

**Wochenmarkt am Samstag, den 9. August 2025**

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

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

**Metzgerei Häring ist im Betriebsurlaub!**

**Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen  
Einkaufs.**

**Unschlagbare Frische durch Regionalität und  
unserem Knoblauchsland.**



**Gemüsebau Bauer**

**Aktuell**

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

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

**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.

# 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!

## Tomatensoße im Glas

ein Vorrat für  
später!



Abbildung ähnlich!

**Die heimischen reifen, mit Geschmack gefüllten Tomaten konservieren.** Einen Vorrat für den Herbst/Winter anlegen. Tomaten gibt es jetzt preiswert und in bester Qualität überall zu kaufen. Hat man Selbstangebaute umso besser. Mit selbst gemachter Tomatensoße hat man eine schnelle Soße für viele Gelegenheiten und man weiß, was drin ist! Und es geht ganz einfach.

2 kg Tomaten, 4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, Salz, braunen Zucker, Pfeffer, 1 Bund frisches Basilikum. 5-6 Gläser a 540 ml zum Einkochen.

1. Tomaten schälen? Mit einem kleinen Messer gegenüberliegend die Haut der Tomaten anritzen und anschließend mit einer Schaumkelle in kochendes Wasser geben. Rollt sich die Haut an der Schnittstelle auf, schreke sie kurz in bereitstehendem kaltem Wasser ab. Nun lässt sich die Haut leicht abziehen. Tomaten abkühlen lassen.
2. Als nächstes schälst du Zwiebel und Knoblauch und würfelst sie zusammen mit den Tomaten. Zwiebeln mit Knoblauch kurz in der Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Tomatenmark zugeben, kurz mit anschwitzen und anschließend die gewürfelten frischen Tomaten dazu geben. 5 Minuten kochen lassen.
3. Zur Soße klein gehacktes Basilikum geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sollte die Soße noch zu grob sein, kannst man mit einem Pürierstab noch etwas nachhelfen. Die abgeschmeckte Soße so lange einkochen, bis sie dickflüssig genug ist. Passende Gewürze sind: Thymian, Oregano u. Rosmarin.

Fülle die fertige Soße in ausgekochte Gläser bis ca. 1 cm unter den Rand und verschließe sie gut.

Stelle die Gläser zum Konservieren mit ein wenig Abstand in eine Auflaufform oder in die meistens vorhandene tiefe Fettpfanne und gieße heißes Wasser an (ca. 2-3 cm). Die Gläser mit der Tomatensoße im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 100 °C) ca. 30 Min. einkochen. Mindesthaltbarkeit ca. 9 Monate.

Dies ist nur eine Anregung. Detaillierte Rezepte finden Sie unter: [Tomatensoße](#)

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Zucchini,  
Freilandgurken,  
Kartoffeln,  
Broccoli sowie



Kohlrabi,  
Mangold, Gemüse-  
zwiebeln  
alles frisch aus dem  
Knoblauchland.



Grünes für den  
Grill frisch  
vom Markt

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

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Bäckerei Nusselt

## Ihre Bäckerei & Konditorei

### in und um Nürnberg

Tr

e.



**Täglich frisch  
für Sie  
gebacken.**

**Marktangebot der Bäckerei Nusselt**

**Apfelkuchen  
2 Stück 5,20 €**



Abbildungen ähnlich!

Begrenzte Verkaufsfläche, deshalb alle Angebote nur solange Vorrat reicht!

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Käse Schwendner

## Käsemeister und Käsesommelier! Bockshornkleekäse aus Heumilch



Der **Bockshornkleekäse** ist ein rotgeschmierter Schnittkäse in Rahmstufenqualität aus 100 % Heumilch. Erlesene Bockshornkleesamen werden ihm zur Geschmacksveredelung beigegeben. Er hat eine Reifezeit von mindestens 4 bis 8 Wochen und ist cremig mild, pikant würzig und nussig im Geschmack.

**Wie schmeckt Bockshornklee?** Das entdeckt man bei diesem ganz besonderen **Käse** schon beim ersten Biss. Sein aromatisch-würziges Aroma mit der leicht herben pikanten Note wird dich begeistern. Die **Bockshornkleesamen** geben ihm einen unverwechselbaren Geschmack, der ein bisschen an Walnüsse erinnert.

Die aromatischen angerösteten Bockshornkleesamen werden dem Rohmilchkäse während der handwerklichen Herstellung zugegeben. Nach mindestens vierwöchiger Reife und permanenter Pflege werden die Käselaike in der Käserei Schwendner von Herr Schwendner vor dem Verkauf geprüft. **Um den Geschmack zu intensivieren** reifen wir nach der Mindestreifezeit die Käselaike noch ungefähr ein halbes Jahr aus, so dass sich das nussige Aroma vom Bockshornklee im angenehm würzigen Rohmilchkäse in Ruhe ausbreiten, entfalten kann.

Für Qualität und Geschmack bürgt Käsemeister und Käse-Sommelière Gerhard Schwendner

**Probieren Sie ihn vor Ort „Am Eckla“,  
Sie werden begeistert sein!**

# 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](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.