



WOCHENMARKT Erlenstegen



Herbst-Aktion mit Wein, Käse und Kürbis

Im 10. Jahr wollten wir nicht ganz auf unser Herbstfest verzichten, das diesmal am 10.10. stattfindet und zu Schmankerln mit Käse, Fisch, Leberkäse, Kaffee und Kuchen einlädt. Mit dabei ist wieder das Wine-Bike von **Winzer Peter Schmidt**. Er bringt außer seinem jungen Federweißen Rot- und Weißwein, Traubensaft und den regionalen Prosecco FRANGN SBRITZ mit.

Wer Kürbis will, schaut am Besten beim **Gemüsebau Heinz Huber** vorbei - da kann man zwischen verschiedenen Sorten wie Butternut oder Hokkaido wählen und mit feldfrischem Gemüse oder Salat kombinieren. Auch schön zum Dekorieren. Wer es gerne einfacher hätte, greift zu den hausgemachten Suppen im Glas.

Ebenfalls Kürbisspezialitäten gibt es bei der **Direktvermarktung Fleischmann**. Zum Standardsortiment Milch, Joghurt, Quark und Frischkäse kommt diesen Monat würziges Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Kürbisnudeln dazu. Außerdem Brie, Mozzarella und die in Frankreich ausgezeichneten Camemberts.

Die **Bio-Vollwertbäckerei Wehr** präsentiert deftiges Brot aus Hokkaidokürbis und zur Kürbis-Aktion Hokkaido-Quiche. Dazu Zwiebel- und Dinkel-Herbstkuchen als leckere Beilage zum Wein und Federweißen.

Jagdgenuss Gaby Eichner hat in der Herbstzeit Hochsaison und Wildliebhaber erwartet ein Angebot an frischen Keulen, Schäufele, Gulasch oder Rücken von Reh und Wildschwein.

Die **Direktvermarktung Jürgen Roskopf** mit ihrem umfangreichen Fleisch- und Wurstsortiment bietet auch pfannenfertige marinierte Gerichte an für die schnelle Küche. Beliebt in der kühleren Jahreszeit ist deftige Hausmannskost wie Krautwickel oder Gulasch, geräucherte Bratwürste und Wienerle für die warme Suppe.

Bei der **Fischräucherei Gottschalk** steht jetzt der Karpfen im Mittelpunkt,



Einziger Winzer Nürnbergs: Peter Schmidt mit Frau Carmen und ihrem WINEBIKE.
Foto: Nürnberger Winzer

MARKTtreff

WIR BEGRÜßEN DEN HERBST

Dazu gehören natürlich ein süffiger Federweißer, feine Kürbis-Quiche und neu: Käsespezialitäten mit Honig und Chutneys.

Tolle Ideen haben sich Imkerin Monika Teluch und Hexenstübchen ausgedacht: Zum Käse gibt es jetzt den „Käse-Liebhaber“, eine Zwiebel-Marmelade und Edel-Kastanienhonig, außerdem den „Käsekumpel“, das Chutney „Fränkisches scharfes Teufelchen“ und geröstete Haselnüsse in Akazienhonig. Beides zum Probieren am Stand mit einem in Frankreich mit Diplom ausgezeichneten Camembert von der „Gemmel-Milch – die Milchmannschaft“ im fränkischen Rüsselbach. Den Käse gibt es bei **Fleischmann**. Das WINEBIKE von Nürnbergs einzigem Winzer Peter Schmidt kommt wieder zum Markt mit seinem neuen Federweißen, fränkischem Rot- und Weißwein, Traubensaft und dem fränkischen Kultgetränk „FRANGN SBRITZ“. **Unbedingt probieren! Genießen Sie die Stimmung und die Vielfalt, die unser Wochenmarkt bietet. Das ist einmalig in Nürnberg!**

Christina Stuibler-Petersen

Öffnungszeiten: Jeden Donnerstag 8–16 Uhr Gastronomie:
9–15.30 Uhr, Tram-Haltestelle Erlenstegen Platnersberg



„Käse-Liebhaber“ und „Käsekumpel“ müssen Sie probieren!
Foto: Florian Perras

als Karpfenfilet frisch oder geräuchert, zum Beispiel mit buntem Pfeffer steht er für eine regionale Spezialität aus Neustadt/Aisch. Zur Herbstaktion gibt's die beliebten Fischsemeln.

„Leckerissimo“ ist sehr beliebt bei Freunden der italienischen Küche, von Antipasti, über Käse und Wurst bis selbstgemachte Nudeln und Ravioli. Außerdem italienisches Landbrot und Olivenöl aus Sizilien. Ab 17.10. wieder da!

Imkerin **Monika Teluch** bietet würzige, pikante Honig-Knuspernüsse an, ideal zum Knabbern zu Federweißer oder einem Glas Wein. Passend zum Herbst kann man den ersten Waldhonig genießen oder den Erlenstegener Sommerhonig mit Linde, beides zum Probieren am Stand. Auch das Honig-Knusper-Müsli ist wieder dabei.

Auch bei dem **Hexenstübchen** von Petra Franz Perras kommen Kürbisfreunde auf ihre Kosten - das vielfältige Gemüse hat sie zu Kürbisfruchtaufstrichen, Kürbisplätzchen und Kürbisketchup verarbeitet. Aktuell ist jetzt der fruchtige Quittenaufstrich. Unbedingt probieren sollte man den „Käseliebhaber“ und den „Käsekumpel“....

Wer Süßes liebt, muss unbedingt bei **Pralinenpoesie Julia Stark** vorbeischauen. Einzigartig ist die Haselnusscreme „Schokolotta“ mit einem kräftig nussig und intensiv schokoladigen Geschmack. Sie kann man gerne am Marktstand probieren.

Coffee-eMotions bietet neben der klassischen Vielfalt an Kaffeespezialitäten jetzt auch wieder seinen „Pumpkin Spice Latte“ an, ideal zum Aufwärmen nach dem Einkaufsbummel über den Markt. Dazu empfiehlt sich herbstliches Gebäck, wie der leckere Kürbiskuchen.

Und für die Herbstdeko hat **Michael Mutscher** neben den bunten Kürbissen farbenfrohe Dahlien, Astern und Sonnenblumen. Da kommt Herbststimmung auf!
Ute Haller

Schmidt
Weinbau und mehr...
PETER SCHMIDT
EINZIGER WINZER NÜRNBERGS
Bucher Hauptstraße 112 · 90427 Nürnberg
Tel. 0911 38 11 76
www.nuernberger-winzer.de
info@nuernberger-winzer.de

...der bringt's ...
Direktvermarktung FLEISCHMANN
Frisch vom Hof
Eier, Nudeln, Eierlikör, Geflügel,
Holzofen- und Kürbiskernbrot
Telefon: 0 91 22 / 87 71 13
Dorfstraße 13, 91189 Rohr-Gustenfelden

original regional
Fischräucherei Gottschalk
UNSERE ORIGINALS
FISCH
Robert-Bosch-Str.6
91413 Neustadt/Aisch
info@fisch-gottschalk.de
Tel.: 09161 / 66 49 06
www.gottschalkslachs.de

DIE HOFLÄDEN
Gustenfelden
METZGER
ROSSKOPF
DIREKTVERMARKTUNG
Herbstzeit
Frische Krautwickel, Suppenfleisch, Beinscheiben,
Schäufelerle, geräucherte Würste und vieles mehr!!
Eigene Schweinehaltung. Alles natürlich glutamatrei.
Hofladen Gustenfelden Dorfstrasse 2 · 91189 Gustenfelden
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 8.00 – 18.00 Uhr · Sa. 8.00 – 13.00 Uhr
Telefon 09122-608730 · www.direktvermarktung-rosskopf.de

Baststraße 9
90427 Nürnberg / Buch
Telefon: 09 11/38 16 09
Fax: 09 11/9 38 94 55
Email: heihu9@t-online.de
Gemüsebau Huber
...gut natürlich frisch!
Kartoffel- und Kürbis-
suppe wieder da!!
Ihr regionaler Partner!
Gemüse aus eigenem Anbau!