

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!

Christbäume
Zweige und Deko

Christbaum
Sturm

The advertisement features the company name "Christbaum Sturm" in a stylized font. To the left, the words "Christbäume" and "Zweige und Deko" are displayed. To the right, there is a graphic of a Christmas tree with a red ribbon banner hanging from it, which also contains the company name.

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 abepackt 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.

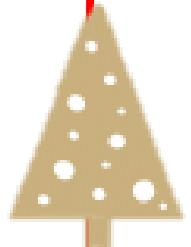
Braten: Schweinebraten, Rinderbraten, Rindergulasch, Rahmgeschnetzeltes, Saure Lunge, Schaschlikpfanne, Hirschbraten, Sauerbraten, Bolognese.

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 Verkaufswagen 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 €



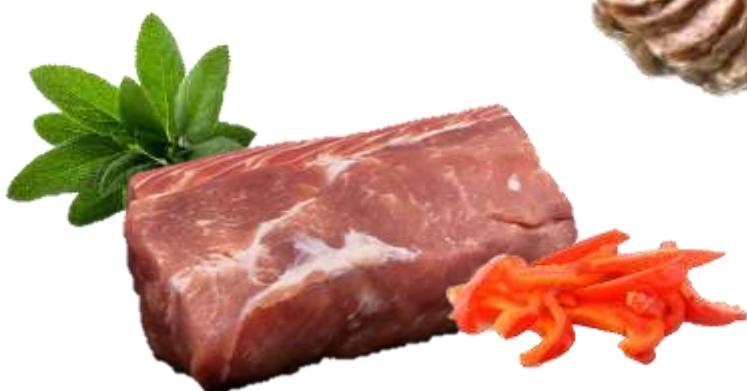
Delikatessleberwurst
100 g 1,35 €



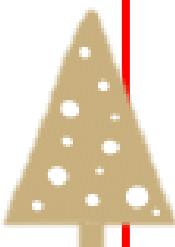
Sülze aller Art
100 g 1,18 €



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 sehnensfreie 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 Honig, 1 EL Olivenöl, Pfeffer. Für die Soße: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Sonnenblumenöl, $\frac{1}{2}$ EL Senf, 1 EL Tomatenmark, 1 TL Honig, 100 ml Rotwein, 400 ml Gemüsebrühe, 100 g Sahne.

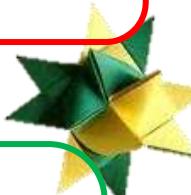
Vorbereitung: Den Ofen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel fein würfeln. Braten salzen u. in mit Öl erhitzen Pfanne das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend in einem Bräter platzieren. Für die Marinade alle genannten Bestandteile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



Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

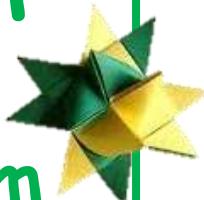
Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



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



Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Bäckerei Nusseit 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 NUSSELT GmbH • Kornburger Hauptstraße 22 • 90455 Nürnberg • TEL +49 9129 · 42 52
info@baeckerei-nusseit.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 Käselaibe 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 mit
Baguette

Abbildung ähnlich!



Käse Schwendner

Wo Einkaufen noch Freude macht!

Von Schwendner
Käse



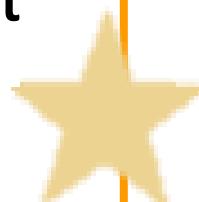
Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Jogurt und
Frischkäse von den
eigenen Milchkühen.
Der Schnittkäse aus
Rohmilch kommt jetzt
auch von der Käserei
Schwendner!

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 Kräutern, 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



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.