

Wochenmarkt am Samstag, den 27. September 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30!
Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen
Einkaufs in Marktatmosphäre.

Unschlagbare Frische durch die Nähe des
Knoblauchlandes.

Das Angebot von fertigen Braten, Mahlzeiten und Konserven.



Dosenkonserven:

Suppen: Leberknödelsuppe, Gulaschsuppe.

Braten: Schweinebraten, Rinderbraten, Rindergulasch, Rahmgeschnetzeltes, Saure Lunge, Schaschlikpfanne, Hirschbraten, Sauerbraten, Bolognese.

Wurstkonserven: Bratwurst, Hausmacher, Göttinger, Bierschinken, Leberkäse, Jagdwurst, Presssack, Schweinefleisch, Feine Schinkenwurst.

Braten/Mahlzeiten zum baldigen Verzehr: Hirschbraten, Schweinebraten, Schweine-rahmbraten, Rinderrouladen, Kalbsrahmbraten, Sauerbraten, Saure Zipfel, Schaschlikpfanne, Schaschlikspieße.

Die Braten langen für 4 Seniorenportionen!

Von Suppen- u. Bratenkonserven, fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer alle Sorten vorrätig. Bitte nachfragen und/oder frühzeitig bestellen.

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Tomatenmarmelade süß und herzhaft!



Ein echtes Highlite. Fruchtig-pikante Tomatenmarmelade aus sonnengereiften frischen aromatischen Tomaten, schmeckt unglaublich gut. Diese Tomatenmarmelade aus sonnengereiften frischen Tomaten schmeckt als Brotaufstrich ebenso gut wie als Dip zum Grillen. Einfach ausprobieren – es gibt viele Möglichkeiten zum Verfeinern -ein aromatisches Highlite! Alternativ kann man die Tomatenkonfitüre ähnlich wie ein Chutney verwenden.

1kg reife Tomaten, 2 Bio-Orangen, 1 TL Salz & ¼ TL Pfeffer, Saft von 1 Zitrone, 3 EL Balsamico-Essig, 1 Packung (500 g) Gelierzucker 3:1.

1. Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden und entkernen, Fruchtfleisch fein würfeln.
2. Orange schälen, "filetieren" und das Fruchtfleisch ebenso in kleine Stücke schneiden.
3. Aus dem Rest den Fruchtsaft ausdrücken und zusammen mit den Tomaten - u. Orangenstücke, dem Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer in einem weiten, hohen Topf gut mischen. Unter Rühren aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Nach Belieben pürieren oder stückig lassen.
4. Gelierzucker unterrühren und weitere 3-5 Minuten sprudelnd kochen (Gelierprobe machen). Tomatenmarmelade in saubere Schraubgläser abfüllen, sofort verschließen und auskühlen lassen.
5. Durch Zugabe von Kräutern kann man geschmackliche Varianten nach eigenen Vorlieben kreieren. Diese Kräuter passen gut zu Tomaten: **Basilikum, Lorbeer, Schnittlauch, Dill, Majoran, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Bohnenkraut, Estragon und Thymian.**

Dies ist nur eine grobe Beschreibung, um den Aufwand darzustellen und Ihren Appetit anzuregen. Detailliertere Rezepte finden Sie unter diesem Link: [Tomatenmarmelade](#)

Gemüsebau Bauer

Aktuell

10 verschiedene Salate aus dem Knoblachsland zur freien Auswahl!
3 Stck. 3,50 €



Da weiß man wo's herkommt!

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Abbildungen ähnlich!

Zucchini,
Kürbis, Freiland-
gurken, Bohnen
Kartoffeln,
Broccoli sowie
Kohlrabi,
Mangold
Knoblauch u.
Gemüsezwiebeln
alles frisch aus dem
Knoblauchland.

**Herbstzeit
ist
Kürbiszeit**

Wo gibts 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 ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt!



**Noch gibt es sie,
Bauer's
Tomatenvielfalt
mit Geschmack!**



Abb. ähnlich!

Der regionale Vorteil ist, dass erntereife Tomaten direkt vom Feld auf den Markt und somit erntefrisch zu Ihnen auf kurzen Weg gelangt.

**Da weiß man, dass sie
schmecken und was man
isst!**

Ziegenkäse



Abbildung ähnlich!

**mindestens 45% Fett i. Tr.
Camembert aus Ziegenmilch
Reifezeit: mind. 1 bis 4 Wochen**

Dieser exzellente **Ziegencamembert** transportiert auf sehr elegante Art die feinen Aromen der Ziegenmilch. Im jungen Reifestadium ist er mild-feinwürzig und wenn er gut gereift ist würziger aber nicht intensiv.

Ziegenkäse ist gesund. Dieser Fakt wird vom Nährstoffgehalt des Käses untermauert. So steckt Ziegenkäse voller Vitamine und Mineralstoffe. Unter anderem liefert der gesunde Käse deinem Körper die Vitamine B12, A, D und K sowie Thiamin und Niacin.

Der Camembert aus Ziegenmilch zeichnet sich durch seinen weißen Schimmelrasen und seinen geschmeidigen Charakter aus. Der cremige Weichkäse verschmilzt mit dem typisch feinen würzigen Geschmack von Ziegenmilch und eignet sich daher ideal für Aufschnitt, im Salat oder in verschiedenen Variationen frittiert oder überbacken. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Übrigens: Richtig gelagerter Ziegenkäse schmeckt nicht nach Ziege!

Käse Schwendner

Von Schwendner
Käse

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Joghurt und
Frischkäse von den
eigenen Milchkühen.
Der Schnittkäse aus
Rohmilch kommt jetzt
von der Käserei
Schwendner!**

**Kostprobe vor Ort. Probieren wie ein natürliches Joghurt
schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf
der Zunge zergehenden Käse saisonal abhängig mit Kräu-
tern, z.B. den 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 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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.