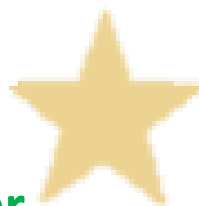


**Wochen- Weihnachtsmarkt am Freitag/Samstag,  
den 12/13. Dezember 2025**

„Am Eckla“, von 8 - 12:30

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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



**Am 12. Dezember ab 15 Uhr**

**Christbaumverkauf der Firma Sturm und  
Glühweinausschank durch den Bürgerverein  
aus dem Topf der Feuerschale.**

**Gut fürs Klima –**

**Wenn der Christbaum ein Franke ist!**



**Hochwertige, heimisch regional erzeugte Christbäume  
für Ihr gemütliches Zuhause!**

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.



**Am 13. Dezember Weihnachtsmarkt mit  
Besuch vom Nikolaus, der für jedes Kind eine  
kleine Überraschung mit dabei hat!**

**Zeitgleich findet der Christbaumverkauf der  
Firma Sturm von 8- 13 Uhr statt!**

**Auch der Bürgerverein ist mit Bratwurst und  
Getränke vor Ort! Aufgestellte Pavillons mit  
Sitzgelegenheit laden zu Diskussionsrunden oder zum  
Plausch ein.**

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen!**



Wenn Sie an oben genannten Samstag unseren Markt besuchen, nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Sorgen und Nöte mit den Mitgliedern des Bürgervereins zu besprechen. Auch für Anregungen jeglicher Art haben wir immer ein offenes Ohr und freuen uns auf interessante Gespräche mit Ihnen vor Ort!



**Stressfrei einkaufen!**

**Nutzen Sie den vorletzten Markt 2025, um  
vorzubestellen.**

**Alle Händler sind am nächsten Samstag, den  
20. Dezember, nochmals für dieses Jahr am  
Markt vertreten und können Ihnen die  
bestellte Ware fertig portioniert und  
abgepackt mitbringen.**

**Alles ganz ohne Hektik!**

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.





# Metzgerei Häring

Neben frischen Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung bietet Metzgerei Häring auch Fertigprodukte an.



Das schnelle Gericht!



Abbildungen ähnlich!



Beliebte Wurstsorten gibt es auch in der Dose.

Das Angebot umfasst Suppen, fertige 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:

Schweinbraten, Sauerbraten, Kalbsrahmbraten, Rinder-rouladen, Hirschbraten, Saure Zipfel, Schaschliktopf, Schaschlikspieße, Schweinerahmbraten, Leberknödelsuppe.

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 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



**Gelbwurst 100 g  
1,25 €**



**Delikatessleberwurst  
100 g 1,35 €**



**Sülze aller Art  
100 g 1,18 €**



Abbildungen ähnlich!

**Schweinelachs  
100 g 1,15 €**



**Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226**

**Weitere Angebote im Verkaufswagen am Markt. Nur solange Vorrat reicht!**

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.





# Schweinelachs ein perfektes Stück Fleisch!



Abbildung ähnlich!

“Schweinelachs” ist das sauber parierte, fett- und sehnenfreie Fleisch aus dem Rückenmuskel des Schweins. Schweinelachs besitzt wunderbar zartes, feinfaseriges und mageres Muskelfleisch und eignet sich daher perfekt zum **Kurzbraten und Grillen**. Dabei kannst du ihn komplett am Stück zubereiten oder zu Minutensteaks, Medaillons oder Schnitzel geschnitten, grillen oder kurzbraten. Der Braten kann im erkalteten Zustand fein aufgeschnitten auch als Brotbelag verwendet werden.

1kg Schweinelachs für 4 Portionen. Für die Marinade: 2 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Senf, 1 EL süßer Senf, 1 EL Honig, 1 EL Olivenöl, Pfeffer. Für die Soße: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Sonnenblumenöl, ½ EL Senf, 1 EL Tomatenmark, 1 TL Honig, 100 ml Rotwein, 400 ml Gemüsebrühe, 100 g Sahne.

**Vorbereitung:** Den Ofen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel fein würfeln. Braten salzen u. in mit Öl erhitzen Pfanne das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend in einem Bräter platzieren. Für die Marinade alle genannten Bestandteile vermengen u. den Braten von allen Seiten damit einpinseln.

**Zubereitung:** Braten in den Ofen schieben u. mit Bratthermometer den Braten überwachen. Hat die Kerntemperatur ca. 60° erreicht, ist der Braten fertig und innen rosa, schön zart und saftig. Bratröhre ausschalten. Braten im Ofen warmhalten und ruhen lassen!

Die Soße: Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, den Knoblauch hinzupressen. Hitze reduzieren u. die restlichen Zutaten wie Senf, Tomatenmark sowie Honig hinzugeben und mit anschwitzen. Alles mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen und solange einkochen, bis sich die Soße etwa um die Hälfte reduziert hat. Herd ausschalten u. die Sahne zugießen, noch einmal kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken u. wenn nötig nachwürzen.

Den Schweinelachsbraten aus dem Ofen nehmen. Fleischscheiben in gewünschter Stärke abschneiden und mit der Sauce servieren. Als Beilage eignen sich Klöße in verschiedenen Macharten mit Blaukraut. Nudel, Spätzle, Pellemänner auch Salzkartoffeln passen dazu, aber dann mit Salat.

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

## Sauerkraut frisch vom Fass!

Sauerkraut oder Sauerkohl ist durch Milchsäuregärung konservierter Weißkohl oder Spitzkohl und gilt international als eines der bekanntesten deutschen Beilagen!



### Was wären 6 Nürnberger ohne Sauerkraut!

**Sauerkraut** ist sehr gesund!

Zuckerarm und fettfrei. Mit gerade einmal 17 kcal pro Hundert-Gramm-Portion eignet es sich ideal für den Diät-Speiseplan. Dazu enthält der fermentierte Weißkohl viele Ballaststoffe, die nicht nur satt machen, sondern auch den Blutdruck senken.

Wenn es stark erhitzt wird, gehen nicht nur viele Vitamine verloren, sondern auch die besonders nützlichen Milchsäurebakterien. Demnach ist es besonders wichtig, dass du das Sauerkraut roh isst bzw. nur erwärmst und nicht stundenlang kochst!





# Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



## Orangen und Clementinen



Kartoffeln zum  
Einlagern,  
Grünkohl, Zucker-  
hut, Chinakohl,  
Broccoli sowie  
Meerrettich.



Aktuell 8 versch.  
Salate aus dem  
Knoblauchsland  
zur  
Auswahl!



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](mailto:gemuesebau.bauer@t-online.de)





# Bäckerei Nusselt

## Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



**Täglich frisch  
für Sie  
gebacken.**

**1 Dinkelruchmehlbrot**

**4,70 €**



**3 Kaiser 1,35 €**

**1 Packung Lebkuchen**

**11,90 €**



Abbildungen ähnlich!

**BÄCKEREI NUSELT GmbH** • Kornburger Hauptstraße 22 • 90455 Nürnberg • TEL +49 9129 · 42 52  
info@baeckerei-nusselt.de

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.



# Schon mal probiert?

## Dinkelruchmehlbrot aus dem Holzofen

Dieses Dinkelbrot wird aus Dinkel-Ruchmehl im Holzofen gebacken. Das Mehl, durch den höheren **Schalen- und Kleie-Anteile**, ist etwas dunkler als reines Dinkelmehl Typ 1050. Dadurch ist Dinkel-Ruchmehl geschmacklich herber und kräftiger als reines Dinkelmehl und enthält vor allem mehr Ballaststoffe.

Ruchmehlbrot begeistert durch seine charakteristische Textur und seinen vollmundigen Geschmack. Es verleiht jedem Laib eine wunderbare Kruste und ein intensives Aroma. **Der hohe Anteil an Kleie fördert dabei eine gute Sättigung und liefert wichtige Ballaststoffe.**



Abbildungen ähnlich!

**Täglich frisch für  
Sie gebacken.  
Ohne  
Konservierungs-  
stoffe!**



## Camembert von Käse-Schwendner



**Edelschimmel sorgt für das besondere Aroma.**

Seine typische weiße Schimmelrinde entsteht durch spezielle Schimmelpilzkulturen (*Penicillium candidum*). Diese werden bei der Herstellung des Käses zur Milch hinzugegeben oder auf die Käselaike gesprüht. Dieser gibt Substanzen ab, durch die der Käse zu seinem besonderen Aroma gelangt.

Er wird gerne mit anderen Weichkäsen auf einer Käseplatte gereicht, zum Beispiel zum Ende eines Menüs.

**Camembert** harmoniert gut mit verschiedenen Obstsorten wie Birnen und Trauben **oder auch Feigensenf** passen perfekt zum cremigen Weichkäse. Er schmeckt sowohl pur, auf Brot oder als Bestandteil von überbackenen Gerichten. Auch die süßen Preiselbeeren harmonieren sehr gut mit dem Camembertaroma.

Ofencamembert schmeckt noch intensiver und ist eine Variante von gebacken, gebraten, gegrillt!

Einfach mal wieder einen Camembert genießen!

Camembert  
auf Käseplatte



Camembert auf Bauernbrot



Camembert mit  
Baguette

Abbildung ähnlich!





# 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  
auch 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](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 ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.