

Wochenmarkt am Samstag, den 25. Oktober 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

**Bäckerei Nusselt ist wegen defektem
Verkaufswagen nicht am Markt vertreten!**

**Regional ist nachhaltig und
umweltschonend.**

Da weiß man wo's herkommt!

Knöchla

**Das Knöchla oder Eisbein
wird in Franken traditionell
mit Sauerkraut gegessen.**



Abb. ähnlich!

Traditioneller Genuss! Das fränkische Knöchla ist ein Eisbein, das heißt, dass es gepökelt ist. Durch das Pökeln erhält das Fleisch die Farbe und sein charakteristisches Aroma. Das Knöchla oder Eisbein wird in Franken traditionell mit Sauerkraut und Kartoffeln gegessen. Wir empfehlen Pellkartoffeln, sie sind gesünder und schmecken uriger.

Gepökelttes Eisbein vom fränkischen Schwein mit Schwarte und Knochen. Das Fleisch ist kräftig im Geschmack und kann zusammen mit dem Sauerkraut erhitzt werden. Im Ganzen ist es eine deftige Delikatesse. Vorzugsweise wird es mit Sauerkraut, Kartoffeln und Brot, dann mit Senf oder Kren gereicht.

4 Eisbein, 850 g Sauerkraut, 1 Zwiebel, 1 Apfel, 1 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 8 Wachholderbeeren, 1 TL Zucker, 1 l Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Eisbein waschen die Zwiebel und den Apfel schälen und vierteln und mit allen Gewürzen inklusive dem Sauerkraut in einen Topf geben und die Gemüsebrühe zugießen. Darauf achten, dass die Markknochenöffnungen von der Brühe bedeckt sind, damit das Mark seinen Geschmack an die Soße abgeben kann.

2. Bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. köcheln. Fertig!

Dies ist nur eine grobe Beschreibung, um den Aufwand darzustellen und Ihren Appetit anzuregen.

Detailliertere Rezepte finden Sie unter diesem Link: [Surhaxl](#)

**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.



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 0,65 €



Schweinelsch
roh 100g 0,95 €

Abbildung ähnlich!

Weitere Angebote am Samstag im Verkaufswagen. Nur solange Vorrat reicht!

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

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

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 quasi warm auf den Markt und somit erntefrisch zu Ihnen auf kurzen Weg gelangt.

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

Gemüsebau Bauer

Aktuell

**10 verschiedene
Salate aus dem
Knoblachsland zur
freien Auswahl!**

3 Stck. 3,50 €

**Da weiß man wo's herkommt
und was man isst!**

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.



**Kartoffeln zum
Einlagern,
Grünkohl, Kürbis
Broccoli sowie
Meerrettich**



**Kohlrabi,
Mangold
Knoblauch u.
Gemüsezwiebeln
alles frisch aus dem
Knoblauchsland.**



**Herbst-Kürbiszeit
Hokkaido jetzt
verfügbar!**

Abbildungen ähnlich!

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.

Kren



Abbildung ähnlich!

eine scharfe Sache

Was in Bayern der „Kren“ ist, nennt man ansonsten in Deutschland „Meerrettich“. Gemeint ist aber immer dasselbe scharfe Wurzelgemüse. **Meerrettich** enthält die wertvollen Mineralstoffe Kalium für Muskeln, Nerven und die Verdauung, Calcium für den Knochenaufbau, Natrium zur Regulierung des Wasserhaushaltes und Magnesium – **enthält Senföle die gesund** sind für Herz und Kreislauf. **Meerrettich enthält Senföle, die den Blutdruck senken** und das Herz-Kreislauf-System stärken können. Der Genuss von Meerrettich **beugt Erkältungen oder auch Blasenentzündungen vor** ist **antibakteriell und antiviral. eine rundum gesunde Wurzel**

Damit frisch geriebener Meerrettich sein Aroma nicht verliert, sollte er den Gerichten erst zum Schluss hinzugefügt werden. **Frisch geriebener Kren passt als Gewürz zu vielen** deftigen Fleischgerichten und Wurstspeisen, zu geräuchertem Fisch, in kalte Saucen, in Salatdressings u. diverse Gemüsegerichte. Er ist ideal, um Soßen, Dips und Cremes mit kleinen Mengen zu verfeinern und verleiht ihnen eine charakteristische Frische und Schärfe.

Vor dem Raspeln die Wurzel etwa 30 Minuten lang in Wasser eingelegt, dann hat sie sich vollgesaugt und hat nun **die nötige Festigkeit zum Raspeln**. Beim Raspeln muss die Krenwurzel ganz senkrecht zur Reibefläche bewegt werden, sonst wird sie faserig und franst beim Reiben aus. Immer frisch geraspelt Kren verwenden, da er sonst braun wird und schnell an Aroma verliert. Um das zu verhindern, geben Sie einen Spritzer Zitronensaft in den geriebenen Meerrettich – so bleibt er länger weiß. **Der Meerrettich behält sein Aroma und seine Schärfe am besten bei, wenn Sie ihn portionsweise roh in Stücke oder geraspelt (Eiswürfelbehälter) einfrieren.**

Bio Bauerngarten

Käserei
Schwendne



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

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.