



BV - Bauernmarkt am Samstag, den 1. August 2026

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

**Der Wochen-/Bauernmarkt des
Bürgervereins Siedlungen Süd e. V.
Eine Gelegenheit Bekannte, Freunde und
Nachbarn zu treffen.**

**Im August ist Urlaubs-/Ferienzeit und auch unsere Händler brauchen mal eine Pause!
Bitte berücksichtigen Sie die unterschiedlichen Anwesenheiten von Händlern im
August bei Ihrer Einkaufsplanung.**

Wochenmarkt am Samstag, den 1. August 2026, 8 - 12:30 Uhr!

Anwesend: Gemüsebau Bauer, Metzgerei Häring, Bäckerei Nusselt, Käse Schwendner

Wochenmarkt am Samstag, den 8. August 2026, 8 - 12:30 Uhr!

Anwesend: Metzgerei Häring, Käse Schwendner. Bäckerei Nusselt.

Bauernmarkt am Samstag, den 15. August 2026, 8 - 12:30 Uhr!

**Anwesend: Gemüsebau Bauer, Bäckerei Nusselt, WildGenusss, Gewürzweible
Brunner, Imker Jorgas, Winzer Strebel & Popp, Freilandeier Trenz.**

**Auch der Bürgerverein braucht mal eine Pause. Er ist an diesem Samstag nicht am
Markt präsent und deshalb findet an diesem Bauernmarkt auch kein Getränke und
Bratwurstverkauf statt.**

Wochenmarkt am Samstag, den 22. August 2026, 8 - 12:30 Uhr!

Anwesend: Gemüsebau Bauer, Bäckerei Nusselt

Wochenmarkt am Samstag, den 29. August 2026, 8 - 12:30 Uhr!

Anwesend: Gemüsebau Bauer, Bäckerei Nusselt, Käse Schwendner.

Wochenmarkt am Samstag, den 5. September 2026, 8 - 12:30 Uhr!

**Anwesend: Gemüsebau Bauer, Metzgerei Häring, Bäckerei Nusselt, Käse Schwendner
und **Fischräucherei Gottschalk**. Alle Händler wieder am Markt vertreten.**

**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!

Neben frischen Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung bietet Metzgerei Häring auch Fertigprodukte an.

Das schnelle Gericht!



Abb. ähnlich!

Beliebte Wurstsorten gibt es auch in der Dose.

Das Angebot umfasst Suppen, fertige Braten/Mahlzeiten und Konserven.

Dosenkonserven:

Suppen: Leberknödelsuppe, Gulaschsuppe.

Braten in der Dose: Schweinebraten, Rinderbraten, Rinder-gulasch, Rahmgeschnetzeltes, Saure Lunge, Schaschlik-pfanne, Hirschbraten, Sauerbraten, Bolognese.

Wurstkonserven: Bratwurst, Hausmacher, Göttinger, Bier-schinken, Leberkäse, Jagdwurst, Presssack, Schweinefleisch, Feine Schinkenwurst.

Braten/Mahlzeiten (schnelles Gericht):

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

Von Suppen- u. Bratenkonserven, fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer alle Sorten vorrätig. Bitte nachfragen und/oder frühzeitig bestellen.

Weitere Angebote sind im Verkaufswagen ausgewiesen!

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Vormerken!

Wein.
Strebel & Popp
Weinverkauf und Weinstube



Unsere nächsten
Termine
zur Öffnung unserer
Weinstube ♥

25. & 26. Juli

01. & 02. August

jeweils von 14 – 22 Uhr



Selber gemachte
Kuchen und Torten



Flammkuchen
und Vesper



Süffige Eigenbauweine
und Wein Cocktails

Wir freuen uns auf euren Besuch! ♥

Gemüsebau Bauer

mit Liebe und Hingabe zum Produkt!



**Jetzt gibt es sie wieder,
Bauer's
„Beste Tomatensorten“
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 und was man
isst!**

Gemüsebau Bauer

REGIONAL IST NACHHALTIG!

Rucola 300 gr. 5.-€



**Aktuell
10 verschiedene
Salate zur freien
Auswahl!**

3 Stck. 3,50 €

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

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.



Abbildungen ähnlich!

**Gegrilltes Gemüse ist
ein delikater Genuss
als Beilage zum Grillgut!**

Jetzt auch fränkischer Zuckermais
wieder im Angebot!



Abbildungen ähnlich!

**Fränkischer
Kohlrabi**

3 Stk. 3.- €

**Auch fränkische Bohnen
wieder verfügbar!**

**Blumenkohl, Brokkoli,
Zucchini, eigene
Minigurken und raue
Gurken.**

**Mangold, eigener
Knoblauch, Fenchel,
frische Gelberüben und
u.v.m. direkt aus dem
Knoblauchsland.**

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

Melonen Gemüsebau Bauer



Melonen sind bunt, erfrischend, süß und gesund. Es gibt viele Melonen-Sorten und alle unterscheiden sich in Aussehen und Geschmack. Die zwei Hauptgruppen sind **Zuckermelonen** und **Wassermelonen**, sie sind auch die gesündesten. Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe findet man aber in allen Melonen. Die sonnengelbe ovale Melone, die auch als „Gelbe Kanarische“ bekannt ist, gilt als Klassiker.

Die Früchte enthalten unter anderem Vitamin A – das Vitamin für **gesunde** Augen, für die Hauterneuerung und das Haarwachstum. Auch die Vitamin-A-Vorstufe Beta-Carotin steckt in dem Gemüse sowie Vitamin C, verschiedene B-Vitamine, die Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Eisen und Magnesium.

Obwohl die Melone botanisch gesehen zum Gemüse zählt, wird sie meistens als Obst auf den Tisch – am liebsten gekühlt und in kleine Stücke geschnitten. Doch die Wassermelone schmeckt nicht nur gut, sie ist zudem sehr gesund. Wie bereits ihr Name verrät, **besteht die Wassermelone zu 93 % aus Wasser**. Besonders gesund ist die Wassermelone dagegen wegen ihres Lycopin-Gehalts. Zwischen Fruchtfleisch und Schale liegt ein weißer Rand. Er ist umso kleiner, je reifer die Früchte sind. „**Dieser weiße Anteil ist essbar und enthält wertvolle Stoffe wie zum Beispiel die Vitamine C und B6**“. Außerdem sind Melonen reich an sekundären Pflanzenstoffen: Für die rote Farbe des Fruchtfleisches sorgt - wie in der Tomate - das Antioxidans Lycopin. **Es wirkt entzündungshemmend**, stärkt die Knochengesundheit und neutralisiert schädliche freie Radikale. Tipp: Auch die Wassermelonenkerne sind essbar. Sie enthalten gesunde Fettsäuren sowie Ballaststoffe und können einfach auf herzhafte Gerichte oder Salate gestreut werden.

Zuckermelonen werden bei uns meist als süß-aromatisches Dessert verspeist. Aus dem Handel sind uns vor allem folgende Sorten bekannt: die Cantaloupe-Melone mit orangefarbenem Fruchtfleisch, die Galiamelone mit ihrem grün-weißlichen Fruchtfleisch und die leuchtend gelbe, weißfleischige Honigmelone, die man auch unter dem Namen "Gelbe Kanarische" kennt. Etwas haben sie aber alle gemein: Einen hohen Wassergehalt sowie wertvolle Inhaltsstoffe, die sie zu einem gesunden Snack machen. Zuckermelonen sind zwar etwas kalorienreicher als Wassermelonen, darüber hinaus aber auch reich an verdauungsfördernden Ballaststoffen, Mineralstoffen wie Kalium sowie Vitamin C und das für die Haut wichtige Vitamin A.

Nach dem Kauf werden Melonen meist direkt verspeist – schließlich kann man den Genuss kaum abwarten. Andernfalls sollte Sie wissen: Wassermelonen lassen sich maximal zwei Wochen lagern, am besten bei sieben bis zehn Grad Celsius. Kältere Temperaturen vertragen sie nicht. Zuckermelonen isst man besser zügig, da sie nicht besonders lagerfähig sind – sie verströmen einen faulig-süßen Geruch, sobald sie ihren Zenit überschritten haben. Netzmelonen wiederum halten sich teilweise bis zu einem Monat lang. Optimal sind dafür wie bei den Wassermelonen eine Temperatur von sieben bis zehn Grad Celsius und eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit um die 95 Prozent. Am besten halten sich Melonen, wenn man sie an einem geeigneten Platz hängend in Netzen lagert.



**Bauer Bauer bietet alle fränkischen Melonensorten
am Markt zum Probieren an.**

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

**2 Stck. getränkten
Nusskuchen
5.20 €**



Abbildungen ähnlich!

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!

Kuchen von Nusselt



Abbildungen ähnlich!

**Saisonale Kuchen
Apfel-, Erdbeer-, Käse-,
Kirschkuchen,
Käsemanda-Schnitte,
Bienenstich uvm.
Täglich frisch für Sie
gebacken.**

Bio Bauerngarten

**Käserei
Schwendne**



Schnittkäse aus tagesfrischer Bio Heumilch
Mindestens 50% Fett i.Tr.
Naturrinde mit Bio Gartenkräutern ummantelt

Der Name sagt alles.
Eine aromatische Gewürz-
mischung aus Dill, Majoran,
Petersilie, Zwiebel, Karotten,
Thymian, Lauch und Knob-
lauch wird per Hand auf die
essbare Naturrinde des
Kräuterkäses aufgetragen.

Diese Gewürze verleihen dem Hartkäse aus Rohmilch das
würzige schmackhafte Aroma. Mindestens 3 Monate darf
der Laib im Kräutermantel reifen, bis er seine wildwürzige
Geschmacksnote bekommen hat.

Käse Schwendner

mit Kratzerbauer
Käsespezialitäten

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale Spitzenprodukte!
Butter, Jogurt und Frischkäse
von den eigenen Milchkühen.
Auch der Schnittkäse aus
Heumilch kommt von der
Käserei Schwendner.**

**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 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!**

**Dies ist nur ein kleiner Teil des
Marktsortiments. Schauen Sie an einem
Samstag (8-12:30 Uhr) einfach mal
vorbei und genießen Sie das
breitgefächerte Angebot!**

|

**Der Bauernmarkt des Bürgervereins Siedlungen Süd e. V.
findet jeden 3. Samstag im Monat* statt.
Ein Ort der die Gelegenheit bietet, Bekannte, Freunde und
Nachbarn zu treffen.**

**Der Bürgerverein selbst ist an diesen Samstagen mit
Grillbratwurst und Getränkeausschank am Markt vertreten.
Nutzen Sie die Gelegenheit für Fragen oder ein Anliegen mit
Mitgliedern des Bürgervereins am Markt zu besprechen!**

***August ohne Bürgerverein**



•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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!