

BV - Bauernmarkt am Samstag, den 20. Dezember 2025

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

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

**Der Bürgerverein hat Weihnachtsferien und ist
deshalb nicht am Markt vertreten!**

**Die Händler vom Markt und der
Bürgerverein wünschen allen
Kunden frohe, besinnliche
Weihnachtsfeiertage und einen
gelungenen Rutsch ins Jahr 2026!**

**Der nächste Markt (Wochenmarkt) findet am
10. Januar 2026 statt.**



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

Alle Angaben und Preise 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, Pressack, Schweinefleisch, Feine Schinkenwurst.

Braten/Mahlzeiten zum baldigen Verzehr:

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

Aktuelle Angebote finden Sie im Verkaufswagen.

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Suppenkonserven und fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer verfügbar.
Bitte nachfragen oder frühzeitig bestellen.

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!



Fischräucherei Gottschalk



original
regional
aus neustadt
an der aisch



UNSERE ORIGINALE
ALTE FAMILIENREZEpte
ZUM HERZEN DER SCHWEDE



Angeln Sie sich ein Angebot!



Forellen	100g nur 1,89 €
Karpfenfilet	100g nur 2,99 €
Kräuterlachsfrischkäse	100g nur 2,79 €
Flusskrebs-Cocktail	100g nur 3,18 €
Dijon Heringshappen	100g nur 2,49 €
Geräucherte Forellen	100g nur 2,39 €
Marinierte Heringe	100g nur 1,88 €



Frische ist eine Garantie für Qualität und Geschmack!

Vorbestellungen unter: info@fisch-gottschalk.de oder telefonisch.



www.fisch-gottschalk.de/

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

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 haben wir diese Woche

(bitte rechtzeitig Vorbestellen!):

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

**Thunfischfilet, Schwertfisch, Seeteufilet,
Wolfsbarsch, Victoriabarschfilet, Rotbarsch-
filet, Seelachsfilet, Lachsfilet, Kabeljaufilet,
Makrelen, Doraden, Lachsforellen, Forellen,
Saiblinge, Saiblingssfilet, Schellfischloins und
Karpfenfilet.**



Vorbestellungen unter: info@fisch-gottschalk.de
oder telefonisch unter Tel.: 09161 / 66 49 06



Abbildungen ähnlich!

Karpfenfilet, etwas Besonderes!



Abbildungen ähnlich!

Fisch ist eines der wertvollsten Lebensmittel und sollte aus diesem Grund öfter auf dem Speiseplan stehen. Ein Beispiel für eine Ernährung, die auf einem hohen Fischkonsum und einem begrenzten Fleischkonsum basiert, ist die mediterranen Ernährung. Es handelt sich um ein Ernährungsmodell, das degenerative Erkrankungen verringert und sich auf die Langlebigkeit auswirkt.

Karpfen haben einen intensiven, besonderen Geschmack, der leicht ins Süßliche übergeht und sich je nach Lebensraum unterscheiden kann. Seltener als ganze Karpfen kommen dessen Filets in den Handel. **Der Karpfen ist mit seinen 99 Gräten relativ grätenreich.** Nur ein Drittel eines Karpfens ist für Filets geeignet. Für einen genussreicherer Verzehr werden diese meist mit einem Grätenschneider veredelt. Der Karpfen ist **aber lecker und nährstoffreich.**

Den Fisch unbedingt **vor dem Braten/Garen/Grillen** würzen, damit sich der Geschmack optimal entfalten kann.

**Der Klassiker ist das panierte Karpfenfilet mit Kartoffel- und Gurkensalat,
auch Salzkartoffeln machen sich gut!**

Karpfenfilet aktuell im Angebot!



Gemüsebau Bauer

mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



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



Orangen
und
Clementinen



Aktuell 8 versch.
Salate aus dem
Knoblauchsland
zur Auswahl!

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

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!

Sauerkraut soll möglichst bei geringer Hitze bissfest erwärmt/ gegart werden. Geschmacklich verfeinern kann man es durch Zugabe von Zwiebeln, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren. Sieh verleihen dem Kraut zusätzliche Würze, Äpfel oder Apfelsaft sorgen für ein süßlich-mildes abgerundetes Aroma.

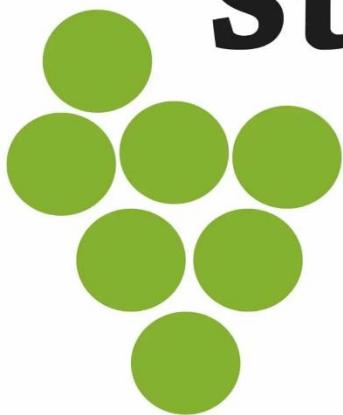
**Winzer Secco
Nele und John
zum Anstoßen
für Sie
mit dabei!**



Weingut Streb & Popp • Fischergasse 14 •
91472 Ipsheim • Tel.: 09846/ 298
info@weingut-strebelpopp.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

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.

Auch mit dabei unser neuer Hausschoppen!
Harmonischer fränkischer
Cuvée aus Bacchus und Müller-Thurgau.

Unsere Öffnungszeiten am Hof (Weinverkauf)

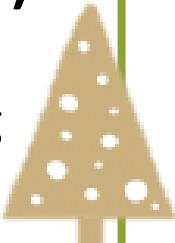
Montag bis Samstag 8 – 12 Uhr und 13 – 19 Uhr,
Sonn- und Feiertage nach telefonischer Vereinbarung

info@weingut-strebel-popp.de

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

Weingut Strebel & Popp • Fischerstraße 14 • 91472 Ipsheim • Tel.: 09846 / 298
info@weingut-strebel-popp.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!



Winzer Glühweine

„heißer weißer“



liegt ein Müller-Thurgau Kabinett aus unserem eigenen Anbau zugrunde und wurde weder mit Wasser noch Saft gestreckt.

In dem Wein haben wir verschiedene hochwertige Gewürze unterschiedlich lang einwirken lassen. Herausgekommen ist ein fantastisches Heißgetränk, dass besonders gut schmeckt, wenn es draußen kalt ist.

Den Restzuckergehalt haben wir ein bisschen angehoben und liegt jetzt bei 50 g/l.

Bei diesem Wert ist der Glühwein aber immer noch nicht süß.

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

und unsere „Heiße Versuchung“



liegt ein Spätburgunder (Spätlese) ebenfalls aus eigenem Anbau zugrunde. Das Ergebnis ist ein verführerisch duftender hausgemachter Winzerglühwein. Um den höheren Alkoholgehalt von 13 % auf 11 % zu senken, haben wir unvergorenen Traubensaft zugesetzt.

Unserem Roten haben wir mit verschiedenen hochwertigen, kräftigen Gewürzen und unterschiedlichen langen Einwirkzeiten zu einem einzigartigen feinfruchtigen Geschmackserlebnis verholfen. Der Wein hat einen Restzuckergehalt von 75 g/l, was beim Glühwein als halbtrocken gilt.

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Hinweis: Um die Haltbarkeit zu erhöhen sind unsere Glühweine pasteurisiert, deshalb sind in der Flasche auch nur diese 0,97 l. Bitte langsam erwärmen und nicht aufkochen, denn ab einer Temperatur von >75 Grad Celsius verdampft der Alkohol und das erzielte Aroma des Glühweins verändert sich merklich.

Haben wir für Sie am 20. Dezember mit dabei.



JagdGenuss

Fleisch und Wurst vom heimischen Wild

Wir lieben's wild

Rotwild - Rehwild - Schwarzwild und noch viel mehr...

Jeden 3. Samstag im Monat sind wir für Sie da!



Auch sind wir für Sie da
in Erlenstegen in 90491 Nürnberg an der Haltestelle Platnersberg. Jeden Donnerstag von 8Uhr bis 16Uhr
Und jeden ersten Donnerstag im Monat grillen wir für Sie
frisches vom Wild.
So zum Beispiel Bratwürste vom RotWild, RehWild oder
SchwarzWild oder Oder Cevapcici vom RotWild, RehWild oder
SchwarzWild.

auch am Hauptmarkt, vor dem Rathaus 90403 Nürnberg

Buslinie 36: Haltestelle Hauptmarkt Buslinien 46, 47:

Haltestelle Heilig-Geist-Spital

JETZT NEU 2x im Monat. Jeden ersten und letzten Samstag
des Monats von 9Uhr bis 18Uhr



und auch in der Rudolf-Breitscheid-Straße 13-15, 90762 Fürth
Jeden zweiten Samstag des Monats von 9Uhr bis 18Uhr
Querbeet – das ist das Motto des Fürther Marktes in einem Wort.
Die festen und mobilen Marktstände sorgen nicht nur für tägliche, sondern auch für saisonale Abwechslung.
Das Angebot ist somit immer wieder neu und überraschend.

Besuchen Sie auch unser Ladengeschäft in Burgbernheim • Rothenburger Str.10
91593 Burgbernheim

Öffnungszeiten: Freitag von 11 -18 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung

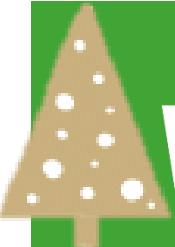
<https://www.jagdgenuss.de/>

Vorbestellungen unter

Tel.: +49 (0) 9101 90 11 600

E-Mail: info@JagdGenuss.de

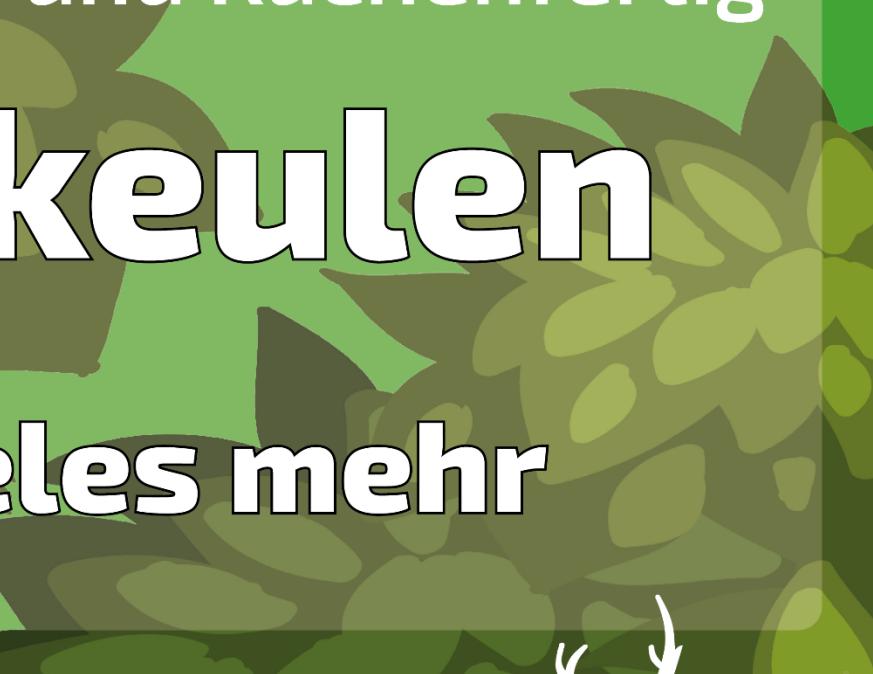




Weihnachten ist Wildzeit



Rehrücken ausgelöst und Küchenfertig



Rehkeulen und vieles mehr



instagram



facebook



JagdGenuss.de

Weihnachten ist Wildzeit

Aufgrund der großen
Nachfrage bestellen Sie bitte
Ihr Wild vor dem Markttag bei
uns telefonisch unter:

0170 33 00 325

Nur so können wir Sie sicher
mit allem versorgen.



instagram



facebook



JagdGenuss.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Bäckerei Nusselt

Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



**Täglich frisch
für Sie
gebacken.**

Marktangebote der Bäckerei Nusselt



1 Franzose 3,50 €

Abbildungen ähnlich!



3 Körnerbrötchen 2,45 €



**1 Packung Lebkuchen
11,90 €**



Begrenzte Verkaufsfläche, deshalb alle Angebote nur solange Vorrat reicht!

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Bäckerei Nusseit

Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



Abbildungen ähnlich!

Ob herhaft oder süß, unser Angebot hält für jeden Geschmack etwas bereit.

Unsere Brötchenauswahl: Kaiserbrötchen, Mohnbrötchen, Sesambrötchen, Schrippen, Salzstangen und Elsässer Brötchen, Laugenbrezel, Laugenbrötchen, Laugenstangen und Laugenkäsestangen, Laugenstange mit Käse und Speck, Roggenbrötchen, Vinschgauer, Dinkel-Chia, Kürbis, Gerstenspitz uvm.

Begrenzte Verkaufsfläche, deshalb alle Angebote nur solange Vorrat

info@baeckerei-nusselt.de



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 auf Bauernbrot



Camembert mit Baguette

Abbildung ähnlich!

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Käse Schwendner

Wo Einkaufen noch Freude macht!

mit Kratzerbauer
Käsespezialitäten



Regionale
Spitzenprodukte!

Butter, Jogurt, Frischkäse von
den eigenen Milchkühen
und der Schnittkäse jetzt aus
der eigenen Käserei!

Kostprobe vor Ort. Probieren Sie wie ein natürliches Jogurt schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf der Zunge zergehenden saisonal abhängigen Käse mit Kräutern, 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



FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTEIL!



Ihr Bürgervereinsteam

©B. Baumann

Siehe auch: www.bv-siedlungen-sued.de