

**Wochenmarkt am Samstag, den 26. Oktober 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 ist diesen Samstag nicht am Markt vertreten.**

**Genießen Sie die Möglichkeit des  
regionalen Einkaufs. Unschlagbare  
Frische durch kurze Transportwege.**

## **Suppenkonserven von Metzgerei Häring**



4 kl. Knödel/Dose, 400 g ohne Beilagen.

## **Die Leberknödelsuppe**

auf Rückfrage/Bestellung.

Ideale zum Aufwärmen bei  
Schmuddelwetter!  
Schon mal probiert?



Serviervorschlag, Abbildungen ähnlich!

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Bauer Bauer's Sauerkraut vom Fass!

Immer von O bis O heißt,  
von Oktober bis Ostern!  
Mild im Geschmack!



Bei Gemüsebau Bauer hat die Herstellung des hofeigenen Sauerkrauts eine lange Tradition. Das überlieferte Rezept lässt sich über 4 Generationen zurückverfolgen und ist somit mehr als 100 Jahre alt.

## Unser Sauerkraut ist nicht einfach nur ein „saures Kraut“!

Mit der Zubereitung in den großen Krautfabriken, hat unsere Zubereitungsweise nichts zu tun. Unsere Sauerkrautfässer sind mit 200 Litern Inhalt heute zwar auch etwas größer als zu Großmutter's Zeiten, auch der Krauthobel funktioniert mittlerweile elektrisch, aber sonst hat sich grundsätzlich nichts geändert.

## Reine, natürliche Zutaten für das leckerste Sauerkraut

Frischer Weiß-/Spitzkohl, Salz und unsere Wachholderbeeren sind die einzigen Zutaten, die bei uns ins Krautfass kommen. Ist die erste Lage Kraut und Gewürze eingefüllt, wird das Kraut gestampft! Durch das Stampfen wird die Krautstruktur geöffnet und der Saft aus den Zellen des Kohls gepresst. Damit schafft man die optimalen Bedingungen für die Gärung, was die Voraussetzung für ein mildes, schmackhaftes Sauerkraut vom Fass ist!

Jetzt braucht es allerdings noch Zeit – mindestens 4 Wochen – und die bekommt das Kraut auch. Verkauft wird es bei uns erst, wenn wir von der Qualität überzeugt sind und der Chef das Fass frei gibt, denn jedes Fass ist etwas Einzigartiges.

## Vitaminreich und gesund

Unser fertiges Sauerkraut hat es in sich: Es enthält viele Ballaststoffe, die natürlichen Vitamine A, B, und C sowie Milchsäurebakterien, die eine positive und unterstützende Wirkung auf das gesamte Verdauungssystem haben. Nur eines hat unser Sauerkraut kaum: Kalorien. Mit gerade einmal 17 kcal pro Hundert-Gramm- eignet es sich ideal für den Diät-Speiseplan. Da es bei uns nicht pasteurisiert, also nicht erhitzt wird, behält es alle Inhaltsstoffe und ist ein lebendiges, vitaminreiches Lebensmittel, das kulinarisch auf vielfältige Weise zubereitet werden kann und in der fränkischen Küche unverzichtbar ist!

**Für Sie am 26. Oktober mit dabei!**

# Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Abbildungen ähnlich!



Abbildungen ähnlich!



**Herbst ist  
Kürbiszeit  
Hokkaido jetzt  
aktuell!**

**Jetzt wieder  
verfügbar.  
Rote Rüben  
vorgegart (warm)**

**Saisonal bis zu  
12 verschiedene  
Blattsalate  
verfügbar!  
3 Blattsalate bei  
freier Auswahl  
für 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](mailto:gemuesebau.bauer@t-online.de)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Aktuelles Angebot



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

Abbildungen ähnlich!

Gemüsebau Bauer • Höfleser Hauptstraße 36 • 90427 Nürnberg  
Tel: 0911 381911 • E-Mail: [gemuesebau.bauer@t-online.de](mailto:gemuesebau.bauer@t-online.de)

# Rauchkäse

**Schon mal  
probiert?**



Abbildung ähnlich!

Grundsätzlich lassen sich die meisten Käsesorten kalt räuchern.

Das Räuchern verleiht dem Käse einen einzigartigen Geschmack, besonders wenn es von sanfter und erfahrener Hand durchgeführt wird. Zum Geschmack des Käses gesellt sich so eine feine rauchige Note, ohne dass der Käse seinen Charakter verliert.

Über den Spänen von ausgesuchten Fichten und Buchen erhält der Räucherkäse seine geschmackvolle Rinde, seinen eigenständigen Charakter und seine unvergleichbare Würzigkeit.

Ein wunderbarer Käse als Teil einer Käseplatte und zur Brotzeit!

Kurz: Ein Käse für Kenner.

# 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](mailto: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](http://www.bv-siedlungen-sued.de)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!