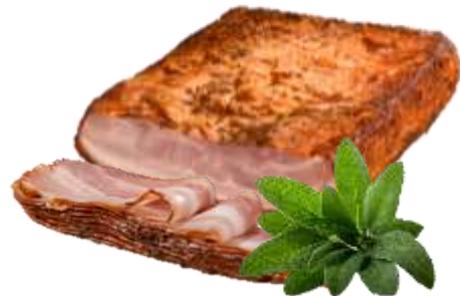
Angebote am Samstag

**Kassler und Kaiserfleisch
100g 1,35 €**



Surhaxl gekocht 100g 0,59 €

**Kümmelbauch gebraten
100g 1,25 €**



Schäuferl roh 100g 0,85



Schweinefilet 100g 1,45 €



Abbildungen ähnlich!

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Fischräucherei Gottschalk



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



Frische Forellen 100g nur 1,79 €

Makrelen 100g nur 1,49 €

Marinierte Heringe 100g nur 1,79 €

**Frische garantiert Qualität und Geschmack!
Fangfrischer Genuss.**

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



www.fisch-gottschalk.de/

Gerne bringen wir Ihnen auf Vorbestellung Frischfish, Räucherfish, 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.

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Frischfisch aktuell



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



Karpfenfilet, Forellen, Saiblinge, Saiblingsfilet, Makrelen, Doraden, Thunfischloins, Seelachsfilet, Rotbarschfilet, Viktoriabarschfilet, Steinbeißerfilet, Lachsfilet, Lachssteaks, Schellfischloins, Kabeljauloins und Jakobsmuscheln.

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

Abbildungen ähnlich!

Das neue Heft ist da!



Makrele, der ideale Fisch zum Grillen!



Auch eine Makrele kannst du ganz einfach im Ganzen auf dem Grill zubereiten. Zu dem kräftigen geschmacksintensiven Fischfleisch passen intensive Gewürze.

Wie lange dauert eine ganze Makrele auf dem Grill?

1. Makrelen unter fließendem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Kräuter waschen, trocken- und abzupfen. Limetten heiß abwaschen, trockenreiben und halbieren.
2. Makrelen innen mit Salz und Pfeffer würzen, außen nur salzen und mit den Limetten sowie den Kräutern füllen. Haut mit Öl beträufeln und Fisch in eine Fischzange geben. Auf dem vorgeheizten Grill pro Seite etwa 5–10 Minuten grillen. Pfeffern nach Belieben. Die Makrele schmeckt sowohl gegrillt oder gebraten als auch geräuchert unglaublich gut. Sie gehört nicht nur zu den beliebtesten, sondern auch zu den fettreichsten Fischen auf unserem Speiseplan. Allerdings ist das Fett alles andere als ungesund. Die Makrelen haben einen besonders hohen Anteil an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren und einen hohen Vitamin-B12- und A-Gehalt. Das Fleisch der Makrele ist etwas rötlich und sehr geschmacksintensiv, mit mediterranen Kräutern und Zitrone schmeckt sie besonders gut.

Frühling - der Zeitpunkt zum Grillen!

Gemüsebeilage nicht vergessen! Was kann alles auf den Grill?

Wenn das schöne Wetter nach draußen lockt, gibt es für Grillfreunde kein Halten mehr. Neben Steak, Bratwurst und Fisch findet auch Gemüse zunehmend den Weg auf den Grill. Bei richtiger Produktwahl und Zubereitungstechnik ist Grillgemüse ein vitamin- und abwechslungsreiches Highlight für jede Grillsession, da es sich als Beilage und sogar als Hauptgericht ganz hervorragend eignet.

Doch welche Gemüsesorten sind am besten zum Grillen geeignet?

Die Klassiker: Artischocken, Aubergine, Avocado, Blumenkohl, Brokkoli, Chicorée, Champignons/Pilze, Fenchel, Grüner Spargel, Kartoffeln, Karotten, Maiskolben, Paprika, Süßkartoffeln, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln.



Bei Gemüse gilt besonders für unerfahrene Griller das, was für Fleisch und Fisch auch gelten sollte: Verzichtet auf ausschweifende Marinaden- und Gewürz-Orgien. Genießt den Eigengeschmack, den die erntefrischen Gemüse mitbringen und durch die typischen Röstaromen wunderbar intensiviert wurde und lauft nicht Gefahr, euch ein tolles Ausgangsprodukt durch falsche „Vorbehandlung“ zu verderben. Wer mag, verfeinert das Gemüse mit Gewürzen, Kräutern, Kressen und hochwertigen Essenzen – aber bitte erst nach dem Grillvorgang.

Ihr Gemüsebau Bauer

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

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.



Jetzt wieder vom Freiland

Feldsalat, BabyLeaf,
LaVita, Rucola,
PakChoi



Der erste Knoblauchsländer Spargel ist da!



Aktuell Rhabarber vom Freiland.

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



Saisonstart

Jetzt wieder mit dabei
Jung-Gewürzpflanzen für
den Garten.

Blumen und Deko!

Es geht los!

Eifrige Hobbygärtner stehen in den
Startlöchern! Alles darf raus und in die
Erde, was wachsen und blühen soll.

Aber Vorsicht - die Eisheiligen stehen noch bevor!



Imkerei Jorgas



Regionale Honigsorten.
Rapshonig, Waldblüten-
honig, Blütenhonig mit
Akazie aus Worzeldorf und
Frühlingsblütenhonig
uvm.

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

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/>

**Die Familie Strebel & Popp
mit allen fleißigen Helfern freut sich auf Sie!**

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

Endlich verfügbar!

Rosé 2023



Vormerken!

Sonntag, 05. Mai,
Jungweinprobe auf
Burg Hoheneck

Wenn die Winzer die Tropfen des neuen Jahrgangs zum Verkosten einschenken, ist dies für Weinliebhaber immer ein besonderer Moment.

Acht Winzer, darunter auch Strebel & Popp freuen sich, am 05. Mai 2024 im Hof der Burg Hoheneck die Früchte Ihrer Weinbergs- und Kellerarbeit aus dem Jahrgang 2023 präsentieren zu können. Die Jungweinprobe wird um 14:30 Uhr von der Ipsheimer Weinkönigin Hanna Düll eröffnet. Bis ca. 17:30 Uhr können dann über 50 verschiedene Weine und Seccos verkostet werden. Der Eintritt beträgt 12 €, zzgl. 3 € Glaspfand. Der Erlös wird von den Winzern zur Renovierung der Burg gespendet. Vom Ipsheimer Bahnhof zur Burg - und natürlich auch wieder zurück - ist für Besucher ein Bus-Shuttleservice eingerichtet.

Mehr Infos: <https://www.weinbauverein-ipsheim.de/termine/>



JagdGenuss

Fleisch und Wurst vom heimischen Wild

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



**Für Sie nur
das Beste für
den Grill vom
freilebenden
Wild!**

Bratwürste

Grillen auf Holzkohle oder Gas aber auch zum Braten in der Pfanne. Oder gekocht als WildeZipfel (Saure Zipfel). Das Rezept für unsere WildeZipfel finden Sie auf unserer Website.

Qualität ist unser Antrieb, daher verwenden wir nur frische Kräuter und bieten Ihnen ein Mischungsverhältnis von 80% Wild und 20% Bauchspeck vom Hausschwein.

Burger Patties

aus 100% Wildfleisch. Unsere Burger Patties werden nur leicht gesalzen und benötigen keinerlei Gewürze. Fertig für den Grill oder die Pfanne.

Das Rezept für unseren Wilden Burger und viele weitere Rezepte mit Wild finden Sie auf unserer Website.

Cevapcici

Cevapcici für die Pfanne oder auch lecker auf dem Grill. Aus 100% Wildfleisch, feurig für Sie gewürzt.



<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 20. April mit dabei!



**BratwurstGehäck
oder
StadtWurst
vom WildSchwein!**

Und dazu gleich den passenden Senf!

**NEU im
Sortiment**

**Wildeleberwurst
vom freilebenden Rehwild
oder Wildschwein.**



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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

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.

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!**

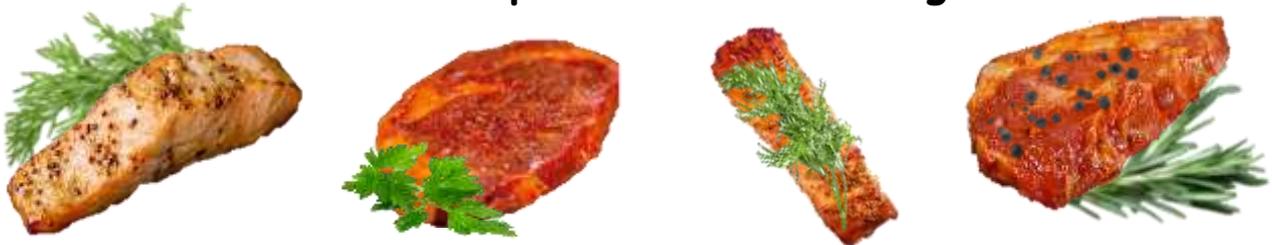
**„BIJOS“ Handgemachtes Räucherwerk für
gemütliche Abende, jetzt im Sortiment!**

Gewürze für das Grillgut

Kein Gewürz, dass es hier nicht gibt.

Standardgewürze bis spezielle Grillgewürzemischungen für Marinaden.

Barbecue-, Grill-, Grillsteak-, Kräuter-, Grillmeister-Steak-, Western-, SmokerBBQ-, Texas-, Virginiasteak-Gewürz uvm. sind die I-Tüpfelchen für das Gegrillte.



Grillgut selber einlegen und würzen, da weiß man, was drauf ist!

Beim Grillen dürfen köstliche Marinaden für Rindfleisch, Schwein, Fisch und Co. nicht fehlen. Das Tolle: Es braucht nur ein paar einfache Zutaten und wenige Minuten, um das Aroma-Bad zu mixen. Dann nur noch abwarten, Fleisch oder Fisch garen - und in vollen Zügen genießen. Beim Fleisch wie beim Fisch achten wir auf eine gute Qualität und kaufen deshalb am liebsten beim Metzger/Fischhändler am Markt, da weiß man was man hat auch bei fertig mariniertem Grillgut! Einlegen und würzen kann man aber auch selber.

Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, alles wird schön würzig und pikant durch die Kräuter. **Basiszutaten für eine einfache Marinade sind: Öle, Senf, Honig, Ketchup und verschiedene Kräuter.**

Beispiel: 1 Bund Basilikum oder Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 50 ml Pflanzenöl
1 TL mittelscharfer Senf, 1 TL Honig, 1 EL Thymianblättchen, 1 TL Zitronenschale (ungespritzt) fein abgerieben.

Zubereitung

1. Basilikum-/Petersilienblätter u. Thymian abzupfen und waschen. Knoblauchzehen schälen durch die Knoblauchpresse drücken oder in Stücke schneiden.
2. Basilikum u. Knoblauch mit Pflanzenöl, Senf u. Honig in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren. Thymian und abgeriebene Zitronenschale unterrühren.
3. Das Fleisch oder den Fisch mit der Kräutermarinade in einen Gefrierbeutel geben und alles gut vermischen. Fisch vorsichtig vermischen. Den Beutel verschließen. Fleisch/Fisch für mindestens 1 Stunde. Fisch maximal 2 Stunden, Fleisch, wenn es zeitlich geht über Nacht, marinieren.
4. Das Grillgut aus den Gefrierbeuteln nehmen und abtupfen, mit Salz würzen. Auf dem heißen Grill je nach Grillgut von jeder Seite grillen. Pfeffern erst zum Schluss. Das Ganze funktioniert auch in der Grillpfanne. Sind Sie doch einfach mal kreativ!

Noch Fragen?

Unser Kräuterweible Brunner, steht Ihnen gerne mit fachlichem, fundiertem Wissen und langjähriger Erfahrung zur Seite.

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Bäckerei Nusselt Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



Tagtäglich frisch!

**1 Bauernbrot
4,00 €**



**2 St. getränkter (Rum)
Nusskuchen
5,20 €**

**3 St. 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?

Dinkelbrot 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.

Ruchmehl-Brot 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!**

Walnusskäse

Baldauf
Lindenberg



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

Als saisonales Kleinod präsentiert sich dieser Bio-Heumilchkäse, dem bereits vor der sorgsamem Reifung viele Stückchen erntefrischer Bio-Walnüsse beigemischt werden. Die Nüsse verleihen dem Käse außergewöhnliche Geschmackskomponenten - von mild-nussig über süßlich-herb bis fruchtig. Eine Käsespezialität für Kenner und Gourmets!

Schnittkäse mit essbare Naturrinde und mit knackigen Walnussstücken, Saisonkäse, Tierisches Lab, aus Allgäuer Heu- & Weidemilch, mit Kräutern / Walnüssen / Pfeffer / Trüffel im Käseteig- Reifezeit 12 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, Joghurt und
Frischkäse von den
eigenen Milchkühen.
Der Schnittkäse aus
Heumilch kommt von
der Käserei
Baldauf/Lindenberg

Probieren sie vor Ort wie ein natürliches Joghurt 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

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 STADTTTEIL!



Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam
B. Baumann

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