

Die Coburger
Marktzeitung



Knolle



► **FRANKEN UND THÜRINGEN
GEMEINSAM:**

Emely Scheler führt Neustadter Backtradition fort.

SEITE 3

Hallo liebe Leserinnen & Leser,

der Frühling ist die Jahreszeit, in der die meisten Pflanzen durch ihre Blüten zu neuem Leben erwachen. Auch die Coburger Märkte werden zu dieser Zeit wieder farbenfroher und lebhafter und bieten ein wahrliches Blütenmeer. Holen Sie sich gerne Tipps und Rat von den anwesenden Gartenprofis. Die neue KNOLLE, unsere Coburger Marktzeitung, liefert dazu den passenden frühlingshaften Lesespaß. Viel Freude an unseren Geschichten.

Ihr Marktmanager
Sirko Fischer



➤ WANN, WAS, WO IN DIESEM JAHR?

21. & 22.03.2024

■ **Ostermarkt**
Buntes Markttreiben
in Coburgs Mitte

28. & 30.03.2024

■ **Ostern auf dem Gemüse- & Wochenmarkt**
Der Osterhase verteilt
Ostereier

27.04.2024

■ **Coburg blüht auf**
Frühlingsevent in
der Innenstadt

19. – 28.04.2024

■ **Frühlingsfest**
Rummel auf dem
Anger

31.05. & 01.06.2024

■ **Spargel- und Erdbeermarkt**
Die Freuden der
Jahreszeit

18. & 19.07.2024

■ **Sommermarkt**
Heiße Tage in
Coburgs Mitte

26.07. – 04.08.2024

■ **Coburger Vogelschießen**
Volksfest für Alle

30.08. & 01.09.2024

■ **Klößmarkt**
Ein Fest fürs
Nationalgericht

12. & 13.09.2024

■ **Zwiebelmarkt**
Der Herbst kann
kommen

07. & 08.11.2024

■ **Martinimarkt**
Markttreiben in
Coburgs Mitte

Anton & Motschmann Genussmanufaktur ➤ KÖNIGLICHE TEILCHEN

Wieder mehr Vielfalt auf dem Coburger Wochenmarkt: Nachdem Brotkultur-pur (siehe KNOLLE vom Dezember 2023) jetzt immer dienstags auf dem Obst- und Gemüsemarkt seine Waren anbietet, lockt seit Anfang des Jahres auch die „Anton & Motschmann Genussmanufaktur“ auf den Wochenmarkt, jeden Mittwoch und Samstag. Die Traditionsbäckerei Motschmann aus Neustadt war für viele Menschen in der Region ein Begriff. Anfang dieses Jahres entstand aus ihr gemeinsam mit Emely Scheler und Jonny Herchert von

mmh ...

- Brot in allen Varianten
- Brötchen in großer Auswahl
- Kleingebäck, Kuchen, Konditorwaren

der Bäckerei Anton aus dem thüringischen Steinheid die neue gemeinsame Genussmanufaktur. Die thüringer Bäckerei steht für traditionelles Handwerk nach Originalrezepten gefertigt. Neue Ideen treffen auf bewährte Rezepte – eine im wahrsten Sinne des Wortes königliche Verbindung: Emely Scheler ist nämlich nicht nur Konditormeisterin, sondern war seit 2017 bis Anfang dieses Jahres auch Thüringens Stollenkönigin.

DER BESONDERE TIPP DER BÄCKEREI ANTON AUS STEINHEID:

Semmelkloß

6 Eier mit 1 Teelöffel Salz verrühren, 4 Semmeln (vom Vortag) in große Würfel schneiden und in Masse einweichen, eine Stunde ziehen lassen. Masse in einer Serviette zum Kloß zusammenbinden, in kochendem Wasser 1 Stunde ziehen lassen.



... guten Appetit!



Marktmeister Sirko Fischer am Stand von Emely Scheler

i Anton & Motschmann Genussmanufaktur GmbH
Bäckerei und Konditorei
Kieferlestraße 9
98724 Neuhaus OT Steinheid
E-Mail: info@am-genussmanufaktur.de



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.

Abstimmen & gewinnen

➤ FESTLICHE OSTERBRUNNEN

Nicht weit von Coburg entfernt, in der Fränkischen Schweiz, entstand einst die Tradition, in der Osterzeit die Brunnen in den Dörfern festlich zu schmücken. In der Zwischenzeit hat sich diese Tradition weit darüber hinaus verbreitet. So werden auch in diesem Jahr verschiedene schulische Einrichtungen und Vereine die Brunnen in der Coburger Innenstadt festlich erstrahlen lassen. Ob modern oder doch lieber ganz traditionell – der Fantasie der teilnehmenden Gruppen sind keine Grenzen gesetzt.

Alle Coburgerinnen und Coburger haben dann die Möglichkeit, ihren Lieblingsbrunnen zu wählen und mit ihrer Stimmabgabe in den Lostopf des Gewinnspiels zu wandern. Hier warten attraktive Preise, wie etwa ein Einkaufsgutschein von Zentrum Coburg, Eintrittskarten zu einem Heimspiel des HSC oder zu einer Vorstellung im Landestheater. Auch die Künstlerinnen und Künstler können sich auf tolle Überraschungen freuen wie beispielsweise ein Training mit Profis des HSC für die ganze Schulklasse. Wer 2024 den schönsten Brunnen geschmückt hat, entscheidet traditionsgemäß eine Jury.

Also am besten bei einem kleinen Spaziergang durch die Innenstadt alle Coburger Osterbrunnen besuchen, staunen, Gewinnspieltkarte ausfüllen und mitspielen.

**Viele Ideen,
viele Brunnen:**
Beispiele aus dem
letzten Jahr

Jetzt online
abstimmen:

[www.coburg.de/
osterbrunnen](http://www.coburg.de/osterbrunnen)



Tipps und Infos zum Osterfest

➤ ES ÖSTERLT

Wie die Deutschen
Ostern feiern

- 78 %** feiern Ostern in der Familie oder im Freundeskreis
- 75 %** verschenken Schokolade, Pralinen oder sonstige Süßwaren
- 67 %** geben mindestens 15 Euro für ein Geschenk aus
- 54 %** färben oder bemalen zu Ostern Eier
- 18 %** gehen in einen Ostergottesdienst



Warum der Osterhase
die Eier bringt

Schon nach uraltem heidnischem Glauben ist der Hase ein Fruchtbarkeitssymbol und galt als ein Bote der Frühlingsgöttin Ostara. Er gehört zu den ersten Tieren, die im Frühjahr Nachwuchs bekommen.



Saftig lecker!

Tipp

Am besten alle
Zutaten auf den
Coburger Märkten
einkaufen. Frisch
und aus der Region.

Wie man einen Osterzopf zubereitet

Zutaten

- 175 ml Milch
- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 100 g Zucker
- 80 g Butter
- Vanillezucker
- geriebene Zitronenschale
- 1 Eiweiß
- 80 g Rosinen
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- gehobelte Mandeln
- Hagelzucker

Zubereitung

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hinein, Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hinein, Rührschüssel geben und etwas von der Milch. Mit einer Gabel verrühren und etwa 1 TL Zucker und etwas von der Milch. Mit einer Gabel verrühren und etwa 5 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Butter oder Margarine in der übrigen warmen Milch zerlassen. Übrige Zutaten und die lauwarme Milch-Fett-Mischung zum Hefeansatz hinzufügen und alles kurz auf niedriger Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig. Nach Wunsch Rosinen kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 40 cm) rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 Grad (Heißluft) bzw. 180 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Das Blech im unteren Drittel in den Backofen schieben und etwa 30 Minuten backen.

... guten Appetit!

Der Traditionsbetrieb Gärtnerei Och

➤ ES GRÜNT UND BLÜHT

Alles aus eigenem Anbau – das ist das Credo der Gärtnerei Och aus Seßlach-Oberellendorf, die an jedem Mittwoch und Samstag auf dem Coburger Wochenmarkt vertreten ist: Beet- und Balkonblumen und vor allem frisches, gesundes Gemüse wie zu Omas Zeiten. Und das ist fast sprichwörtlich: Die Gärtnerei Och wurde im Jahr 1948 gegründet. Sohn Alram übernahm den Betrieb 1983 und baute ihn weiter aus.

Heute betreibt die gesamte Familie rund um die beiden Brüder Sebastian und Alexander Och in dritter Generation den Anbau von Saison-

und Lagergemüse, Gemüsepflanzen, Beet-, Schnitt- und Balkonblumen auf einer Fläche von über zweieinhalb Hektar. Rund 50 Kulturen bietet der Betrieb in seinem Gemüseprogramm an. Kunden schätzen auch die über 20 verschiedenen Sorten Topfkräuter, die auf Feldern in der Gärtnerei gedeihen. Neben dem Gemüseanbau gehören auch Beet- und Balkonblumen zum Geschäft: Ab Anfang März gibt es dann neben den ersten Gemüsepflanzen Frühjahrsblüher, wie Stiefmütterchen, Narzissen oder Gänseblümchen.

i Gärtnerei Och
Sebastian Och
 Gartenstraße 4
 96145 Seßlach-Oberellendorf
 gaertnereioc@web.de
 Telefon: 09567427



Übrigens:

Ab sofort gibt es mit Laur's Käsespezialitäten auch am **Dienstag** auf dem Gemüsemarkt feinsten Käsegenuss. Am Mittwoch und am Samstag bieten altbewährt unsere beiden Käsestände mit dem „Kuhkäse“ und der „Stadtsennerei“ Köstliches vom Käse.



Es wird Frühling im Städtchen

➤ COBURG BLÜHT AUF



Publikumsmagnet:
 Zahlreiche Attraktionen locken am 27. April in die Innenstadt.

Auch wenn der Winter kein richtiger Winter war, kalt genug zum Frieren war es allemal. Zeit also, dass es wieder „nauswärts“ geht, wie man hierzulande sagt. Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude. Die STADTMACHER tragen ihren Teil dazu bei mit „Coburg blüht auf“ am letzten Samstag im April, dem 27.4.2024. Dann begrüßt Coburg gemeinsam mit allen Bürgerinnen, Bürgern und Touristen den Frühling in der Stadt: Sitzmöbel und Straßengirlanden werden aus ihrem Winterlager zurück in die Stadt geholt, von den Stadtmachern neu angeschaffte und vom Grünflächenamt bepflanzte Blumenkübel werden aufgestellt und die Coburger Innenstadt verwandelt sich – dank vieler Akteure - in eine blühende Bühne mit Live-Musik, Shows, Outdoor Spielen, Mitmach-Stationen und Genuss. Zahlreiche Vereine und Institutionen präsentieren sich und überall in den Gassen und Straßen erwarten die Besucher frühlinghafte Attraktionen. Die Coburger Innentadtakteure und die Beschicker vom Wochen- und Bauernmarkt laden zum Bummeln, Shoppen und Genießen mit speziellen Angeboten ein.

Alle Infos unter www.coburg.de/stadtmacher

27.04.
 10 - 15 UHR

IN DER COBURGER INNENSTADT

COBURG BLÜHT AUF

Spiel & Spass,
 Genuss & Shopping!



Frisch, lecker, selbstgemacht – und vegan

➤ HIN & VEG SOUL-FOOD

„Mit Liebe zu kochen ist Nahrung für die Seele“: Diese Leidenschaft treibt Manja Meyong an, wenn sie in Ihrem Imbisswagen schnippelt, brutzelt und kocht. Alles ist selbst zubereitet, sogar der Ketchup für die eigenhändig zerteilten Pommes, die Produkte kommen meist aus der Region, oft sogar von Kollegen auf dem Markt. So wächst von Mal zu Mal die Zahl ihrer Fans, die sich ihre frischen Gerichte von Tex-Mex über Falafel-Wraps bis hin zu Burgern oder Pazerotto schmecken lassen, alle vegan.

Manja hat ihren eigenen Weg gefunden. Sie bietet leckere, würzige Imbissgerichte, die durch Geschmack überzeugen und damit auch für Menschen interessant sind, die sonst beim Thema vegane Ernährung eher skeptisch sind.



i Hin & Veg Soul-Food
Manja Meyong
Römhilder Weg 1
97633 Irmelshausen



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