

Die Coburger
Marktzeitung



Knolle



➤ ALLES BIO

Die Stährs und ihr Biohof
SEITE 3

Hallo liebe Leserinnen und Leser,

ich habe nun schon seit vielen Jahrzehnten das große Vergnügen, in Coburg leben zu dürfen. Die Stadt und die Region sind lebenswert wie kaum eine andere Region. Ich schätze Coburg und das Coburger Land auch wegen der kurzen Wege. Einer führt mich regelmäßig auf den Coburger Marktplatz zum Wochenmarkt. Dort finde ich viele Produkte und Zutaten von Bauern und Lieferanten aus der Region. Lecker, frisch und vor allem das Beste, was man für seine Gesundheit tun kann.

Prof. Johannes Brachmann

Geschäftsführer Medical School
ehemaliger Chef der Kardiologie am Klinikum Coburg



➤ WANN, WAS, WO IN DIESEM JAHR?

26.07. – 04.08.2024

■ **Coburger Vogelschießen**
Volksfest für Alle

29.08. & 01.09.2024

■ **Klößmarkt**
Ein Fest fürs Nationalgericht

01.09.2024

■ **Sonntagsspektakel**
Schlemmen und Shoppen

12. & 13.09.2024

■ **Zwiebelmarkt**
Der Herbst kann kommen

21.09.2024

■ **Viva la Strada**
Straßenfest rund um Herrn- & Steingasse. Auch der Wochenmarkt wird italienischen Genuss & Flair versprühen.

07. & 08.11.2024

■ **Martinimarkt**
Markttreiben in Coburgs Mitte



**STADT
MÄCHER**
CITYMANAGEMENT · WIFÖG · WOHNBAU

Die Knollenmacher

Herausgeber: Stadt Coburg / Stadtmacher
Redaktion: Anette Vogel, Sirko Fischer, Wolfram Hegen
Grafische Gestaltung: MARKATUS Werbeagentur

Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erhoben. Dennoch können immer wieder Irrtümer und Druckfehler passieren. Wir entschuldigen uns im Vorfeld.



Alles Bio ➤ NEUES AM FREITAG

Seit Mitte Juni ist der Marktwagen vom Biohof Stähr aus Eggolsheim in der Fränkischen Schweiz **jeden Freitag** auf dem **Coburger Gemüsemarkt** anzutreffen. Hier gibt's alles Bio, und das aus tiefster Überzeugung. Nach vielen Jahren der Milchkuhhaltung haben sich die Stährs bereits **2007** vollständig auf **Ziegenhaltung** spezialisiert. Zwei Jahre später, **2009**, erfolgte die Umstellung auf **Bio-Betrieb**. Im Sommer grasen ihre **150 weißen Deutschen Edelziegen** auf der Weide und fressen frisches Gras, Klee und Kräuter. Im Winter fühlen sie sich in einem lichtdurchfluteten Außenklimastall wohl und

erhalten sonnen-

getrocknetes Heu und Bio-Getreideschrot. **2013** kamen **3000 Legehennen** zum Bio-Betrieb hinzu. Sie fühlen sich in einem großen Garten wohl und haben mehr Auslauf, als vom Verband gefordert wird. Bei Regenwetter ziehen sie sich gerne in einen geräumigen, hellen Wintergarten zurück. Und auch, wenn sich die Stährs im Stall von den Kühen verabschiedet haben, so wissen sie Kuhmilch nach wie vor sehr zu schätzen. Sie bekommen und verarbeiten **Bioland-Milch**.

Also probieren und genießen Sie „Milch und mehr“ **direkt vom Bio-Bauernhof** aus der Fränkischen Schweiz.



i Biohof Stähr
Bruckweg 1
91330 Eggolsheim
Telefon: 0 95 45 / 50 90 22
E-Mail: info@milch-ziegenhof-staehr.de
www.milch-ziegenhof-staehr.de

mhh, alles Bio!

Milch, Käse, Frischkäse, Joghurt, Fruchtjoghurt, Ziegensalami, Eier und Öle.



Echte Handarbeit

➤ BACKWAREN DER MÜHLENHOFBÄCKEREI DINKEL

Die Backtradition der Dinkels reicht über **70 Jahre** zurück und wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Heute führt Stefan Dinkel das Unternehmen. Besonders beliebt ist das **Steinofenbrot**, das in der Mühle Bad Staffelstein gebacken wird. Zum Einsatz kommt dabei nur Getreide aus der Region von den heimischen Bauern, gebacken wird ohne Zusatzstoffe und Verwendung von Backmischungen **nach eigenen Rezepten** mit selbsthergestelltem Sauerteig. Dinkels backen ohne Backautomat, ganz herkömmlich mit dem Holzschieber. **Handarbeit** nach guter alter Art.

neben dem **Steinofenbrot** auch viele **andere Backwaren** gibt bis hin zu **Brötchen, Kuchen und Gebäck**. Der Wagen selbst ist übrigens nagelneu. Der frühere Verkaufsanhänger war im letzten Winter ausgebrannt.



Die Leidenschaft für Backwaren versprühen auch Christine Stößel und Katrin Nielsen in ihrem **Verkaufswagen Marktstand auf dem Coburger Wochenmarkt**, in dem es

i Mühlenhofbäckerei Dinkel
 Am Mühlweg 1
 96231 Bad Staffelstein – Serkendorf
Telefon: 09573-64 44
 www.baeckerei-dinkel.de



Christine Stößel und Katrin Nielsen im neuen Verkaufswagen.

Kleines Dinkelllexikon



Dinkel ist eine Getreideart aus der Gattung des Weizens. In der frühen Neuzeit war es das wichtigste Brotgetreide Mitteleuropas. Dinkel ist reich an Mineralstoffen wie Magnesium, Eisen und Zink, die wichtige Funktionen im Körper unterstützen. Vollkorn-Dinkel enthält mehr Kalium und Eisen als Weizen.

Nauswärts

➤ SOMMER IST AUSFLUGSZEIT

Der Sommer ruft – Zeit für einen Ausflug in die Natur!

Ob Wandern durch grüne Wälder, Radeln über idyllische Feldwege oder Entspannen am glitzernden Badensee, die Möglichkeiten sind grenzenlos. Die klare Luft und die warmen Sonnenstrahlen laden dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und neue Energie zu tanken.

Packen Sie Ihren Rucksack und erkunden Sie die schönsten Ecken der Region. Und was darf bei keinem Ausflug fehlen? Natürlich eine zünftige Brotzeit! **Auf den Coburger Märkten bekommen Sie dazu (fast) alles, frisch und regional.** Nehmen Sie sich eine Auszeit vom hektischen Alltag und genießen Sie die Ruhe und Schönheit der Natur. Entdecken Sie versteckte Pfade, genießen Sie malerische Ausblicke und lassen Sie die Seele baumeln. Der Sommer bietet die perfekte Gelegenheit, neue Lieblingsplätze zu finden und unvergessliche Momente zu erleben. **Also los, raus ins Grüne und den Sommer in vollen Zügen genießen!**



Wochenmarkt-Packliste für die fränkische Brotzeit:



Brot:

- Bäckerei Dinkel
- Genussmanufaktur Anton & Motschmann
- Brotkultur Pur*
- Sei gut zu Dir, Corina Liebold*

Wurst und Schinken:

- Fleischerei Herr
- Landprodukte Rüttinger

Eier:

- Geflügelhof Herr
- Geflügelhof Nitter

Käse:

- Kuhkäse Würstlein
- Stadt-Sennerei
- Biohof Stähr*

Gurken, Tomaten und Obst:

- Gartenbau Pressel
- Gartenbau Zöcklein
- Gartenbau Och
- Gartenbau Renner
- Wildes Kräuterlein
- Güßregen Gemüsebau*
- Klaus Hümmer*
- Winfried Siebenhaar*

* = Gemüsemarkt am Freitag



Immer der Nase nach

➤ SEIT 30 JAHREN GEWÜRZE SCHALLER

Düfte, Kräuter und Gewürze aus der ganzen Welt: Ein Besuch am Stand von Tanja Schaller ist eine die Sinne betörende Entdeckungsreise. **Über 200 Teesorten** duften dem Besucher entgegen, und dazu noch einmal so viele Gewürze. Der unverwechselbare Gewürzstand bereichert den Coburger Wochenmarkt **seit fast 30 Jahren**. Vielfalt und Qualität des Sortiments begeistern sowohl Kochkunstliebhaber als auch jene, die Heilkräuter suchen: Es findet sich eine breite Palette an **Gewürz- und Heilkräutern, Frucht- und Kräutertees** sowie besondere Produkte wie **Gemüsebrühe** oder **getrocknete Pilze**. Jetzt in der Grillsaison sind mediterrane **Gewürzmischungen, geräucherte Paprika** und über zehn verschiedene **Grillgewürze** gefragt. Ein spezielles Gurkengewürz zum Einwecken erfreut sich ebenfalls großer Beliebtheit. Besonders beliebt sind die



Bonbons, die ausschließlich **mit natürlichen Aromen** und ohne künstliche Farbstoffe hergestellt werden. Auch die Gewürze sind frei von Geschmacksverstärkern. Neben den Gewürzen und Tees gibt es auch spezielle **Pflege- und Heilcremes** für verschiedene gesundheitliche Bedürfnisse. Einfach mal vorbeischaun und sich von Tanja Schaller und ihrem Team beraten und begeistern lassen.

Wussten Sie schon ... ?

Pfeffer gilt als König der Gewürze. Alexander der Große brachte ihn erstmals aus Indien nach Europa, wo er schon im ersten Kochbuch der Welt in fast jedem Rezept vorkam. Einst wurde er in Gold aufgewogen.



i Gewürze Schaller

Tanja Schaller
Carl-Kaesar-Straße 10
96450 Coburg
Telefon: 09561 / 2330688
E-Mail: gewuerze-schaller@t-online.de



Einkaufen und Flanieren am Sonntag

➤ SONNTAGSSPEKTAKEL



Ein vielfältiges Rahmenprogramm sorgt für jede Menge Spaß und Unterhaltung.

Am Sonntag, 01. September, findet das große „**Sonntagsspektakel**“ in der Coburger Innenstadt statt. Unter dem Motto „**Shopping, Spiel & Spaß und Genuss**“ startet ab 11 Uhr in den Straßen und Gassen ein „**Künstler und Kreativmarkt**“. Von 13 – 18 Uhr macht Stöbern und Bummeln in der Innenstadt besonders Spaß, denn Handel und Gastronomie haben verlockende Angebote für Kunden und Gäste vorbereitet. Bei der „**Coburger Handwerkermeile**“ stellen ortsansässige Kunst- und Handwerker ihre Waren vor.

Sonntag, 01. September | 13 – 18 Uhr in der Coburger Innenstadt

Viva la Strada

➤ STRASSENFEST RUND UMS KARREE HERRNGASSE UND STEINGASSE

Händler und Gastronomen aus Herrngasse, Steingasse, Rückertstraße, Kirchhof und Markt feiern am 21. September ihre schönen Gassen. Gemeinsam mit den Anliegern aus diesem Karree und der Aktionsgemeinschaft Zentrum Coburg e.V. veranstalten die Stadtmacher an diesem stimmungsvolles **Straßenfest**. Besucher sind zum Genießen und Flanieren eingeladen. Geboten wird an diesem Spätsommertag einiges: gutes Essen – vor allem aus der italienischen Küche – mediterrane Getränke, Live-musik, Flohmarktstände, Kinderstationen und Straßenkünstler. Die Mitwirkenden des Festes „**Viva la Strada**“ zaubern mit ihren Aktionen italienische Momente und ein ganz besonderes, lebensfrohes Ambiente in die Coburger Innenstadt. Künftig soll das Gassenfest von Jahr zu Jahr wandern, so dass die verschiedenen Straßenzüge Coburgs in den Fokus rücken.



Samstag, 21. September | 12 – 22 Uhr

Natur pur aus dem Glas

➤ PRODUKTE AUS DEM EIGENEN GARTEN

Allerlei Selbstgemachtes findet man regelmäßig am Samstag auf dem Wochenmarkt bei Hanne Geiger.

„**Aus der Sommerküche**“ nennt sie ihr Angebot, Natur pur ohne Zusatz- und Farbstoffe, vieles davon aus heimischen Zutaten: Hanne Geiger greift am liebsten auf die Erzeugnisse aus dem eigenen

Garten zurück. **So entstand eine Vielzahl an leckeren Produkten:**

Marmeladen, Soßen, Pesto, Senf, Chutneys, Brotaufstriche, Salze und Gewürzmischungen, Sirup und Essig. Am besten mal selbst ausprobieren. Ihre Termine auf dem

Coburger Markt gibt sie auf ihrer Website

bekannt: 8erwassereck.de/aus-der-sommerkueche.



i Aus der Sommerküche

Hanne Geiger
Hohe Straße 26
96487 Dörfles-Esbach
Telefon: 0956163862
E-Mail: info@8erwassereck.de

Gefördert durch:

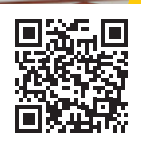


Bundesministerium
für Wohnen, Stadtentwicklung
und Bauwesen

Zukunftsfähige
Innenstädte und Zentren



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Jetzt neu!
Die Stadt Coburg
bei WhatsApp!
Erhalten Sie die neuesten
Nachrichten aus der Stadt.
Ganz einfach **QR-Code**
scannen oder „**Start**“
senden an die
09561 891170