#5/2023

Knolle

Die Coburger Marktzeitung

STADT COBURG

ALLES KÄSE

Große Leidenschaft trifft Fachkompetenz und Hobby: Timo Hippner, der Coburger Stadtsenner.
SEITE 7

Hallo liebe LeserIn,

Sommerzeit, Urlaubszeit: Einfach mal die Seele baumeln lassen, Familie und Freunde einladen, den Grill anschmeißen und bis in die Nacht hinein essen, trinken, reden, lachen, feiern. Alles, was Sie dazu brauchen, sind gute, gesunde, schmackhafte Produkte aus der Region. Die finden Sie auf den Coburger Märkten, auch in der Sommer- und Urlaubszeit - die Natur nämlich macht keine Pause, die Markthändlerinnen und -händler sind immer für Sie da.

Viel Freude am Schlendern, Gucken, Kaufen und Genießen – und natürlich eine schöne Sommerzeit.

Ihr Team von der KNOLLE

WANN WAS 2023?

20. & 21. Juli 2023
- Sommermarkt

22. Juli 2023
- Sommer! Grillen! Auf dem Wochenmarkt

15. & 16. September 2023
- Apfelmarkt

14. & 15. September 2023
- Zwiebelmarkt

29. & 30. September 2023
- Kartoffelmarkt

17. & 18. Oktober 2023
- Kürbis- /Halloweenmarkt

2. & 3. November 2023
- Martinimarkt

1. bis 23. Dezember 2023
- Weihnachtsmarkt

STADT COBURG

STADT MACHER
CITYMANAGEMENT · WIFÖG · WOHNBAU

Die Knollenmacher

COBURGER MÄRKTE

Herausgeber: Stadt Coburg / Stadtmacher

Redaktion: Anette Vogel, Sirko Fischer, Wolfram Hegen

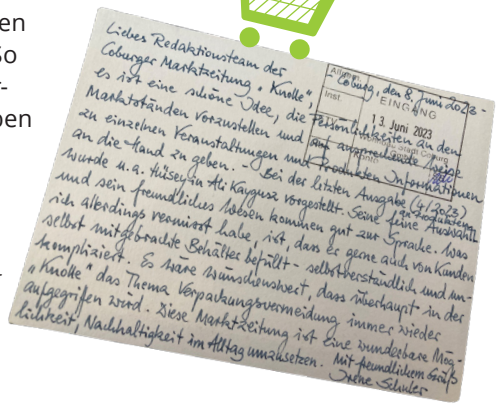
Grafische Gestaltung: MARKATUS Werbeagentur

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

Anregender Leserbrief

FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT

Die „Knolle“ erfreut sich bei den Leserinnen und Lesern immer größerer Beliebtheit. So haben wir uns auch sehr über eine „Leserpostkarte“ von Irene Schuler gefreut. Neben viel Lob für die „Knolle“ (Danke dafür ☺) hat sie nämlich auch eine sehr gute Idee:



Liebes Redaktionsteam der Coburger Marktzeitung „Knolle“,
es ist eine schöne Idee, die Marktständen vorzustellen und zu einzelnen Veranstaltungen mit Produkten Interessierten an die Hand zu geben. – Bei der letzten Ausgabe (1/2023) wurde u.a. Küsefin Ali Kayguz vorgestellt. Seine feine Auswahl und sein freundliches Wesen kommen gut zur Sprache. Was ich allerdings vermisst habe, ist, dass er gerne auch von Kunden selbst mitgebrachte Behälter befüllt – selbstverständlich und unkompliziert. Es wäre wünschenswert, dass überhaupt in der „Knolle“ das Thema Verpackungsvermeidung immer wieder aufgegriffen wird. Diese Marktzeitung ist eine wunderbare Möglichkeit, Nachhaltigkeit im Alltag umzusetzen. Mit freundlichem Gruß
Irene Schuler

Coburg, den 8. Juni 2023
EINGANG
13. Juni 2023

„Es wäre wünschenswert, dass in der ‚Knolle‘ das Thema Verpackungsvermeidung immer wieder aufgegriffen wird. Diese Marktzeitung ist eine wunderbare Möglichkeit, Nachhaltigkeit im Alltag umzusetzen.“

Danke für diese großartige Anregung, die wir gleich aufgreifen. Sirko Fischer hat sich unter den Markthändlerinnen und Markthändlern sowie den Kunden umgehört, auf welche vielfältige Weise sie Müll vermeiden.

Einige Beispiele:

- Viele Kunden bringen häufig die eigenen Körbe oder Taschen mit.
- Die Imker setzen auf das Mehrwegglas.
- Bei den Feinkostständen und bei Fleischern können eigene geeignete Behälter mitgebracht werden.
- Auch Behältnisse aus Zuckerrohr sind auf dem Coburger Wochenmarkt zu finden.
- An den Obst - und Gemüseständen kann oft auf eine Produktverpackung verzichtet werden.

Nudeln in der Zuckerrohr-Verpackung.

Mehrweggläser für den Honig.

Nachhaltigkeits-Klassiker: Der Einkaufskorb.

BBQ-Crew grillt auf Wochenmarkt

ECHTE MEISTER ZU GAST AM 22. JULI

Die leitenden Köpfe der BBQ-CREW sind Karina und Daniel Volk. Beide sind Grillmeister mit Leib und Seele, wissen, auf was es ankommt, um ihre Gäste zu verwöhnen. Daniel verbrachte schon als Kind jeden Sonntag in der großelterlichen Bratwurstbude. Seither liebt er Coburger Bratwürste vom Grill. Doch schon damals ahnte er, dass Grillen viel mehr sein kann. Und so machte er gemeinsam mit seiner heutigen Frau seine Leidenschaft zum Beruf. Seit 2015 pendeln die Grillmeister jetzt schon zwischen ihrer zweiten Liebe Österreich und Coburg und konnten so viel „Know-How“ und vor allem die gute Küche nach Hause mitbringen. Die BBQ-Crew hat sich zum Ziel gesetzt, ihr Hobby zum Beruf zu machen. Und das merkt man. Hier wird alles mit viel Liebe zum Detail noch absolut handgemacht. **Live am 22. Juli auf dem Coburger Wochenmarkt.**

BBQ-Crew GmbH
Daniel und Karina Volk
Lauterburgstraße 10c |96450 Coburg
Telefon: 0151/54743224
E-Mail: info@bbq-crew.com
www.bbq-crew.com

5 Tipps für Hobbygrillen

- Vorheizen ist Pflicht.
- Fette den Rost des Grills vor jeder Grill-Session mit einem hitzestabilen Öl ein.
- Reinige deinen Holzkohlegrill gründlich.
- Das Feuer mit Brennspiritus anzufachen, ist ein No-Go.
- Kauf Fleisch, das mindestens zwei bis drei Zentimeter dick ist.

Das gehört auf den Grill

TIPPS VON DER FLEISCHEREI HERR

Traditionell, regional, handwerklich: Dafür steht die Fleischerei Herr aus Weitramsdorf. Rainer ist ein leidenschaftlicher Fleischer, der seinen Beruf liebt, weil er mehr ist als ein Beruf, er ist Berufung und Hobby zugleich. Und das seit 1994, als sich die Herrs am Albertsplatz selbständig machten und in der Innenstadt viele Jahre mit einem Ladengeschäft vertreten waren. Sie beliefern Bratwurststände und viele Feste und Feiern mit den Originalen Coburger Bratwürsten.

Die Fleischerei Herr ist seit vielen Jahren auf dem Coburger Wochenmarkt dabei, hier bieten sie frisch geschnittenen Aufschnitt an und feine Coburger Spezialitäten. Darunter die Original Coburger Bratwürste, auch gebraten vakuumiert und in der Dose, Feinkostspezialitäten, Coburger Käsespezialitäten, belegte Sandwiches und Leberkäsebrötchen, für Festlichkeiten Häppchen und belegte halbe garnierte Brötchen.

Einfach lecker!

Das gehört auf den Grill!

- Coburger Bratwurst
- Saftige Kammsteaks
- Filet- und Roastbeefsteaks
- Hähnchenspieße und Putensteaks mariniert
- Grillkäse und Gemüsespieße

Fleischerei Herr
Rainer Herr
Coburger Str. 12
96479 Weitramsdorf
Telefon: 0956138340
E-Mail: fleischerei-herr@gmx.de

EINFACH.MEHR.GRÜN

EVENT AM ERNSTPLATZ

Eis, Kaffee, Kuchen und vieles mehr, ein Bastelworkshop für Kinder, Biertische und Liegestühle zum Verweilen, und das alles an einem ungewöhnlichen Ort: Am Ernstplatz in Coburg. Der wird nämlich aktuell umgestaltet. Diesen Wandel begleiten Schülerinnen und Schüler aus Coburg. Im Rahmen ihres P-Seminars "Lebenswerte Stadt", das die Wohnbau Stadt Coburg und die Stadtmacher als Projektpartner begleiten, veranstalten die Schüler der Q11 des Gymnasiums Ernestinum Coburg das Event EINFACH. MEHR.GRÜN.

Dabei wollen sie über das laufende Sanierungsprojekt der Stadtentwicklung informieren. Ziel dieses besonderen Baustellenmarketings ist es, die Anwohner beim Umbau mitzunehmen, das Projekt transparent zu machen und so die Akzeptanz für das Vorhaben zu steigern.

Freitag, den 21. Juli 2023
von 16.00 bis 19.00 Uhr
Ernstplatz Coburg

EIN GESCHENK, DAS IMMER PASST

Unter www.zentrum-coburg.de finden Sie:

- eine Liste aller teilnehmenden Firmen, bei denen Sie den Gutschein einlösen können
- alle Verkaufsstellen des Geschenkgutscheins
- Möglichkeit der Guthabenabfrage

SEIFEN KISTEN REVIVAL

03.09. 2023

9 - 13 UHR

ZUR ANMELDUNG

MACH MIT!

MOHRENSTRASSE COBURG

Mach mit und baut gemeinsam eure individuelle Seifenkiste.

Alles Käse

DER COBURGER STADTSENNER TIMO HIPPNER

Wenn einer mit großer Leidenschaft und Fachkompetenz sein Hobby zum Beruf macht, dann kann nur die Rede von Timo Hippner sein, dem Coburger Stadtsenner. Der gebürtige Coburger hat schon in frühester Kindheit durch Familienurlaube im Allgäu seine Liebe zur handwerklichen Käseherstellung kleiner Sennereien entdeckt. Vor über 20 Jahren wurde aus dieser Urlaubsbekanntschaft dann eine Beziehung fürs Leben. So bekommt man in seinem Laden in der Badergasse und an seinem Stand auf dem Coburger Wochenmarkt ein großes Sortiment an Käse oder wie er es sagt, „an geschmacklichen Spiegelbildern jener Landschaften, aus denen die Produkte stammen." Hippner verkauft nur traditionell hergestellten Käse, er fühlt sich den handwerklichen Produzenten bis heute eng verbunden. Und das schmeckt man.

Für den Rost: Grillkäse aus Coburg von Timo Hippner. *„Ähnlich wie ein Halloumi, aber nicht so salzig, meistens in Sonnenblumenöl eingelegt mit etwas Minze … und er quietscht nicht beim Essen ☺ "*

Stadt-Sennerei
Timo Hippner
Badergasse 4 | 96450 Coburg
Telefon: 09561318355
E-Mail: info@stadt-sennerei.de

Öffnungszeiten
Dienstag bis Freitag 9 bis 18 Uhr
Samstags 8.30 bis 13 Uhr
Mittwoch und Samstag auf dem Coburger Wochenmarkt.

Hier gibt`s immer Prozente

EDELBRÄNDE AUS DER REGION

Hochprozentiges aus heimischem Obst – das ist das Markenzeichen der Lautertaler Edelbrennerei & Imkerei. Volker und Denise Meyer haben die alte fränkische Tradition des Brennens 2017 wieder aufgegriffen. Und Denise ist seit diesem Jahr – neben den Titeln Edelbrandsommeliere und Imkerin – auch staatlich geprüfte Brennerin. Als Grundlage der Lautertaler Destillate zählen ausgewählte Früchte der eigenen Streuobstwiesen. Die Produktvielfalt reicht von den Klassikern, wie Apfelbrand, Quittenbrand, bis hin zu besonderen Raritäten, wie Erdbeerbrand, Schlehenbrand oder Vogelbeerbrand. Und die eigenen Bienenvölker bringen auch noch einen hervorragenden Honig hervor.

Summer-Cocktail-Tipp der Lautertaler Edelbrennerei:

Einen Schuss Birnen-Quitten-Brand mit etwas Zuckersirup und einen Spritzer frischen Limettensaft vermengen, Eiswürfel hinzu und mit Apfelsaft auffüllen.

Lautertaler Edelbrennerei & Imkerei
Volker Meyer
Stetsambach 12a
96486 Lautertal
Telefon: 016094607526
E-Mail: info@lautertaler-edelbrennerei.de

Gefördert durch:

Bundesministerium für Wohnen, Stadtentwicklung und Bauwesen

Zukunftsfähige Innenstädte und Zentren

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Genussregion Coburger Land
Auf der Suche nach regionalen Produkten aus Stadt und Landkreis Coburg?
Dann klicken Sie rein!
www.genussregion-coburg.de

Nichts mehr verpassen!
Der Newsletter der Stadt Coburg: coburg.de/newsletter