

Knolle

Die Coburger
Marktzeitung



► COBURGER INSTITUTION

Alex Reuther als Osterhase.



Hello liebe LeserIn,

Wer mich kennt, der weiß, dass ich mir ja im Grunde für nix zu schade bin. Sei es im Fasching als Jungfrau Alexa im Dreigestirn oder eben zu Ostern als hoppelnder Hase. So zaubere ich hier und da ein Lächeln in die Gesichter und unterstütze als „eingeborner“ Coburger gerne auch solche Institutionen wie die Wochenmärkte, die das Leben in einer Stadt lebenswerter machen.

Sprayer Alex

► WANN WAS WO IN DIESEM JAHR?

10. & 11. April 2025

■ Ostermarkt

Alles rund ums Fest

19. April 2025

■ Wochenmarkt

Der Osterhase kommt

Kleiner als sonst, aber fein wie immer:
An Ostern findet der **Gemüsemarkt** schon am Donnerstag statt, **dem 17. April 2025**, nicht am Karfreitag.

03. Mai 2025

■ „Coburg blüht auf“

Kreativität x Innenstadt

10. Mai 2025

■ „Ketsch the feeling“

Straßenfest Ketschenvorstadt

17. & 18. Juli 2025

■ Sommermarkt

Nächster Jahrmarkt



Die Knollenmacher

Herausgeber: Stadt Coburg / Stadtmacher

Redaktion: Anette Vogel, Sirkо 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.



STADT
MÄRKT
CITYMANAGEMENT - WIFÖG - WOHNBAU



Das Gute liegt so nah

► NEUE METZGEREI AUF GEMÜSEMARKT

Der Coburger Gemüsemarkt bekommt Zuwachs – und was für einen! Mit frischem Elan und besten Zutaten haben sich Chris Vogel und Jakob Schindhelm 2022 entschlossen, ihren Traum von der eigenen Metzgerei Wirklichkeit werden zu lassen.

Was heute als **Landfleischerei aus Neuhaus-Schierschnitz** seine duftende Vielfalt auf dem Markt präsentiert, ist dabei ein kleines Wunder: Denn wer gründet heutzutage noch eine Fleischerei? Genau – nur jene, die sich mit Leib und Seele ihrem Handwerk verschrieben haben. Hier geht es nicht um Massenware, sondern um Herzblut, Tradition und die ehrliche Lust am guten Geschmack. **Von klassischen Wurstwaren bis hin zu regionalen Spezialitäten, von zartem Frischfleisch bis zu liebevoll gefertigten Dosenwaren** – das Angebot lässt kaum einen Wunsch offen.

Die beiden Jungunternehmer sind nicht nur Handwerker, sondern auch echte Genießer, die ihre Leidenschaft für hochwertige Produkte mit den Coburgern teilen wollen. Besonderen Wert legen sie dabei auf Regionalität: **Ihr Fleisch stammt ausschließlich aus handverlesenen Schlachterbetrieben aus Südthüringen und Oberfranken.** Das bedeutet kurze Transportwege, kontrollierte Qualität und vor allem: Frische, die man schmeckt.



Im Angebot

- Fleischwaren aller Art
- Grillspezialitäten
- Geräuchertes
- Brühwürste
- Kochwürste
- Aufschnitt
- Fleischkäse
- Salami
- Roher Schinken
- Kochschinken
- Portionswürste
- Dosenwurst
- Fertiggerichte
- Saisonale Fleischwaren
- Regionale Fleischwaren



i Die Landfleischerei

Schierschnitzer Str. 23a
96524 Föritztal

Telefon: 036764 - 819 112

E-Mail: info@landfleischerei.com
www.landfleischerei.com

Frohe Ostern

► DAS FEST DES NEUBEGINNS

Wenn die Blumen sprießen und die Sonne kräftiger scheint, ist es soweit: **Ostern steht vor der Tür!** Das Fest, das Frühling und Neubeginn feiert, steckt voller Traditionen und Leckereien. **Kinder suchen nach bunt bemalten Eiern**, die der Osterhase geschickt im Garten versteckt hat. Auf den Tischen landen **duftende Hefezöpfe, Schokohasen und frische Lambraten**. Doch Ostern ist nicht nur Schlemmerei, sondern auch ein Fest der Hoffnung, ob bei fröhlichen Familienfeiern, Spaziergängen durch die erwachende Natur oder einfach beim Genießen der ersten warmen Tage, wir wünschen: **Frohe Ostern!**



Ostereier bemalen ... ein schöner Familienbrauch

Tisch abdecken mit Zeitung, altes T-Shirt anziehen, Eier (am besten vom Coburger Wochenmarkt) hartkochen und abkühlen lassen (oder ausgeblasene Eier nehmen), Eier mit einem Pinsel hell grundieren und trocknen lassen, dann mit bunten Farben Muster, Punkte, Striche, Blumen oder Gesichter auf die Eier malen, je nach Lust und Laune Glitzer auf das noch feuchte Ei streuen, in einem Eierkarton trocken lassen.

Stöbern und Genießen Der Ostermarkt in Coburg

Am Donnerstag, 10. und Freitag, 11. April 2025 jeweils ab 8 Uhr bis nachmittags lädt die Stadt Coburg zum traditionellen Ostermarkt ein. Auf dem Marktplatz präsentieren Händler ein vielfältiges Angebot – von österlicher Dekoration und Kunsthandwerk bis hin zu Textilien, Kleinlederwaren, Haushaltswaren und regionale und saisonale Spezialitäten.



Der besondere Freitag Vielfältiger Wochenausgang

Am Freitag wird das Marktgeschehen noch vielfältiger! Neben weiteren Marktständen verschmelzen der Coburger Gemüemarkt und die Marktstände des Jahrmarktes auf dem Marktplatz zu einem besonderen Angebot aus frischen regionalen Produkten, Handwerk und Leckereien. Auch der Osterhase wird einmal auf dem Markt vorbeischauen.

Das Coburger Blumenmeer

► FRÜHLING AUF DEM WOCHENMARKT

Der Frühling ist da – und mit ihm die Lust auf frisches Grün, duftende Blumen und den eigenen kleinen Garten. **Jetzt heißt es wieder: bauen, pflanzen, pflegen**. Für alle, die einen grünen Daumen haben oder sich einfach an der bunten Blumenpracht erfreuen wollen, sind die Coburger Märkte die beste Adresse. Ob Schnittblumen, Topfpflanzen, Setzlinge oder Kräuter – **auf dem Coburger Wochenmarkt am Mittwoch und Samstag wartet ein blühendes Angebot von Händlern aus der Region**. Duftende Sträuße, liebevoll gebundene Gestecke, farbenprächtige Schätze für Balkon, Beet, Fensterbank oder Wohnzimmertisch. Alles frisch, alles regional.



Gärtnerien auf dem Coburger Wochenmarkt immer mittwochs und samstags:

- Gärtnerie Renner Priesendorf
- Wildes Kräuterlein Bad Königshofen
- Gartenbau Pressel Untersiemau
- Gartenbau Zöcklein Burgebrach
- Gärtnerei Och Seßlach

Blumen ...

- verbessern den Schlaf
- senken den Blutdruck
- verbessern die Luftqualität
- reduzieren Stress, entspannen und beruhigen



Übrigens

... der Begriff „**grüner Daumen**“ stammt vermutlich aus dem englischen Sprachraum. Die Redewendung „**to have a green thumb**“ ist dort seit dem frühen 20. Jahrhundert belegt und bedeutet, **ein besonderes Talent für das Gärtnern zu haben**. Es gibt verschiedene Erklärungsansätze, woher der Ausdruck genau kommt, am originellsten ist sicherlich dieser: Einer Legende nach stammt der Ausdruck von König Edward I. von England (13. Jahrhundert). Angeblich soll er einen **Preis an den Gärtner** mit dem „grünen Daumen“ verliehen haben, also denjenigen, **der am besten mit Pflanzen umgehen konnte**.



Der pure Geschmack

► ANGUSRIND VOM BIO ANGUSHOF SCHAUER

Rainer Schauer aus Ebern lebt für seine Angusrinder. **Artgerechte Haltung ist für ihn keine leere Floskel, sondern gelebte Praxis:** Von April bis Dezember grasen die Tiere auf der Weide, im Winter genießen sie Heu und Grassilage aus eigenem Anbau. Maissilage und Soja? Kommen bei ihm nicht in den Trog. Stattdessen setzt er auf **Mineralfutter aus regionaler Braukunst - Malzkeime aus Bamberg.** Transparenz wird bei der Familie Schauer großgeschrieben. „Unsere Produktion ist gläsern“, sagt Rainer Schauer stolz. „Jeder kann sich vom Zustand der Tiere überzeugen.“ Warum das Fleisch so gut ist? Die Antwort liegt in der Reife: 14 Tage hängt es ab, verliert Gewicht,



aber gewinnt an Geschmack und Struktur. Kein Schrumpfen in der Pfanne – dafür pure Qualität auf dem Teller. **Wer wissen will, wie ehrliches Angusrind wirklich schmeckt, sollte am 12. April, 10. Mai oder 28. Juni 2025 auf dem Coburger Wochenmarkt vorbeischauen.** Hier zeigt sich: Guter Geschmack kommt nicht aus Übersee, sondern direkt aus der Heimat.

Das Angusrind

... ist eine Rinderrasse, die **ursprünglich aus Schottland** stammt, genauer gesagt aus den Regionen Aberdeenshire und Angus – daher auch der Name. Es zählt zu den beliebtesten Rindern weltweit, besonders wegen seiner **hervorragenden Fleischqualität**. Das Fleisch ist fein marmoriert, daher besonders zart und saftig und überzeugt vor allem mit seinem aromatischen intensiven Fleischgeschmack.



Beilagen

... für das Angusrind gibt es auf den Coburger Wochenmärkten reichlich, z.B. **Kartoffeln**, ob nun gekocht, als Ofenkartoffeln oder cremiges Püree zubereitet, **Grillgemüse, Pilze** oder - ein spezieller Tipp jetzt im Frühjahr – **Spargel**, gedünstet oder gebrillt, mit etwas Zitronenbutter. Auf jeden Fall: **Guten Appetit.**

Angushof Schauer

Inh. Rainer Schauer
Triebweg 2
96106 Ebern – OT Bramberg
Telefon: 09534 173388
E-Mail: info@angushof-schauer.de
www.angushof-schauer.de

Kreativität x Innenstadt

► COBURG BLÜHT AUF



Am **3. Mai 2025** wird die Coburger Innenstadt von 10:00 bis 15:00 Uhr zur Bühne für ein vielfältiges Spektakel. Unter dem Motto „**Kreativität trifft Innenstadt**“ entfaltet sich ein lebendiger Mix aus Kunst, Musik, Workshops und Mitmach-Aktionen. Besondere Attraktionen sind die „**Kids Kreativ Meile**“ in der Spitalgasse, Live-Graffiti in der Herrngasse, Asphaltkalligrafie und Mini-Theaterperformances in der Ketschengasse sowie mitrei-

Bende Live-Musik und Tanz in der Spitalgasse. Zusätzlich öffnet die **Kulturfabrik Cortendorf** den Event Raum des Goldenen Kreuz für eine Kunstausstellung, während sich die **Initiative Stadtmuseum** im Rückert 3 präsentiert. Kostenlose Stadtführungen der **Gilde der Coburger Stadtführer**, kulinarische Genüsse der heimischen Gastronomie, besondere Angebote der Innenstadtakteure und ein fröhliches Markttreiben runden das Programm ab. „**Coburg blüht auf**“ – ein Fest voller Kreativität und Lebensfreude, das Kunst und Kultur hautnah erlebbar macht. Ein Ereignis, das zum Flanieren, Staunen und Genießen einlädt.

Ketsch the feeling

► STRASSENFEST IN DER KETSCHENVORSTADT



Die Ketschenvorstadt in Coburg wird am Samstag, den **10. Mai 2025**, zum Hotspot für alle, die gerne feiern, schlendern und genießen. Ab 11 Uhr startet das Straßenfest „**Ketsch the feeling**“, bei dem die Stadtmacher gemeinsam mit Händlern und Gastronomen aus der Ketschengasse, vom Albertplatz, Säumarkt, Ernstplatz und Zinkenwehr das Viertel zum Pulsieren bringen. Kulinarische Leckerbissen, Flohmarktstände zum Stöbern, stilvolle Modenschauen, Livemusik und Mitmachaktionen für Groß und Klein versprechen Abwechslung und Unterhaltung. Veranstaltet wird „**Ketsch the feeling**“ von der **Wohnbau Stadt Coburg (WSCO)**, die an diesem Tag gleich doppelt Grund zum Feiern hat: **75 Jahre Wohnbau Stadt Coburg und 50 Jahre Stadtentwicklungs-gesellschaft**. Gleichzeitig finden am 10. Mai zum **Tag der Städtebauförderung** von der WSCO geführte Rundgänge durch die Sanierungsgebiete der Innenstadt statt. Ein Fest, das die Ketschenvorstadt in ein lebendiges Erlebnis verwandelt.

Infos unter www.stadtmacher.co

Nachtisch

► NEUES VON DEN COBURGER MÄRKTN



Happy End

Nach dem Brand seines Verkaufsanhängers stand Timo Hippner vor dem Nichts. Doch die Coburger hielten zu ihm: Spenden und Zuspruch – auch nach einem Aufruf in der KNOLLE – gaben ihm neue Kraft. **Jetzt ist er zurück auf dem Coburger Markt, immer dienstags, mittwochs und samstags.** Die fröhliche Maus auf dem neuen Wagen kündigt an: Hier gibt's Käsevielfalt mit Herz. Ein Neuanfang voller Hoffnung – das Happy End für die Stadtsennerei.

Mehr Auswahl

Der Gemüsemarkt auf dem Coburger Marktplatz entwickelt sich weiter und bietet nun ein noch breiteres Sortiment. Neben Obst und feldfrischem Salat und Gemüse, gibt es jetzt eine Vielzahl weiterer marktfrischer Produkte, vor allem am Freitag: Frisch- und Räucherfisch, Bio-Brot und Backwaren sowie Brotbackmischungen, ein Biokäsestand und ein neuer Marktstand mit Fleisch- und Wurstwaren.



Backen zuhause

Auch bei Corina Liebold vom Stand „Sei gut zu Dir“, gibt es eine spannende Neuigkeit: Die Spezialistin für hochwertige Backmischungen bringt eine proteinreiche Dinkel-Haferkleiebrotchen-Mischung mit Flohsamenschalen auf den Markt. Immer freitags auf dem Coburger Gemüsemarkt.

Neue Brote

Die Bio-Bäckerei Brotkultur Pur erweitert ihr Angebot! Ab sofort gibt es zu den anderen leckeren Backwaren, auch Weißbrot und ein herhaftes Olivenbrot mit Weizenvollkorn. Und passend zur Osterzeit köstliches Osterbrot mit Mandeln und Rosinen.