

Wochenmarkt am Samstag, den 9. August 2025

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

**Anwesend sind: Gemüsebau Bauer und
Käse Schwendner.**

**Im August reduzierte Händlerpräsenz. Bitte berücksichtigen Sie
diesen Umstand bei Ihrer Einkaufsplanung!**

**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 Aus-
wahl!**

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, schreкке 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 u.
Gemüsezwiebeln
alles frisch aus dem
Knoblauchsland.**



**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

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 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.