

# BV - Bauernmarkt am Samstag, den 18. Oktober 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr, Fisch bis 12 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

Anwesend sind: **Metzgerei Häring**, **Gemüsebau Bauer**, **Gewürz - Kräuterweible**, **Bäckerei Nusselt**,  
**Käse Schwendner**, **JagdGenuss**,  
**Winzer Strebel & Popp**,  
**und Fischräucherei Gottschalk.**

Auch der Bürgerverein ist mit Bratwurst und Getränken wieder 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!

**Die Lagerkapazitäten in den Verkaufswägen sind begrenzt, deshalb gilt für alle am Markt ausgewiesenen Angebote, „Nur solange Vorrat reicht!“**

Alle Angaben und Preise 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!**

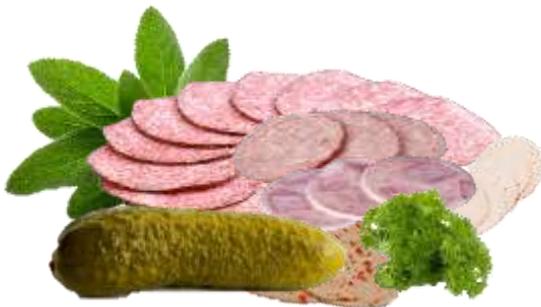
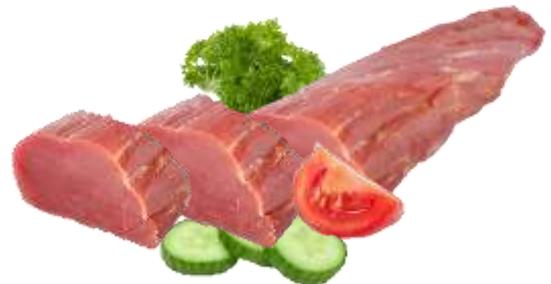
**Fertige Mahlzeiten: Rouladen, Schwein-, Kalb-, Hirsch-, Rinder-, Schaschlikbraten, „Saure Zipfel“ und verschiedene Wurst-u. Suppenkonserven.**

## Angebote am Samstag



**Gelbwurst  
100 g 1,25 €**

**Schweinelende roh 100 g  
1,45€**



**Aufschnitt 100 g 1,59 €**

Abbildungen ähnlich!

**Schäuferl roh 100 g  
0,95 €**



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

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

# Fischräucherei Gottschalk



## Vielseitige Fischauswahl, einfach lecker!

## Angeln Sie sich ein Angebot!

### Fangfrischer Genuss.

### Frische, eine Garantie für Qualität und Geschmack!



**Dillhappen            100g nur 2,49 €**

**Forellen                100g nur 1,89 €**

Vorbestellungen unter: [info@fisch-gottschalk.de](mailto:info@fisch-gottschalk.de)  
oder telefonisch unter Tel.: 09161 / 66 49 06.

Gerne bringen wir Ihnen auf Vorbestellung Frischfisch, Räucherfisch, Marinaden und Fischsalate, Fischbrötchen mit hausgeräuchertem Schottischen Lachs, die wöchentlichen Angebote ([www.fisch-gottschalk.de/](http://www.fisch-gottschalk.de/)) sowie Fischspezialitäten, die wir in unserem Fischgeschäft in Neustadt/Aisch anbieten, am kommenden Samstag zum Markt „Am Eckla“ mit!



[www.fisch-gottschalk.de/](http://www.fisch-gottschalk.de/)

## Monate mit „R“. Oktober ist Karpfenzeit.

Weitere Informationen sind auch unter [www.karpfenschmeckerwochen.de](http://www.karpfenschmeckerwochen.de) zu finden.

**Robert - Bosch - Str. 6 • 91413 Neustadt/Aisch • Tel.: 09161 / 66 49 06**

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

# Frischfisch aktuell



In der Frische-Theke (bitte rechtzeitig Vorbestellen!) haben wir diese Woche:

**Nutzen Sie die Möglichkeit der Vorbestellung! Herr Gottschalk bringt Ihnen die bestellte Ware dann am kommenden Samstag, den 18. Oktober mit.**

Thunfischfilet, Schwertfisch, Schollenfilet, Victoriabarschfilet, Rotbarschfilet, Seelachsfilet, Lachsfilet, Seeteufel, Makrelen, Forellen, Saiblinge, Saiblingsfilet, Schellfischloins und Karpfenfilet.

Vorbestellungen unter:  
[info@fisch-gottschalk.de](mailto:info@fisch-gottschalk.de) oder  
telefonisch unter Tel.: 09161 / 66 49 06



## Gemüsebau Bauer



Abb. ähnlich!

**Aktuell**

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

**Da weiß man wo's herkommt!**

# Gemüsebau Bauer

mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.

Auswahl hochwertiger saisonaler/regionaler  
Herrlichkeiten, frisch aus dem Knoblauchsland.



Abb. ähnlich!



**Wo gibt's für Sie, sonst noch diese Vielfalt!**

Zucchini,  
Fenchel,  
Freilandgurken,  
Kartoffeln,  
Spinat sowie  
Kohlrabi,  
Mangold  
Knoblauch u.  
Gemüsezwiebeln  
alles frisch aus dem  
Knoblauchsland.

**Herbst-Kürbiszeit  
Hokkaido jetzt  
verfügbar!**

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 und Preise 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!**

**Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufens in entspannter Marktatmosphäre. Unschlagbare Frische durch die Nähe des Knoblauchslandes. Handwerk ist „Frische“!**

# Winzer mit Leidenschaft!

## Wein. Strebel & Popp



Das Weingut bietet Ihnen eine reiche Auswahl an eigenen Erzeugnissen von Weiß- und Rotweinen über Sekt, Likör bis hin zu Edelbränden.

Wir hoffen, dass Sie in unserem Produktsortiment etwas Passendes für Sie oder Ihre Freunde finden.

**Am 18. Oktober mit dabei „Frischer Federweißer“ und unser neuer Hausschoppen!  
Harmonischer fränkischer Cuvée aus Bacchus und Müller-Thurgau.**

**Unsere Öffnungszeiten am Hof (Weinverkauf)**

Montag bis Samstag 8 – 12 Uhr und 13 – 19 Uhr,  
Sonn- und Feiertage nach telefonischer Vereinbarung  
info@weingut-strebel-popp.de

<https://weinbau-strebel-popp.de/>

**Weingut Strebel & Popp** • Fischergasse 14 • 91472 Ipsheim • Tel.: 09846/ 298  
[info@weingut-strebel-popp.de](mailto:info@weingut-strebel-popp.de)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

# Wein trifft Käse!

Vormerken: 15. November 18 Uhr



# So ein Käse!



15. November 2025 - 18-22 Uhr

**Wein.**  
**Strebel & Popp**  
Fischergasse 14  
91472 Ipsheim  
09846-298

*Was:*

Weingut Strebel & Popp  
Fischergasse 14, Ipsheim

*Was:*

Freuen Sie sich auf einen gemütlichen Abend in familiärer Atmosphäre - mit liebevoll zubereiteten, handgemachten Spezialitäten der Familie Schmidt und einer feinen Auswahl an Eigenbauweinen der Familie Strebel & Popp. Entdecken Sie den Geschmack der Region: authentisch, hausgemacht und mit viel Herz serviert.

*Im Preis inbegriffen:*

- Empfang mit Secco
- sechs Weine
- Suppe
- Hauptgang mit Fleisch
- Dessert
- verschieden Käsehappen
- Wasser

Zusätzliche Getränke werden seperat abgerechnet.

*zusammen mit*



Seemühle 38  
91620 Ohrenbach  
09843-1778

Karten nur im Vorverkauf erhältlich! Preis 75,- € p. P.

# Gewürz-Kräuterweible Brunner



Nur mit größter Sorgfalt ausgewählte Grundstoffe werden von unserem Gewürz-Kräuterweible verarbeitet. Die Liebe zum Produkt und langjähriger Erfahrung führt zu ungewöhnlicher Qualität.

Über 160 reine Gewürze, von „A“ wie Anis bis „Z“ wie Zwiebelgranulat, plus 150 Gewürzmischungen u. Gewürzzubereitungen.

Salze, Grill und Steakgewürze mit und ohne Glutamat und Hefe. Suppen und Soßen, frei von tierischen Fetten. BIO Superfood. Gourmet Salze. Suppen und Soßen auch ohne Geschmacksverstärker, ohne Hefe, lactosefrei! Heilkräuter nach BGH. Heilkräuter-Teemischungen u. Früchtetees.

## Hier bleibt kein Wunsch unerfüllt!

## Für die kalten Abende!

Machen Sie es sich  
gemütlich mit  
**BIJOS**  
Räucherwerk



Ein Räucherwerk, das ein wohlig-warmes Gefühl vermittelt? Wir haben Mischungen entwickelt, die bei verschiedenen Situationen unterstützen können. Lassen Sie sich überraschen! Stöbern Sie in unserem langjährigen bewährten Sortiment wunderbarer Räucherwerke und lassen Sie sich vom Duft und der Wirkung kostbarer Harze, Kräuter und Blüten verführen! Bijos Räucherwerke haben Fair Trade Qualität.



## Dazu passend wunderschöne Räucherstövchen

# Bäckerei Nusselt

## Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



**Täglich frisch  
für Sie  
gebacken.**



**Dinkelruchmehlbrot**

**Stck. 4,50 €**

Abbildungen ähnlich!

**2 Stück Elsässer**

**1,95 €**



**2 Plunder nach Wahl**

**3,60 €**

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

Alle Angaben und Preise 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!**

# Limburger der riecht, aber schmeckt so gut!



Abbildungen ähnlich!

Der Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit essbarer Rotschmiere-Rinde zeichnet sich durch einen besonders intensiven Duft aus. In der Regel reift er mindestens zwei Wochen und hat dann ein **kräftig-scharfes, sehr pikantes Aroma**. Der Name leitet sich ursprünglich aus dem alten Herzogtum Limburg her. Der Limburger ist ein Backsteinkäse, benannt so nach seiner typischen Form.

Limburger gehört zur Familie der schmiegereiften oder gewaschenen Rindenkäse und ist wie geschaffen für die Kombination mit **Bier**. Der kräftige Geschmack der orangefarbenen, leicht süßen und säuerlichen Rinde und die glatte, cremige Textur der Paste harmonieren gut mit dem spritzigen, kühlen Geschmack eines Bieres.

**Das harmoniert alles mit Limburger**

**Chutney und Senf zu Käse:** Feigensenf, Orangenmarmelade, Chutneys, Balsamico-Creme, Ahornsirup und Honig.

**Frisches Obst zu Käse:** Weintrauben, Apfelspalten, Birnenspalten, geviertelte Feigen, Physalis, Erdbeeren und Himbeeren.

**Getrocknetes Obst zu Käse:** Aprikosen, Pflaumen, Datteln, Feigen.

**Ob das schmeckt? Einfach mal probieren!**

# Käse Schwendner

mit Kratzerbauer  
Käsespezialitäten

## Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale  
Spitzenprodukte!**  
Butter, Joghurt, Frischkäse von  
den eigenen Milchkühen  
und der Schnittkäse jetzt aus  
der eigenen Käserei!

**Kostprobe vor Ort. Probieren Sie wie ein natürliches Joghurt  
schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf  
der Zunge zergehenden saisonal abhängigen Käse mit Kräu-  
tern, z.B. 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 wieder jeden Dienstag von 8 -13 Uhr,  
Kreuzung/Finkenbrunn neben der Norma!**

•BÜRGERNAH

•KOMPETENT

•UNABHÄNGIG

BÜRGERVEREIN  
Siedlungen Süd e.V.



## FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTTEIL!



Ihr Bürgervereinsteam

©B. Baumann

Siehe auch: [www.bv-siedlungen-sued.de](http://www.bv-siedlungen-sued.de)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!