

BV - Bauernmarkt am Samstag, den 19. September 2026

„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,
Imker Jorgas, Winzer Strebel & Popp
und Fischräucherei Gottschalk.**

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

Kommenden Samstag den 19. September ist wieder BV-Bauernmarkt und der BV ist mit Bratwurst und Getränke wieder vor Ort! Aufgestellte Pavillons mit Sitzgelegenheit laden zu Diskussionsrunden oder zum Plausch ein.



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.

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

Angebote am Samstag

Gyros 100g 1,49€



Sülze aller Art 100g 1,19€



Delikatessleberwurst 100g

1,15€



**Mettwurst fein oder grob 100g
1,18€**

Abbildungen ähnlich!

**weiter Angebote im Verkaufswagen ausgezeichnet!
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!
Frischfisch aktuell für Sie dabei!**

**Schellfischloins, Lumbfilet, Seeteufel,
Rotbarschfilet, Victoriabarsch, Thunfisch-
filet, Seelachsfilet, Lachsfilet, Lachs-
steaks, Schollenfilet, Karpfenfilet, Makre-
len, Doraden, Forellen, Saiblinge und
Lachsforellen**

**Frische, eine Garantie für Qualität und Geschmack!
Fangfrischer Genuss.**

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!

Lumb



Was ist das?

Ein sehr wohlschmeckender Fisch. Er **besitzt ein helles, festes Fleisch, das ein wenig an Hummer erinnert**. Der Geschmack wird mit mild, zart und süßlich beschrieben. Der Lumb wird hauptsächlich als Filet angeboten und eignet sich zum Braten, Grillen, Backen, Dämpfen und **Pochieren**. Vorsichtig würzen, um den zarten Geschmack nicht zu übertönen. Er liefert unserem Körper wichtige Nährstoffe wie z.B. Vitamin A, B₂, B₆, B₁₂, Jod, wichtige Mineralstoffe und Omega 3 Fettsäuren.

Abschließend lässt sich sagen, dass der Lumb ein wahrer Geheimtipp unter den Speisefischen ist. Mit seinem delikaten Geschmack, den wertvollen Nährstoffen und der Vielseitigkeit bei der Zubereitung hat er es verdient, entdeckt zu werden. Obwohl er nicht so bekannt ist wie andere Fische, ist der Lumb ein echter Genuss für jeden Fischliebhaber. Probieren Sie ihn aus und lassen Sie sich von seinem einzigartigen Geschmack überzeugen.

Es ist wichtig, den Fisch nicht zu lange zu garen, um seine Zartheit zu bewahren. Mit einer Kochzeit von ca. 10–15 Minuten ist der Lumb perfekt gegart und bereit, auf den Teller zu kommen.

Um den Geschmack des Lumbs weiter zu intensivieren kann man ihn mit frischen Kräutern wie Dill oder Petersilie würzen. Auch eine leichte Zitronenmarinade passt gut zu seinem milden Aroma.

Einfach mal ausprobieren, Sie werden bestimmt nicht enttäuscht sein!

Dies ist nur eine grobe Beschreibung, um den Aufwand darzustellen und Ihren Appetit anzuregen. Detailliertere Rezepte finden Sie unter diesem Link: [Lump](#)

Gemüsebau Bauer

REGIONAL IST NACHHALTIG!

Rucola 300 gr. 5.-€



Aktuell
8 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!

Hokkaido, Süßkartoffeln
und fränkische Weintrauben
jetzt wieder im
Angebot.

Auch fränkischer Zuckermais
wieder im Angebot!

Fränkischer

Kohlrabi

3 St. 3.- €

Auch fränkische Bohnen
wieder verfügbar!



Abbildungen ähnlich!

Blumenkohl, Brokkoli,
Zucchini, Minigurken und
raue Gurken. Mangold,
Knoblauch, Ingwer,
Fenchel 3St./5 €.
Erntefrische Gelbe
Rüben 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

Kleine Warenkunde

Salate in seiner ganzen Vielfalt regional bei Gemüsebau Bauer!

Einzelne Salatsorten sind nur saisonal verfügbar!



Bataviasalat schmeckt süßlich-frisch. Er ist eine Züchtung aus den Salatsorten Kopfsalat und Eisbergsalat und es gibt ihn in rot und grün. Die Blätter sind im geschlossenen Herz grün und sitzen außen locker und sind je nach Sorte rötlich/grün gefärbt und gekräuselt.

Saison: Mai - September*

Chicorée hat feste, blasse gelb-grüne Blätter und eine Kolbenform. Er schmeckt bitter, im Kern stecken die meisten **gesunden Bitterstoffe**, die den Stoffwechsel und die Verdauung anregen. Chicorée enthält **Folsäure, Betacarotin und viele Vitamine.**

Saison: Oktober - April*



Der Eichblattsalat hat einen nussig-milden Geschmack. Im Geschmack ist er etwas kräftiger als Kopfsalat. In den äußeren dunkleren Blättern befinden sich die Vitamine und Mineralien wie Kalium, Phosphor und Natrium.

Saison: Mai - Oktober*

Eisbergsalat ist besonders knackig und saftig was ihn auszeichnet. Er schmeckt **nussig-mild** und sehr neutral. Man kann ihn über 1 Woche lang im Kühlschrank lagern.

Saison: Juni - Oktober*



Abbildungen ähnlich!

Der Endiviensalat hat breite gewellte, grüne Blätter und gehört zu der Familie der Zichorien. Endiviensalat ist kräftig im Geschmack ist aber **weniger bitter** als seine Verwandten Radicchio und Chicorée.

Saison: Mai - Dezember*



I

*Die mit Sternchen versehenen Salate gibt es durch Gewächshausanbau oder den Import aus südlichen EU-Ländern über die angegebenen saisonalen Zeiträume hinaus.

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Jeden Samstag für Sie da!



Feldsalat schmeckt mild und leicht nussig. Unter den Salatsorten ist er der Spitzenreiter im Vitamin C-Gehalt. Außerdem hat er mit den höchsten Eisen- und Folsäuregehalt von Lebensmitteln. Außerdem besitzt Feldsalat das Provitamin A, Jod, Phosphor und Calcium.
Saison: Oktober - April*

Friséesalat ist die krause Variante des Endiviensalates mit fransigen, kräftig gezahnten Blättern. Auch er **schmeckt leicht bitter**. Auch für ihn gilt, dass er weniger bitter als seine Verwandten Radicchio und Chicorée ist.
Saison: Mai - November*



Kopfsalat gehört zu den beliebtesten Salatsorten. Er schmeckt **nussig-neutral und ist nicht bitter**. Seine äußeren Blätter sind grün, weich und saftig, im Herzen heller und knackiger. Im Kopfsalat stecken Eiweiß, Spurenelemente, Kalzium, Kalium, Phosphor, Eisen, Vitamin A und Folsäure.
Saison: Mai - Oktober*

Lollo Rosso schmeckt **kräftig, leicht bitter und etwas herb-würzig**. Milder ist der grüne **Lollo Bianco**. Die Blätter dieser Salatsorten sind fest und durch die Kräuselung besonders dekorativ. Lollo Rosso und Lollo Bianco brauchen durch die welligen Blätter oft etwas mehr Dressing als andere Salatsorten.
Saison: Mai - Oktober* Abbildungen ähnlich!



Lollo Bianco schmeckt **kräftig, ganz leicht bitter und etwas würzig**. Ist insgesamt milder wie der Lollo Rosso. Die Blätter dieser Salatsorten sind ebenfalls fest und durch die Kräuselung besonders dekorativ. Lollo Rosso und Lollo Bianco brauchen durch die welligen Blätter oft etwas mehr Dressing als andere Salatsorten.
Saison: Mai - Oktober*

| *Die mit Sternchen versehenen Salate gibt es durch Gewächshausanbau oder den Import aus südlichen EU-Ländern über die angegebenen saisonalen Zeiträume hinaus.

Qualität aus dem Knoblauchsland!



Radicchio gehört wie Chicoree zu den Zichorien. Er enthält **gesunde Bitterstoffe** und **das schmeckt man** deutlich. Fast immer wird er mit anderen Salatsorten gemischt. Neben den anregenden **Bitterstoffen** enthält er **Kalium, Kalzium, Folsäure und Vitamin C**.
Saison: Juli - November*

Der **Römersalat** ist auch als Romanasalat bekannt. Er schmeckt **nussig-mild und neutral** und etwas kräftiger als Eisbergsalat. Die Blätter sind knackig - außen grün, im Herz gelb. Er gehört zu den besten **Folsäure Lebensmitteln**.
Saison: Mai - Oktober*



Rucola oder Rauke hat nicht nur **Omega-3** Fettsäuren und viele Vitamine, auch einen hohen Anteil an wertvollen **Senfölen (Glucosinolaten)**. Diese sind für den **würzig-scharfen Geschmack** verantwortlich. Rucola hat dunkelgrüne längliche Blätter und lässt sich problemlos eine Woche im Kühlschrank lagern.
Saison: Mai - September*

Löwenzahn gehört zu den Wildkräutern **schmeckt würzig-herb** und **ganz leicht bitter**. Seine Blätter eignen sich sehr gut als Salat. Löwenzahnblätter sind ein Vitamin- und Omega-3-Geheimtipp. Er ist entzündungshemmend, verdauungsfördernd (durch Inulin) und wirkt durch seine ätherischen Öle sogar leicht



Abbildungen ähnlich!



Roter Mangold gehört zu den **Blattgemüsen** **ist botanisch aber eine Rübe**. Er hat grüne Blätter mit tiefroten Stielen - ein optisches Highlight im Salat. Er **schmeckt würzig-erdig**, erinnert an „Rote Beete“. Ist in Blattsalaten eine dekorative Bereicherung.
Saison: Juli - September*

*Die mit Sternchen versehenen Salate gibt es durch Gewächshausanbau oder den Import aus südlichen EU-Ländern über die angegebenen saisonalen Zeiträume hinaus.

Regionaler geht es nicht!

Sommerportulak gehört zu den Blattgemüsen und **schmeckt nussig-frisch**. Portulak ist eine Schatzkiste, gefüllt mit Nährstoffen. Neben **Vitamin C** enthält Portulak reichlich **Mineralstoffe** und sogar **Omega-3-Fettsäuren**.

Saison: März - August*



Winterportulak ist ein Blattgemüse. Er hat viel Calcium, Magnesium, Eisen und Vitamin C und gilt als ganz besonders gesund. und **schmeckt frisch und etwas säuerlich**. Er lässt sich wie Feldsalat verwenden. Die Stiele sollten sie unbedingt mitessen, einfach wie Schnittlauch verarbeiten.

Saison: Oktober - März*

Sauerampfer gehört wie Löwenzahn zu den Wildkräutern, die gut in Salaten schmecken. Er hat einen **angenehm säuerlichen Geschmack**. Ob aus dem Garten, auf Wiesen gesammelt oder vom Wochenmarkt - er ist ein sehr guter Vitamin C-Lieferant ist eisenhaltig und wirkt entzündungshemmend. Sauerampfer kann als Alternative zu Essig und Zitrone verwendet werden.

Saison: April - Juni*



Babyspinat ist häufig Salatzusatz (Deko), ist aber eigentlich ein Blattgemüse und keine Salatsorte. Die Blätter des Babyspinats sind angenehm weich und saftig, **schmecken nussig-mild**. Das kommt, weil sie früher geernteter werden als reifer Spinat. Babyspinat hat einen hohen **Eisengehalt** und ist mit einer der besten **Folsäure Lebensmittel**.

Saison: Juli - September*

Kresse ist ein Topping und strotzt nur so vor Nährstoffen und **enthält große Mengen an Folsäure, Calcium, Kalium sowie Vitamin C**. Brunnenkresse (gesündeste Gemüse) besitzt zudem ausschließlich einen sehr hohen Anteil an Vitamin K, welches für die Blutgerinnung wichtig ist.

Saison: Ganzjährig*

Salate immer luftig aufbewahren!

Abbildungen ähnlich!



! * Durch Gewächshausanbau gibt es die Salate regional auch über die angegebenen saisonalen Zeiträume.

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.

Aktuelles:

Weinstube!

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

|



Popp's Saftladen

Unsere aktuellen Säfte sind:

Apfelsaft

Apfel-Kirsch

Apfel-Karotte-Traube

Apfel-Kürbis-Quitte

Apfel-Holunder-Traube

Traubensaft rot und weiß

Verfügbarkeit ist teilweise mengenmäßig und
saisonal abhängig.



Unsere Öffnungszeiten am Hof (Weinverkauf): Montag bis Samstag 8 – 12 Uhr und 13 – 19 Uhr,
Sonn- und Feiertage nach telefonischer Vereinbarung

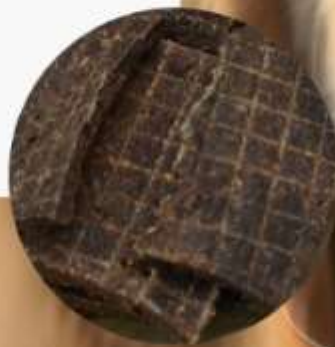
info@weingut-strebel-popp.de <https://weinbau-strebel-popp.de/>

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

NEU - Der Shop nur für den Hund.

Herzlich Willkommen in
unserem Onlineshop.
Leckerei vom Wild für
Ihren Hund.

100% WILD 100% REGIONAL 100% NACHHALTIG



[zum Shop](#)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!



JagdGenuss

Fleisch und Wurst vom heimischen Wild
Wir lieben's wild

An unserem Produktionsstandort in Burgbernheim ist Kirchweih,
daher können wir leider diesen Samstag nicht kommen.

Besuchen Sie 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

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!

Gewürze Gewürz & Kräuterweible

Brunner

Der Unterschied zwischen Gewürz und Gewürz!



Die Gewürze, die im Supermarkt verkauft werden, unterscheiden sich in vielerlei Hinsicht von denen, die Sie bei unserem Gewürz & Kräuterweible vorfinden.

Hier sind einige der wichtigsten Unterschiede:

- Gewürze im Supermarkt sind oft standardisierte Produkte, die in großen Mengen produziert werden. Sie sind weniger intensiv im Geschmack, da sie durch den längeren Transport und die Lagerung an Aroma verlieren können und die Herkunft der Gewürze meist nicht transparent ist. Standardgewürze mögen gut sein, aber es gibt besseres!
- Bei unserem Gewürzweible gibt es nur Gewürze in hochwertigerer Qualität. Sie sind sorgfältig ausgewählt und schonend bearbeitet und getrocknet, wodurch die Aromen der Duft und die spezifischen Eigenschaften erhalten bleiben.
- Gewürze im Supermarkt erscheinen im Allgemeinen günstiger. Doch der Preis berücksichtigt nicht die Einsparung, die durch intensiveren Geschmack und Würzkraft entsteht. Man braucht weniger!
- Im Supermarkt erhält man Gewürze, die funktional und geschmacklich nicht die intensivsten sind. Unser Gewürzweible hingegen bietet Gewürze von hoher Qualität mit intensiveren Aromen und einer breiteren Auswahl an.

Wenn man also Wert auf die Feinheiten des Geschmacks und Aromen legt, ist Gewürzweible Brunner die bessere Adresse. Und das Beste ist – man kann Fragen stellen und sich kostenlos beraten lassen.

Einfach mal ausprobieren und Sie werden staunen, wie anders Gewürze von Gewürz u. Kräuterweible schmecken und duften!

Hinweis zu Würze, Würzmischung oder Gewürzzubereitung: Hinter den ähnlich klingenden Begriffen verbergen sich ganz unterschiedliche Produkte. Nicht allen Verbrauchern sind die Besonderheiten klar. So erhalten Käufer einer Gewürzmischung eine reine Mischung verschiedener Gewürze – also getrockneter Pflanzenteile wie Pfeffer und Kümmel. Wer hingegen eine Würzmischung kauft, bekommt ein Produkt, das überwiegend aus Geschmacksverstärkern, Salz, Zucker oder anderen Trägerstoffen und künstlichen Aromen besteht und zusätzlich geschmacksgebende Zutaten wie Gewürze enthält. Manche Verbraucher merken das erst nach dem Kauf oder nie!



Imker Jorgas mit frisch geschleudertem Imker-Honig aus unserer Siedlung.

Regionale, saisonale Honigsorten, Sommerblütenhonig
Bärenfang, Honigessig, Propolistinktur, Bienenwachskerzen ... u.v.m.

Tel.: 0911 481470 Email: juergen.jorgas@freenet.de



Imker Jorgas

Honigverordnung schafft
Transparenz. Zusätze jeglicher Art
sind verboten. Dazu zählt auch die
Zugabe von Zucker, Zuckersirup
oder Wasser.

Das Panschen ist vorbei.



Die neue [EU-Honigverordnung](#) (Teil der Frühstücksrichtlinien, beschlossen 2024) verpflichtet ab dem **14. Juni 2026 zu einer präziseren Herkunftskennzeichnung**. Die Angabe „Mischung von Honig aus EU-/Nicht-EU-Ländern“ wird durch eine genaue Auflistung aller Ursprungsländer (in absteigender Reihenfolge) und deren Prozentanteile ersetzt. Dies erhöht Transparenz und Qualität.

Und, -wo Honig draufsteht, ist auch nur naturbelassener Honig drin!
Bei dem „Am Eckla“ von Jorgas angebotenen Honigprodukte sind regional und nachhaltig erzeugt und Sie können sicher sein, dass Sie ein naturbelassenes unverfälschtes Imker-Honigprodukt erhalten. Regional und nachhaltig!

Tel.: 0911 481470 Email: juergen.jorgas@freenet.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 Dinkelruchmehlbrot

4,70 €



2 Käsestangen 3,40 €

Abbildungen ähnlich!

2 St. getränkter_(Rum)

Nusskuchen 5,20 €



Begrenzte Verkaufsfläche, deshalb alle Angebote nur solange Vorrat reicht!

BÄCKEREI NUSSALT 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 Dinkelruchmehl im Holzofen gebacken. Das Mehl, durch den höheren **Schalen- und Kleie-Anteile**, ist etwas dunkler als reines Dinkelmehl Typ 1050. Dadurch ist Dinkelruchmehl 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!**

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 Käselaike 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!

Käse Schwendner

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!**



•BÜRGERNAH

•KOMPETENT

•UNABHÄNGIG

BÜRGERVEREIN
Siedlungen Süd e.V.



FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTTEIL!



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!