

Wochenmarkt am Samstag, den 7. September 2024

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

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

Die Urlaubszeit ist vorüber.

Alle Händler wieder am Markt vertreten!

Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufs.

Unschlagbare Frische durch kurze Transportwege.

Metzgerei Härings Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt(vakuumiert)

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



Metzgerei Häring

Frische Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung. Da weiß man was drin ist und dass es schmeckt!

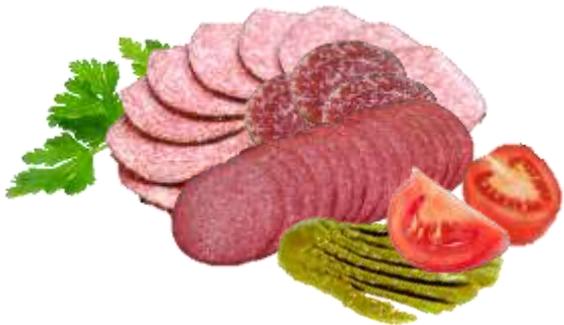
Fertige Mahlzeiten: Rouladen, Schwein-, Kalb-, Hirsch-, Rinder-, Schaschlikbraten, „Saure Zipfel“ und verschiedene Wurst-u. Suppenkonserven.

Angebote am Samstag



Frische Bratwürste 100g 1,08 €

Gelbwurst 100g 1,08 €



**Salamiaufschnitt 100g 1,79 €
3-fach sortiert**

Krakauer gekocht 100g 1,25 €



Abbildungen ähnlich!

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Saure Zipfel manchmal auch Blaue!



Abbildung ähnlich!

Einen Klassiker aus Nürnberg. Bei den Sauren Zipfeln handelt es sich um **Bratwürste, die in einen Zwiebel-Essig-Sud gelegt (gebrüht) werden.** So entfaltet sich ein herrlich eigenständiger Geschmack, den man unbedingt einmal probiert haben muss.

Den Namen „**Blauen Zipfel**“ tragen sie übrigens zu Recht, **denn beim Kochen färben sich die Würste leicht bläulich.**

4 Portionen

250 ml Weißweinessig, 1 EL Salz, 10 Pfefferkörner, 6 Wacholderbeeren, 6 Gewürznelke, 2 Lorbeerblätter, 6 Zwiebeln, 20 kleine Häringe (Rostbratwürste ca. 400 gr pro/Person) 1 EL Salz, 10 Pfefferkörner, 6 Wacholderbeeren, 6 Gewürznelke, 2 Lorbeerblätter.

Für den Essigsud: In 2 l Wasser den Weißweinessig und alle Gewürze in einem großen Topf aufkochen. Inzwischen die Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebelringe zum Sud geben und alles bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Bratwürste trocken tupfen, in den heißen Sud legen und 10 Minuten ziehen lassen. Zum Servieren saure Zipfel mit etwas Sud und Zwiebeln in tiefen Tellern anrichten, evtl. mit Petersilie garnieren. Oder Würste in einer Terrine auf den Tisch stellen. **Dazu passt** Bauernbrot.

Fisch ist etwas Besonderes!



Abbildung ähnlich!

Forelle

Mit ihrem aromatischen Fleisch zählen Forellen mit zu den beliebtesten Speisefischen.

Sie werden nach ihrem Lebensraum in Meerforelle, Seeforelle und Bachforelle unterteilt. Meerforellen leben meist im Salzwasser und wandern zum Laichen die Flüsse hinauf. See- und Bachforellen sind reine Süßwasserfische.

Was ist der Unterschied zwischen Forelle blau und Forelle Müllerin?

Ein Küchen-Klassiker ist **Forelle blau**: Dabei wird der Fisch mit erhitztem Essig übergossen und bekommt so eine leicht bläuliche Farbe. Eine weitere beliebte Spezialität ist **Forelle Müllerin**. Die Fische werden in Mehl gewendet, gebraten und mit Petersilienkartoffeln einem Salat als Beilage und geschmolzener Butter serviert. Beides ein Genuss!

Fischräucherei Gottschalk



Vielseitige Fischauswahl, einfach lecker!

Angeln Sie sich ein Angebot!



Frische Forellen 100g nur 1,79 €

Frische Grillmakrelen 100g nur 1,49 €

Rotbarschfilet 100g nur 2,39 €

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 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 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 Vielfältigkeit 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.

Vorbestellungen Karpfen unter: info@fisch-gottschalk.de

oder telefonisch unter Tel.: 09161 / 66 49 06

Frischfisch aktuell

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



Karpfenfilet, Forellen, Saiblinge, Saiblingsfilet, Makrelen, Lachsfilet, Doraden, Rotbarschfilet, Seelachsfilet, Thunfischfilet, Steinbeißerfilet, Lachssteaks, Schellfischloins, Seeteufelfilet, Schwertfischfilet und Jakobsmuscheln.

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

Das neue Heft ist da!

Aktuelles Angebot



Abbildungen ähnlich!

Wunder-
schöner
Freiland-
Kohlrabi
3 Stück
nur 3,- €

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

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



**15 ifd. Meter
saisonale/regionale
Herrlichkeiten, frisch
aus dem
Knoblauchland**



**Saisonal bis zu 12 ver-
schiedene Blattsalate
davon**

**3 Blattsalate, freie
Auswahl
für 3,50 €**

**Aktuell: Erntefrische
„Junge grüne Bohnen“**

**Melonen in seinen
vielfältigen Farben,
Erscheinungsformen und
Geschmacksrichtungen!**

Abbildungen ähnlich!



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



Abbildungen ähnlich!

**Es gibt sie wieder,
Bauer's Tomaten mit
Geschmack!**

Der regionale Vorteil ist, dass die Ware direkt vom Feld auf den Markt und somit erntefrisch zu Ihnen auf kurzen Wegen gelangt.

**Da weiß man, wo's herkommt,
was man isst und das es schmeckt!**

Wir Nürnberger in den Siedlungen Süd haben das Glück Feldfrüchte direkt aus dem Knoblauchland zu kaufen.

Aktuelles Angebot



Abbildungen ähnlich!

**4 Zucchini,
2 Fenchel-
knollen oder
2 Maiskolben
je 3,- €**

Frisch aus dem Knoblauchland

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.

Verkäufer/in gesucht!



Gemüsebau

Bauer

sucht

Verstärkung!

Wir sind ein
Gemüsebaubetrieb
mit Direktvermarktung
und suchen für unseren
Marktstand in den
Siedlungen Süd 1–2-mal pro
Monat eine Hilfskraft zum
Verkaufen und
Abkassieren.

Interesse:

**Dann schreibt uns eine E-Mail an
gemuesebau.bauer@t-online.de
oder kontaktiere uns telefonisch
unter Tel: 0911 381911**

Bäckerei Nusselt

Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



Tagtäglich frisch!

2 Käsestangen

3,40 €



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.

Die Laugenstange, die Vielfältige!



Die Laugenstange ohne alles ist der Klassiker, sie ist die Ausgangsbasis für die vielen Ausführungen. Es gibt sie mittlerweile mit Mohn, Sesam, Kürbiskernen mit Käse und Käse/Speck oder nur Butter. Die lediglich mit grobem Salz bestreute ist die verbreitetste und kommt gleich nach der Laugenbrezn. Die ohne alles ist die Basis für die vielen Sandwich-Varianten. Es gibt sie belegt mit verschiedenen Wurstsorten, Schinken, Käse, Gurke, versch. Blattsalatblätter, Rucola, Ei und Tomatenscheibe und Sprossen. Das Ganze ergänzt mit Dressing der Wahl ist es der perfekte gesunde Snack zum Frühstück/Vesper oder für zwischendurch.

Eine Laugenstange kann man ruckzuck selber belegen!



Fertig ist ein schmackhaftes, bekömmliches Sandwich!

Bio Bauerngarten

Baldauf
Lindenberg



Schnittkäse aus tagesfrischer Bio Heumilch
Mindestens 50% Fett i.Tr.
Naturrinde mit Bio Gartenkräutern ummantelt

Der Name sagt alles.
Eine aromatische Gewürzmischung aus Dill, Majoran, Petersilie, Zwiebel, Karotten, Thymian, Lauch und Knoblauch wird per Hand auf die essbare Naturrinde des Kräuterkäses aufgetragen.

Diese Gewürze verleihen dem Hartkäse aus Rohmilch das würzige schmackhafte Aroma. Mindestens 3 Monate darf der Laib im Kräutermantel reifen, bis er seine wildwürzige Geschmacksnote bekommen hat.

Käse Schwendner

Baldauf
Lindenberg

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

**Etwas vergessen! Metzgerei Emmert und Bäckerei
Nusselt stehen jeden Dienstag von 8 -13 Uhr,
Kreuzung/Finkenbrunn neben der Norma!**

•BÜRGERNAH

•KOMPETENT

•UNABHÄNGIG

BÜRGERVEREIN
Siedlungen Süd e.V.



FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTEIL!



Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam
B. Baumann

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