



Ostermarkt am Samstag, den 4. April 2026

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

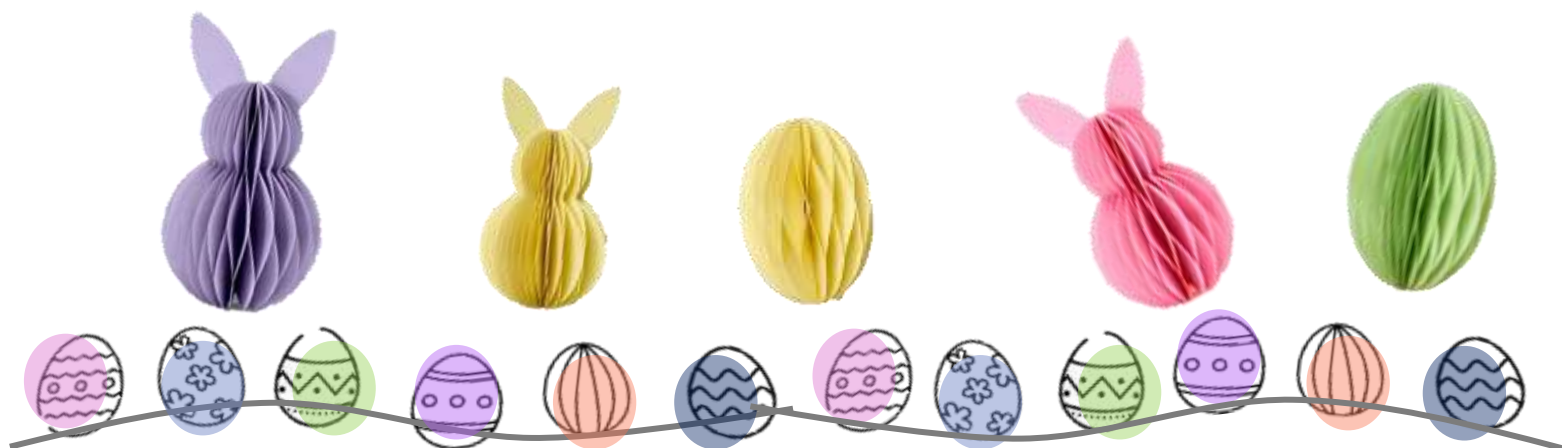
**Wochenmarkt, organisiert durch den Bürgerverein
Siedlungen Süd e.V.**

Wo Einkaufen noch Freude macht!

**Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufs.
Unschlagbare Frische durch unser Knoblauchland.**

**Anwesend sind: Gemüsebau Bauer, Metzgerei Häring, Käse
Schwendner, Bäckerei Nusselt und Fischräucherei Gottschalk!**

**Der Bürgerverein und die Händler
am Markt wünschen allen
Anwohnern der Siedlungen Süd
erholsame Osterfeiertage!**



**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!

Möchten Sie an Osterfeiertagen nicht in der Küche stehen! Bestellen Sie sich ein schnelles Gericht!

Braten/Malzeiten zum baldigen Verzehr:

Schwein-/Sauerbraten,
Schweine-/ Kalbsrahmbraten,
Hirschbraten, Rinderrouladen,
Saure Zipfel, Schaschliktopf,
Schaschlikspieße.



Abbildungen ähnlich!

**Zu den fertigen Mahlzeiten von Metzgerei Häring gibt es auch schmackhafte Beilagen
Blaukraut/Sauerkraut**



Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Von Suppen- u. Bratenkonserven, fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer alle Sorten vorrätig. Bitte nachfragen und/oder frühzeitig bestellen.
Metzgerei Häring • Tartsberg 4 • 92367 Pilsach • Telefon:09186 226

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Fränkische Bratwürste

fränkischer Genuss!



Abbildung ähnlich!

Eine Wurst für jede Gelegenheit, das ist die „Fränkische Bratwurst“.

Was gibt es für einen Franken besseres wie die geliebten Bratwürste mit Kartoffelsalat, Sauerkraut oder gebrüht als Blaue Zipfel. Wie bei allem kommt es auf die guten Zutaten und eine sorgfältige Zubereitung an. Ein gutes Rezept ist meist recht einfach.

Beste Fleischqualität, aromatische Gewürze und die von Generation zu Generation überlieferte Fertigkeit des Wurstens macht die Bratwurst zu einem Leckerbissen. Die Grundzutaten der Bratwürste sind: Schweinefleisch, Salz, Pfeffer und Majoran. Zusätzlich kann noch mit Koriander, Ingwer, Kümmel, Dill, Chillies, Pfeffer und weitere Kräuter oder eine Spur Zitrone das Brät verfeinert werden. Diese zusätzlichen feinen Nuancen bleiben jedem Metzger aber selbst überlassen. In der Pfanne gebraten, gegrillt, gekocht oder gebrüht? Neben dem traditionellen Grill schmecken die Bratwürste natürlich auch aus der Pfanne und im Sud zubereitet. Ob lieber traditionell oder kreativ, viele leckere Rezeptideen finden Sie zur Bratwurst. Genießen Sie die von Metzgerei Häring am Markt angebotenen **herzhaft gewürzten Bratwürste!**

Alternative im Sommer die „Kleinen Häringe“ (saisonal) **herzhaft gewürzte kleine Bratwürste!**

Der Skrei ein ganz besonderer Fisch!



Saison 2026 ist bald zu Ende!

Nutzen Sie die Gelegenheit für ein Geschmackserlebnis!

Das weiße Fleisch des Skreis, auch als Winterkabeljau bezeichnet, ist fest und mager, aber gleichzeitig außerordentlich zart. Das gilt vor allem für die dicken Loins (Filets), die besonders saftigen Stücke aus dem Rücken. Diese werden von den Filetierprofis der Fischräucherei Gottschalk aus dem ganzen Fisch frisch für Sie zugeschnitten/portioniert.

Frischfisch aktuell

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

Öffnungszeiten in der Osterwoche

Telefonisch und per Mail sind wir am Mittwoch und Gründonnerstag nicht erreichbar.

Es können an diesen Tagen keine Bestellungen oder Änderungen von Bestellungen mehr angenommen werden.

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

Abbildungen ähnlich!



Bärlauch Superkraut



Abb. ähnlich!

Bärlauch enthält mehr Vitamin C wie eine Orange und kann somit **antibakteriell, entzündungshemmend und immunstärkend** wirken. Er hat eine positive Wirkung auf Verdauung, Atemwege, Leber, Galle, Darm und Magen.

Wie die meisten Küchenkräuter sollte auch Bärlauch nicht gekocht, sondern roh verzehrt werden, allerdings sollte er vor dem Verzehr unbedingt sehr gründlich und heiß gewaschen werden. Seine Blätter sind überraschend würzig, scharf und zugleich frühlingshaft frisch.

Nicht nur der Geruch, auch der Geschmack von **Bärlauch** ähnelt dem von Knoblauch – wobei die Wildkräuterpflanze weniger intensiv **schmeckt** als die artverwandte weiße Knolle. Der Bärlauch ist eine Pflanzenart aus der Gattung Allium und somit verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch.

Alles essbar: Blätter, Stiele, sogar die Knospen und Blüten.

Bärlauch passt zu: Suppen, Fisch, Garnelen, Risotto, Grillfleisch und Marinade und Soßen.

Bärlauch ist wahnsinnig vielfältig und eignet sich für viele herzhaft-rezepte, sowohl für den kleinen als auch den großen Hunger. Oftmals ist es bereits die kleine Nuance in Form von Bärlauch-Pesto oder Bärlauchbutter, die dem Essen das gewisse Etwas gibt. Das Frühlingskraut lässt sich auch einfrieren, am besten portionsweise in Gefrierbeuteln oder als Bärlauchbutter. Dazu den Bärlauch fein hacken, mit weicher Butter verrühren und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für ein Pesto den Bärlauch mit gerösteten Pinienkernen, geriebenem Parmesan sowie einem guten Öl vermischen und pürieren. Alternativ kann man Bärlauch in Olivenöl einlegen. Gut verschlossen und mit etwas Meersalz gewürzt hält sich Bärlauchöl einige Monate. **Beim selber Sammeln ist Vorsicht und vor allem Pflanzenkenntnis geboten!**

Frischen Bärlauch bekommen Sie saisonabhängig bei Gemüsebau Bauer!

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

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!



Frischer Bärlauch
regional und nachhaltig!

Kartoffeln zum Einlagern, Chinakohl, Broccoli sowie Meerrettich.

Rote Rüben
vorgegart (warm) zum Mitnehmen. Ungeschält, damit Vitamine und Mineralien erhalten bleiben!



Abbildungen ähnlich!

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

Winzer mit Leidenschaft!

Wein.
Strebel & Popp

Weinstube 2026
Öffnungszeiten



Ostern
04. April -
06. April

25. April
26. April



01. Mai -
03. Mai

Pfingsten
23. Mai -
25. Mai

30. Mai
31. Mai

**wie gewohnt wieder jeweils
ab 14 - 22 Uhr!**

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



**Apfelkuchen
2 Stck. 5,20 €**

Abbildungen ähnlich!

Ein Genuss!

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Bärlauchkäse

von Käse-
Schwendner



Schnittkäse Mindestens 50 % Fett i. Tr.
Abbildungen ähnlich!

**Mit der Würze des Frühlings.
Wie wunderbar sich die grünen
Blätter in einem cremefarbenen
Schnittkäse aus naturbe-
lassener Rohmilch machen,
erleben Genießer hier bei Käse
Schwendner!**

Der Bärlauchkäse mit feiner essbarer Rinde sieht unwiderstehlich aus – und schmeckt auch so. Der frühlingshafte -frische Bärlauch mit seinem feinen würzigen wunderbaren Kräuter-Aroma verleiht dem Käse seinen unverwechselbaren Duft und macht ihn im Frühling zu einer echten saisonalen Spezialität.

Er wird im Frühjahr hergestellt und ist bis ca. Ende Juli erhältlich. Ideal für den puren Käsegenuss oder als Highlite beim Grillabend.

Bärlauch, auch bekannt als wilder Knoblauch, ist eine Pflanze, die vor allem im Frühjahr in feuchten, schattigen Wäldern wild wächst. Die Haupterntezeit liegt je nach Witterung und Region zwischen März und Mai.



Abbildungen ähnlich!

Um das Sortiment abzurunden gibt es zeitgleich den Frischkäse mit seiner geschmeidigen Konsistenz und sahnig-milden Geschmack kombiniert mit den feinwürzigen Aromen des frischen Bärlauchs.

Lassen Sie sich diesen zeitlich begrenzten Genuss nicht entgehen.

Ein weiteres Highlite ist das Bärlauchpesto und die Bärlauchbutter, die man auch leicht selber zusammenmischen kann und allem Gegrilltem einen zusätzlichen Kick verleiht.



Diese Bärlauchspezialitäten könne Sie am Markt „Am Eckla“ bei Käse Schwendner
und frischen Bärlauch saisonabhängig bei Gemüsebau Bauer erwerben!

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Käse Schwendner

Wo Einkaufen noch Freude macht!



Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Joghurt,
Frischkäse von den
eigenen Milchkühen
und der Schnittkäse
jetzt auch 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 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 jeden Dienstag von 8 -13 Uhr,
Kreuzung/Finkenbrunn neben der Norma!**

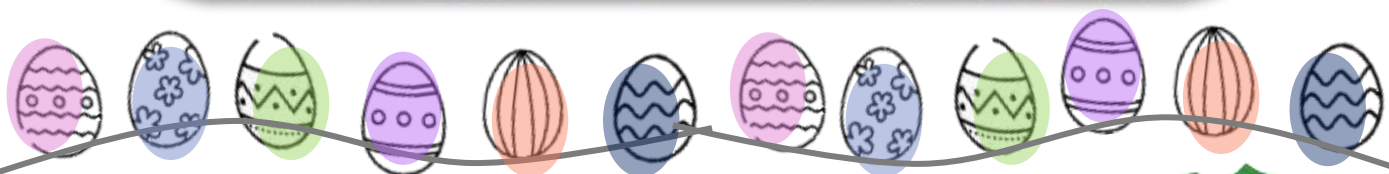
Dies ist nur ein kleiner Teil des
Marktsortiments. Schauen Sie an einem
Samstag (8-12:30 Uhr) einfach mal vorbei und
genießen Sie das breitgefächerte Angebot!



Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

**Der Wochen-/Bauernmarkt des Bürgervereins Siedlungen Süd.
Ein Ort der die Gelegenheit bietet, Bekannte, Freunde und
Nachbarn zu treffen.**

**Der Bürgerverein selbst ist jeden 3. Samstag (12. April) am
BV-Bauernmarkt mit Grillbratwurst und Getränkeausschank am
Markt vertreten. Für Fragen oder einen Plausch stehen
Mitglieder des Bürgervereins am Markt zu ihrer Verfügung!**



•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.