

# Wochenmarkt am Samstag, den 26. April 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

Bäckerei Nusselt ist wegen Personalausfall diesen Samstag nicht am Markt vertreten!

Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufs.  
Unschlagbare Frische durch Regionalität und unserem  
Knoblauchland.

## Metzgerei Härings Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt(vakuumiert).

Grillgut und die „Kleinen Häringe“ Abbildungen ähnlich!

**pünktlich zur Grillsaison im Sortiment!**

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

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Hinweis:

**Saison Weingarten 2025 eröffnet!**

**Wein.**  
**Strebel & Popp**



**Weingarten  
2025**

**Wochenenden am 26. und 27. April**

**Sonderöffnungen am:**

**01. Mai u.**

**24. und 25. Mai**

**31. Mai u. 1. Juni**

**8. und 9. Juni**

Pfingstsonntag u. Pfingstmontag

**28. und 29. Juni**

**jeweils ab 14 – 22 Uhr!**

[info@weingut-strebel-popp.de](mailto:info@weingut-strebel-popp.de)  
<https://weinbau-strebel-popp.de/>

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

ERDBEER  
**BOSS**  
Frisch. Fein. Franken.



Abb. ähnlich!

[www.br.de/nachrichten/bayern/teurer-aber-regional-und-pestizidfrei-fraenkische-erdbeeren,Tck4YXd](http://www.br.de/nachrichten/bayern/teurer-aber-regional-und-pestizidfrei-fraenkische-erdbeeren,Tck4YXd)

# Gemüsebau Bauer

## Fränkische, erntefrische Erdbeeren mit exzellentem Geschmack!

QS-GAP zertifiziert und nach kontrollierten,  
integrierten Richtlinien angebaut.

Der regionale Vorteil ist, dass die Ware direkt vom  
Feld quasi auf den Markt und somit erntefrisch zu  
Ihnen auf kurzen Wegen gelangt. Fränkische Erdbeeren  
regional und pestizidfrei! (siehe Link)

**Da weiß man, was man isst  
und dass es schmeckt!**

# Gemüsebau Bauer

## Saisonstart

Jetzt wieder mit dabei  
Jung-Gewürzpflanzen im  
Topf 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 (11-15. Mai) stehen noch bevor!

# Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Es ist soweit!  
Frischer Bärlauch  
regional und  
nachhaltig!



Junger,  
milder, frischer  
Knoblauch.  
Rettich u. Rucola  
aus dem Knoblauchsland.



Grünes für den  
Grill frisch  
vom Markt

Aubergine, Blumenkohl, Brokkoli,  
Chicorée, Fenchel, Kartoffeln,  
Karotten, Paprika, Süßkartoffeln,  
Tomaten, Zucchini, Zwiebeln.

Abbildungen ähnlich!

**Wo gibt's für Sie, sonst noch diese Vielfalt!**

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)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Spargel

edles Gemüse aus dem Knoblauchsland

Abbildungen ähnlich!



Deutschland ist die Spargel-Nation Nummer 1. Nirgendwo wird so viel Spargel gegessen wie hierzulande. Spargel besteht zu über 90 % aus Wasser und kann mit vielen Mineralstoffen und Vitaminen aufwarten, darunter Vitamin A, B1, B2, B5, C, E und Folsäure. Die Stangen werden meist gekocht, gegrillt, warm oder als Salat serviert; die klassische Beilage ist Sauce Hollandaise. Kräuter wie Schnittlauch, Kresse, Estragon und Bärlauch harmonisieren ganz wunderbar und eignen sich auch als Dekoration!

**Für die klassische Zubereitung von Spargel kommen folgende Zutaten ins Kochwasser:** Salz eine gute Prise Zucker – mildert eventuelle Bitterstoffe(optional), ein Spritzer Zitronensaft oder eine Zitronenscheibe (alternativ Essig)– sorgt für ein strahlendes Weiß der Stangen und bringt eine Nuance von Frische, ein TL Butter – hilft dem Spargel seine Aromen zu entfalten.

Schälen Sie den Spargel gründlich und kürzen die Spargelstangen um den holzigen Teil. Die Spargelschalen und die abgeschnittenen Enden ausgekocht ergeben eine Basisbrühe für eine köstliche Spargelsuppe.

Der Spargel wird in das kochende Wasser gegeben. Das Wasser mit dem Spargel zusammen noch einmal aufkochen lassen und danach die Hitze so weit reduzieren, dass **der Spargel nur noch zieht**. Die Garzeit des Spargels variiert je nach Stärke der Stangen. In der Regel beträgt die Garzeit ca. 12 -15 Minuten.

**Grillen:** Es empfiehlt sich, den rohen **Spargel vorzukochen** -ist einfacher. Vorgekocht benötigt er etwa 15 Minuten (roh 20-25 min.) bis er gar ist. Dabei die Stangen regelmäßig wenden. Zwischendurch den Gabeltest vornehmen, hilft dabei, den perfekt Grillpunkt zu erwischen.

Gabeltest: **Einfach eine Stange auf eine Gabel legen. Biegt sie sich nur leicht durch, ohne herunterzuhängen, ist der Spargel optimal.**

# Hollandaise

der Klassiker zum Spargel

Abbildungen ähnlich!



Nach dem klassischen Rezept besteht eine Sauce hollandaise ausschließlich aus **Eigelb, welches mit wenig verdünntem Essig verrührt wurde, geklärter Butter, Salz und Pfeffer.**

Was ist die beste Sauce hollandaise?

Die Selbstgemachte, da weiß man, was drin ist! **Die Basis für eine Sauce béarnaise ist eine Sauce hollandaise mit Estragon und/oder Kerbel. Hätten Sie's gewusst?**

Für 4 Portionen: 150 g Butter, 2 Eigelb, 2 EL Naturjoghurt, 1 TL scharfer Senf, 1 TL Zucker, ½ TL Bio-Zitronenabrieb, ca. 1 EL Saft der Bio-Zitrone, Salz, Cayennepfeffer(optional)

Zunächst werden die Eigelbe, das Naturjoghurt, der Senf, der Zucker und der Abrieb der Zitrone in ein schmales, hohes Gefäß gegeben.

In einem kleinen Topf die Butter vorsichtig schmelzen und die Molke – die gebräunte Schicht auf der flüssigen Butter – abschöpfen. Nun kommt der Stabmixer zum Einsatz. Die Zutaten kurz mit dem Stabmixer aufschlagen und jetzt langsam die warme flüssige Butter in einen dünnen Strahl zuführen, bei laufenden, auf hohe Stufe geschalteten Stabmixer, sodass eine cremige Emulsion entsteht.

Danach die fertige Blitz-Hollandaise mit Salz und Zitronensaft nach persönlichem Geschmackempfinden nachwürzen. Durch vorsichtige Zugabe von Cayennepfeffer kann man die Soße aufpeppen(optional)!

Die Soße in einem separaten Wasserbad warmhalten, bis servieren werden kann.

Ohne die leckere Soße zum Spargel fehlt dem edlen Gemüse wirklich etwas! Samtig, buttrig, großartig, die **Sauce hollandaise** hebt jedes Gericht, besonders aber Spargel auf einen exklusiven Level.

Auch zum Schluss kann man die Sauce hollandaise noch etwas aufpeppen, indem man **fein gehackte, frische Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Bärlauch in die fertige Sauce gibt.**

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Käse Schwendner

## Wo Einkaufen noch Freude macht!



Regionale  
Spitzenprodukte!  
Butter, Joghurt und  
Frischkäse von den  
eigenen Milchkühen  
und der Schnittkäse  
jetzt aus der eigenen  
Käserei!

Probieren sie vor Ort wie ein natürliches Joghurt schmeckt!  
Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den saisonalen, auf  
der Zunge zergehenden mit Bockshornklee verfeinerten Bau-  
ernkäse - ein Geschmackserlebnis.

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](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 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. Irrtümer vorbehalten!

