

Knolle

Die Coburger
Marktzeitung



► FEIN DELUXE

Der neue Marktstand von Volkan Gökce
bringt das Mittelmeer nach Coburg.

Hallo liebe Leserinnen und Leser,

Coburg ist für uns vom Veranstaltungsservice ein ganz besonderer Ort. Die tollen Konzerte mit absoluten Topstars, die wir seit vielen Jahren in der Stadt veranstalten dürfen, sind ein absolutes Highlight für das ganze Team und für mich besonders.

Coburg ist einfach eine sehr lebenswerte Stadt mit einer Fülle an Angeboten.

Dazu gehören vor allem auch die zahlreichen Märkte in der Innenstadt mit ihren frischen und gesunden Produkten aus der Region in einem wunderbaren Ambiente. Dort kann man richtig Kraft tanken.

Wolfgang Heyder

Veranstaltungsservice Bamberg (veranstaltet den HUK-Coburg Open-Air-Sommer im August auf dem Schlossplatz mit vier Konzerten. www.openairsommer.de)



© Helmut Oirschlegel

► WANN WAS WO IN DIESEM JAHR?

21. - 24. August 2025

■ Stars auf dem Schlossplatz

HUK-Coburg Open-Air-Sommer

23. August 2025

■ Wenn's raucht, zischt und duftet

Grillmarkt

04. - 07. September 2025

■ Alles aus der Knolle

Klößmarkt

07. September 2025

■ Shopping ganz entspannt

Verkaufsoffener Sonntag

11. & 12. September 2025

■ Gemüse mit besonderer Kraft

Zwiebelmarkt

13. September 2025

■ Magisches Erlebnis

Museumsnacht

20. September 2025

■ Weck' den Italiener in Dir

Viva la strada Herrn- und Steingasse

12. Oktober 2025

■ „One apple a day ...“

Apfelmärkt



Marktvergnügen im Doppelpack

Wenn am 11. und 12. September der Coburger Zwiebelmarkt seine zweitägige Heimat auf dem Marktplatz findet, weht ein Hauch von Brauchtum, der Duft von Zwiebelkuchen und das Versprechen von Federweißer durch die Gassen. Hier gibt es kunstvoll geflochtene Zwiebelzöpfe – einst zum Schutz vor Krankheit und Unheil gedacht, heute charmant dekorativ. Dazu allerlei Nützliches, Skurriles, Schönes und vor allem das lebendige Gewusel, das nur ein echter Krammarkt zu bieten vermag.



STADT
MÄCHER
CITYMANAGEMENT · WIFOG · WOHNBAU



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.

Besuch vom Mittelmeer

► DER NEUE MARKTSTAND „FEIN DELUXE“

Wer an einem Markttag über den Coburger Marktplatz schlendert und sich **vom Duft der Welt verführen lässt, bleibt früher oder später an einem Stand stehen, der aussieht wie ein Urlaubstag im Süden: bunt, aromatisch, einladend.** „Fein Deluxe“ heißt er. Hinter dem Namen steckt Volkan Gökce. Seit diesem Jahr bereichert er den Coburger Wochenmarkt mit Antipasti, Oliven und mediterranen Kreationen, die nicht nur satt, sondern auch glücklich machen.



Hergestellt wird alles frisch in Neustadt bei Coburg – stilecht, mit viel Hingabe und direkt vor dem Markttag. Wer sich nähert, wird nicht nur von farbenfrohen Schälchen empfangen, sondern meist auch von Gökce persönlich – charmant, beratungslustig und stets mit einer Kostprobe zur Hand. Denn seine Philosophie ist einfach: Qualität, Frische und immer wieder neue Ideen. Anders sein als andere – mit dem gewissen Etwas.

2009 wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit. Heute ist er unter anderem mit drei mobilen Ständen auf den schönsten Märkten der Region unterwegs. Coburg darf da nicht fehlen: „Ich mag das Flair hier sehr. Die Kolleginnen und Kollegen sind freundlich, und ich wurde herzlich aufgenommen“, sagt er. Wer also Lust hat auf Sommer auf der Zunge und ein kleines Stück vom Süden, der sollte bei „Fein Deluxe“ unbedingt einmal vorbeischauen.

Fein Deluxe macht Appetit auf mehr.



i Fein Deluxe
Volkan Gökce
Am Fernwerk 14
96465 Neustadt bei Coburg
Telefon: 09568 - 2109228
E-Mail: info@fein-deluxe.de
www.fein-deluxe.de

Ohne geht gar nicht

► FRISCHE KRÄUTER FÜR ZU HAUSE

Ein Muss für alle, die gerne gesund und lecker kochen: Kräuter gehören einfach dazu. Ob frisch vom Markt oder getrocknet – bei den Coburger Märkten gibt's eine große Auswahl. Sie sind nicht nur zum Würzen in der Küche super, sondern auch als Heil- oder Geschmackstee sehr beliebt.

Am Marktstand der **Gärtnerei Otmar Renner** oder von **Gartenbau Egon Zöcklein** können Besucher aus einer Vielzahl an Topfpflanzen wählen und sich ihr eigenes Kräuter-Set für Balkon oder Garten zusammenstellen. Eine fachkundige Beratung gehört mit dazu – etwa zur Frage, welche Kräuter gut zusammenpassen und welche sich für bestimmte Standorte besonders eignen. So gelingt das persönliche Kräuterbeet auch zu Hause ganz unkompliziert. Am Stand „**Wildes Kräutlein**“ von Tobias Ames ist der Name Programm: Ob Wildkräutersalat oder andere aromatische Pflanzen – hier werden frisch geerntete, naturbelassene Wildkräuter angeboten, die in der Küche für das gewisse Etwas sorgen. Wer fertige Mi-

Der Coburger Wochenmarkt lädt mit seinen frischen Kräutern zum Entdecken ein – ein Fest für Nase und Gaumen, das das Kochen ein bisschen lebendiger macht.



schungen bevorzugt, wird am **Gewürzstand Weidel** fündig (siehe auch Seite rechts). Dort gibt es eine vielfältige Auswahl an Einzelgewürzen und liebevoll zusammengestellten Würzmischungen.

Die Hitparade des Geschmacks

Top 5 der beliebtesten Kräuter

Petersilie

Frisch gehackt bringt sie milde Würze und Frische in Suppen, Kartoffelgerichte, Eintöpfen und Salate.



Schnittlauch

Sein feines Zwiebelaroma macht ihn ideal für Rührei, Quark, Kräuterbutter oder kalte Dips.

Dill

Mit seiner feinen Süße passt er hervorragend zu Gurkensalat, Fischgerichten oder eingelegtem Gemüse.



Thymian

Herhaft und würzig verleiht er Schmorgerichten, Braten oder Ofengemüse eine mediterrane Note.



Basilikum

Besonders aromatisch zu Tomaten, Pasta oder Mozzarella – am besten frisch und roh verwendet.

Neue Würze für den Markt

► DIE WEIDELS SIND DA

Es war eine Lücke: Als der langjährige Gewürzstand auf dem Coburger Wochenmarkt aus gesundheitlichen Gründen plötzlich wegfiel, fehlte etwas. Über Wochen hinweg blieb der Platz leer – vor allem fehlten dem Markt viele Aromen, Farben und Geschmack. **Doch seit einiger Zeit weht wieder ein würziger Wind über den Markt – dank Gewürze Weidel aus Sonneberg.** Jeden Mittwoch und an jedem zweiten Samstag steht der kleine, unscheinbare Verkaufsstand an Ort und Stelle, eine wahre Schatzkammer für Genießer: **Rund 200 Sorten Gewürze und Gewürzmischungen** liegen hier bereit und etwa **100 verschiedene Teesorten**. Wer angesichts der Fülle an Möglichkeiten den Überblick verliert oder etwas ganz Spezielles sucht, ist bei den Weidels in besten Händen. Allen voran Monika Weidel, die ihr Sortiment seit 1995 mit Erfahrung und Leidenschaft pflegt und stetig erweitert. Ergänzt wird das aromatische Angebot durch ausgewählte Öle, Essige, Salze, dazu Bonbons und Bio-Schokoladen – feine Zugaben für all jene, die auch abseits des Gewöhnlichen genießen möchten.

Unser Tipp

Das besondere Geschenk

Wer auf der Suche nach Geschenken ist. Auf Bestellung werden von den Weidels Geschenkkisten vorbereitet 😊.



Bewunderte Pfeffersäcke

Wertvoll wie Gold

Im Mittelalter galt schwarzer Pfeffer als echtes Statussymbol – so kostbar, dass er mitunter sogar als Zahlungsmittel verwendet wurde. Sogar Mitgaben und Erbschaften wurden in Form von Pfeffersäcken übergeben. Kein Wunder also, dass erfolgreiche Kaufleute, die mit den scharfen Körnern handelten, bald als „Pfeffersäcke“ verspottet – oder bewundert – wurden.



Gewürze Weidel

Lange Gasse 57
96515 Sonneberg

Telefon:
03675 804707

Griechenland aus der Flasche

► OLIVENÖL DER FAMILIE ALEXIOU

Wer an einem **Samstag über den Coburger Wochenmarkt** schlendert, wird am Stand der **Familie Alexiou auf ein besonderes Geschmackserlebnis stoßen**: Olivenöl aus Arta, einer Region im griechischen Epirus – frisch, fruchtig und mit viel Tradition im Gepäck. Seit 1981 ist die Familie in Coburg verwurzelt, doch die Verbindung zur alten Heimat ist geblieben. Nun teilt sie ein Stück davon mit den Marktbesuchern: ein extra natives Olivenöl, gewonnen ausschließlich aus Kalamon-Oliven, der „Königin der griechischen Oliven“. **Die Früchte stammen von eigenen Feldern direkt hinter dem Haus der Familie in Griechenland**. Gepresst wird dort ebenfalls – rein mechanisch, ohne Zusätze, ganz nach traditioneller Methode. Nur das eigene Öl kommt ins Glas, was das Angebot begrenzt und umso exklusiver macht: Ist der Vorrat aufgebraucht, pausiert der Stand – bis zur nächsten Ernte. Durch die Direktvermarktung bleiben Frische und Authentizität erhalten. Kein

Zwischenhandel, keine Kompromisse – nur ehrlicher Geschmack in seiner reinsten Form. Ein echtes Stück Griechenland auf dem Coburger Markt – mit Sorgfalt geerntet, mit Stolz angeboten.

Eine echte Königin

► DIE KALAMON-OLIVE

Die Kalamon-Olive, auch Kalamata genannt, ist eine der **bekanntesten und beliebtesten Olivensorten Griechenlands**. Sie zeichnet sich durch ihre tiefviolette bis schwarze Farbe und ihren charakteristisch mild-fruchtigen Geschmack aus. Aufgrund ihres aromatischen Profils wird sie oft frisch verzehrt, eingelegt oder für die Herstellung von hochwertigem Olivenöl verwendet. Kalamon-Oliven wachsen vor allem in der Region um Kalamata auf der Peloponnes, sind aber auch in anderen Teilen Griechenlands, wie eben auch in Epirus, verbreitet. Ihre Qualität und Vielseitigkeit machen sie zu einem Favoriten unter Feinschmeckern weltweit.



Bunte Erlebnismeile

► VERKAUFSOFFENER SONNTAG AM 7. SEPTEMBER 2025

Infos unter www.stadtmacher.co



07.09.
13 - 18 UHR

Im Rahmen des traditionsreichen Coburger Klößmarkts verwandelt sich die Innenstadt am Sonntag, den **7. September 2025**, erneut in eine lebendige Erlebnismeile. **Von 13 bis 18 Uhr lädt das beliebte Sonntagsspektakel der Stadtmacher zum Bummeln, Entdecken und Genießen ein**. Bereits ab 11 Uhr beginnt der kulinarische Sonntag mit dem traditionellen Klößmarkt (der bereits am 4. September beginnt). Dort warten köstliche „Coburger Rutscher“ und vielfältige Bratenspezialitäten in historischer Kulisse und einer ganz besonderen Atmosphäre auf die Besucher. Ab 13 Uhr öffnen die Geschäfte in der Innenstadt ihre Türen und bieten mit besonderen Aktionen und Angeboten entspanntes Sonntags-Shopping. Ein Highlight stellt der Händlerflohmarkt „**Coburg räumt raus**“ dar, bei dem Einzelhändler und Gastronomen ihre Lager leeren und mit echten Schnäppchen überraschen. Vor den Geschäften werden Einzelstücke aus den Bereichen Mode, Bücher, Haushaltswaren und Dekoration angeboten – ein wahres Paradies für Schatzsucher. Für die kleinen Besucher sorgt ein abwechslungsreiches Programm mit Mitmachaktionen, Spielen und kreativer Unterhaltung für beste Laune. Auch musikalisch wird einiges geboten: Eine Marching Band verbreitet beschwingte Töne, während Seifenkünstler mit farbenfrohen Darbietungen begeistern.

Profis heizen ein

► GRILLAG AUF DEM WOCHENMARKT

Am **23. August** wird auf dem Coburger Wochenmarkt live gebrillt. Profis demonstrieren, dass Grillen weit mehr sein kann als Fleisch und Würstchen. **Auch Gemüse und Obst** finden ihren Weg auf den Rost und werden zu leckeren kleinen Gerichten verwandelt. Mit frischen Produkten vom Markt zaubern die Experten vielseitige Snacks, die von den Besuchern probiert werden können. Die Gelegenheit, den Grillmeistern über die Schulter zu schauen, bietet Inspiration für neue Ideen und lädt zu einem entspannten Tag auf dem Markt ein. Ein genussvoller Ausflug, der Freunde und Liebhaber des Grillens zusammenbringt und kulinarische Entdeckungen verspricht.



Frisch und regional von Menschen mit Leidenschaft

► DER COBURGER WOCHENMARKT IM FILM



Im Auftrag der Stadt Coburg hat Markatus Motion Pictures einen neuen Imagefilm über die Coburger Märkte produziert. **Der Film erzählt die Geschichte der Märkte anhand einzelner Marktbeschicker: Echte Menschen, Landwirte, Metzger, Gärtner und andere kommen zu Wort, erzählen von ihrer Arbeit, auf ihrem Hof, ihrem Stück Land, von ihrer Arbeit mit Tieren und Pflanzen.** Sie stehen für echte Produkte aus der Region, für persönliche Leidenschaft, für den besonderen Dienst am Kunden, Woche für Woche frische Nahrungsmittel nachhaltig zu produzieren und auf kurzen Wegen auf den Coburger Märkten anzubieten. Zu sehen sind neben vielen Bildern von Herstellern und Produktion Philip

und Margarete Streitberger vom Garagenlädla Hallstadt, Rainer Schauer vom Angushof Schauer aus Ebern, Markus Gröner von Gartenbau Pressel aus Untersiemau, Daniela Dehler von der Fleischerei Herr aus Weitramsdorf und Manja Meyong von Hin & Veg Soul-Food.



Film ab – einfach QR-Code scannen und genießen!



**Margarete
Streitberger**
Garagenlädla
Hallstadt



**Philip
Streitberger**
Garagenlädla
Hallstadt



**Rainer
Schauer**
Angushof
Schauer



**Markus
Gröner**
Gartenbau
Pressel



**Daniela
Dehler**
Fleischerei
Herr