

Die Coburger
Marktzeitung

Knolle



► TOLLE KNOLLEN AUS HALLSTADT

Klaus Hümmer und seine Kartoffeln
SEITE 3

Hallo liebe Leserinnen und Leser,

die verschiedenen Märkte machen Coburg sympathisch und lebenswert. Der Marktplatz ist Treffpunkt für Jung und Alt, für Besucherinnen und Besucher, wie für Einheimische. Und im Herbst über den Wochenmarkt zum Bauernmarkt zu schlendern ist für mich jedes Mal ein kleines „Erntedankfest“. Die „Musik zur Marktzeit“, die wir im Sommerhalbjahr in der nahegelegenen Morizkirche anbieten, zählt zu den festen kulturellen Einrichtungen in der Stadt: immer samstags ein halbe Stunde „raus aus der Hektik“, Zeit für sich haben. Wunderbar!

Peter Stenglein
Kirchenmusikdirektor an St. Moriz



► WANN, WAS, WO IN DIESEM JAHR?

25. Oktober
■ **Kürbis- und Halloweenmarkt**
Gesund und gruselig

31. Oktober
■ **Wochen- und Gemüemarkt**
Zwei an einem Tag

6. & 7. November
■ **Martinimarkt**
Schlendern, Schauen, Shoppen

28. November – 23. Dezember
■ **Weihnachtsmarkt**
Vorfreude aufs Fest

29. November
■ **Winterzaubernacht**
„Coburg lauscht“

12. bis 24. Dezember
■ **Coburger Christbaummarkt**
Grünzeug für das Fest

13. Dezember
■ **Krampuslauf**
Wild und laut

Immer Dienstag & Freitag
■ **Gemüemarkt**
Jeweils von 8.00 – 13.00 Uhr

Immer Mittwoch & Samstag
■ **Wochenmarkt**
Jeweils von 8.00 – 13.00 Uhr



**STADT
MÄRCHER**
CITYMANAGEMENT · WIFÖG · 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.



„Klaus, die wie immer“

► DREI GENERATIONEN HÜMMERS KARTOFFELN

Wer freitags über den Coburger Gemüemarkt schlendert, wird ihn sofort entdecken – den Stand der Familie Hümmer mit seinen **Säcken voller Kartoffeln**. Schlicht, ehrlich – ein Marktstand wie aus alten Zeiten. **Seit drei Generationen** bietet die Familie hier frische Produkte aus **eigenem Anbau** an, mit einer klaren Spezialität: **Kartoffeln in Top-Qualität**. Heute steht Klaus Hümmer am Stand – bodenständig, verlässlich, wie eh und je. Sein Sortiment reicht von zarten Frühkartoffeln bis zu fünf verschiedenen

Lagersorten für die Wintermonate – ob mehlig, festkochend oder vorwiegend festkochend. Viele Kundinnen und Kunden wissen genau, was sie wollen. „Klaus, die wie immer!“ – und schon wandert die gewünschte Menge in den Kofferraum. Neben Kartoffeln gibt es auch **saisonales Gemüse**, frisch geerntet, meist unmittelbar vor dem Markttag. Wer bei Klaus Hümmer einkauft, bekommt nicht nur **beste Ware aus der Region**, sondern auch ein Stück gelebte Markttradition – und oft ein freundliches Gespräch dazu.



Der Stand der Familie Hümmer ist längst ein fester Bestandteil der Coburger Märkte – ein Stück Heimatgeschichte mit Geschmack.

Großvater Hümmer reiste noch **mit dem Pferdefuhrwerk** aus Hallstadt an. Damit er am Markttag rechtzeitig in Coburg sein konnte, übernachtete er in Großheirath.

Immer freitags auf dem Gemüemarkt am Marktplatz von 8 bis 13 Uhr.

Klaus Hümmer
Valentinstraße 21
96103 Hallstadt
Telefon: 0951 73786



Lauter tolle Knollen

► DAS GROSSE KARTOFFEL A – Ü

Ob als deftige Beilage, feines Hauptgericht oder schneller Snack – die Kartoffel begeistert durch Vielseitigkeit und Geschmack. Und auf den Coburger Märkten ist sie nicht nur frisch, sondern auch regional und mit viel Liebe produziert. Ein echter Grund mehr, beim nächsten Marktbummel zur Knolle zu greifen!

A wie Anbau

Der Anbau der Kartoffel beginnt im Frühjahr: Kleine Saatkartoffeln verschwinden in die Erde, beginnen in der Dunkelheit ihr stilles Wachstum. **Fünf Monate lang.** Über der Erde sprießen grüne Triebe, feine weiße bis violette Blüten schmücken die Felder. Wenn das Kraut schließlich welkt, wissen die Landwirte: Die Zeit der Ernte ist gekommen.



So auch bei **Familie Streitberger in Hallstadt**, einem traditionsreichen Betrieb, der sich seit Generationen dem Ackerbau verschrieben hat. Auf dem Feld zieht der Traktor gemächlich seine Bahnen und zieht die Erntemaschine hinter sich her. Mit sanftem Ruck holen die Zinken die Knollen ans Licht. **Doch trotz moderner Technik bleibt Handarbeit unersetztlich.** Mit geschultem Blick sortiert die Familie die Kartoffeln, prüft Größe, Form und Qualität. **Nur die schönsten Exemplare landen später im Verkauf.** Kleinere oder beschädigte Knollen werden als Futter- oder Saatkartoffeln weiterverwendet. Auf dem Hof folgt der letzte Feinschliff: Jede Kartoffel wird von Hand kontrol-

liert, sortiert und sorgfältig in Säcke verpackt. Dann geht es in den kühlen Lagerraum. Hier ruhen die Kartoffeln, bis sie ihren großen Auftritt haben – frisch, aromatisch, ein Stück Erde, das nach Heimat duftet.

G wie Geschichte

Die Kartoffel ist ein echter Weltenbummler: Sie stammt ursprünglich aus den Hochlagen der südamerikanischen Anden. **Erst im 16. Jahrhundert kam sie mit Seefahrern nach Europa** – und ab da trat sie ihren Siegeszug durch die Kochtöpfe an. Inzwischen gibt es weltweit über 1.000 Sorten.

L wie Lagern

Die Kartoffel fühlt sich am wohlsten, wenn es **kühl und dunkel ist**. Auch ein dazugelegter Apfel kann die Keimung

der Kartoffel verlangsamen. Früher war es üblich, größere Mengen einzulagern, um für die Winterzeit vorzusorgen. Heutzutage verfügen jedoch nur noch wenige Haushalte über geeignete Lagerräume. Daher greifen viele Verbraucher eher zu kleineren Mengen, die schneller verbraucht werden.

M wie Marktstände

Kartoffeln gibt's in Coburg hier:

Auf dem Gemüemarkt:

- Gemüsebau Güßregen, Margarete und Philip Streitberger (Di. & Fr.)
- Klaus Hümer (Fr.)

Auf dem Wochenmarkt:

- Gartenbau Pressel (Mi. & Sa.)
- Gärtnerei Och (Mi. & Sa.)
- Gartenbau Egon Zöcklein (Mi. & Sa.)
- Wildes Kräutlein (Sa.)



S wie Sorten

- Festkochend, für Salate und Bratkartoffeln (z.B. Anna-Lena)
- Vorwiegend festkochend, für Vielseitigkeit (z.B. Belmonda oder Laura)
- Mehligkochend, für Püree oder Klöße (Agria)

Auf welche Sorte die Markthändler setzen, und welche jedem am besten schmecken, das kann bei den Marktständen herausgefunden werden. Das regionale Highlight ist natürlich auch zu bekommen: **Das Bamberger Hörnla, eine feine Delikatesse mit langer Tradition.**

Ü wie Übrigens

Auf dem Coburger Wochenmarkt gibt es auch **kleine Kartoffelsnacks** für zwischendurch – knusprige Markt-Pommes am Stand von **Hin & Veg Soul Food**, jeden Morgen frisch geschnitten und direkt zubereitet von Maja. Natürlich stammen die Kartoffeln dazu auch vom Coburger Markt. Ein echtes Beispiel für gelebte Regionalität.



Achtung vor dem Leben

► DIE PHILOSOPHIE VOM HOF GUT RUPPERTZAIN



Im Mittelpunkt von **Gut Ruppertzaint bei Schweinfurt** steht eine klare Philosophie: **gesunde Lebensmittel für den Menschen zu schaffen – im Einklang mit Natur und Tierwelt**. Der Hof folgt einem christlich geprägten Werteverständnis und nimmt damit auch das Gebot ernst „**Du sollst nicht töten**“. Achtung vor dem Leben ist die Grundlage allen Handelns.

Der 1983 gegründete Familienbetrieb ist Teil eines Verbundes mehrerer Höfe, die nach demselben Leitgedanken arbeiten: **Vom Anbau bis zum Kunden**. Landwirtschaft, Steinmühle, Bäckerei, Feinkostproduktion, Marktstände, Läden und Versand greifen dabei



ineinander – ein geschlossener Kreislauf, in dem jedes Produkt vom Feld bis zum Verzehr begleitet wird.

Im Zentrum steht der Boden, gesunde Pflanzen, so die Überzeugung, wachsen nur auf lebendigem Grund. Gut Ruppertzaint setzt auf den Erhalt und Aufbau des Bodenlebens durch Dreifelderwirtschaft, Gründüngung, Kompost, Laub, Urgesteinsmehl und Brottrunk. **Ganz bewusst verzichtet der Hof auf Pestizide, Chemie und scharfe Gülle.** Auch beim Mahlen geht man eigene Wege: Eine neun Meter lange Steinmühle verarbeitet das Getreide bei minimalem Druck. So bleiben wertvolle Inhaltsstoffe erhalten, insbesondere der Keimling, der natürliche Backhilfsmittel enthält. Das Ergebnis sind ehrliche, vollwertige Produkte.

Brot, Gemüse- und Strewürzen, pflanzliche Brotaufstriche, Pestos, Gemüse und vieles mehr.



Hof Gut Ruppertzaint
97450 Arnstein
E-Mail: Hofgut@ruppertzaint.de
Telefon: 09363-90640
ruppertzaint.de | lebe-gesund.de

„Coburg lauscht“

► DIE WINTERZAUBERNACHT 2025 DER STADTMACHER

Am **letzten Novembersamstag** wird Coburg zum klingenden **Adventserlebnis**. Stadtmacher, Stadt Coburg, Einzelhandel und Gastronomie laden ein, den Abend zwischen Lichtern und Glühweinduft zu genießen – **mit Lesungen, Musik und Aktionen in Geschäften und Cafés**. Bereits am Vormittag starten erste Programm punkte: die Ausstellung „**Interlude**“ von **Anna Deller-Yee** im Münzmeisterhaus, der Weihnachts-Warentauschtag im Zukunftsraum und das **Projekt „Schauplatz“** mit Visionen kiosk. Am Abend wird getanzt – bei **Silent Disco oder Teledisco** in der Spitalgasse und bei der Nikolausparty im Goldenen Kreuz. Der Walk Act „**Zirkusdirektor**“ sorgt mit Drehorgel und Popcornwagen für Überraschungen, die **VHS lädt zu Mitmachaktionen und Gewinnspiel ein**. Für Kinder gibt es Basteln, Glaskugeln bemalen, Lebkuchen verzieren und Kinderschminken. „**Coburg lauscht**“ macht **Advent spürbar** – mit Musik, Licht und Begegnungen mitten in der Stadt und mitten im Leben.

Samstag, 29. November 2025 | 18 – 23 Uhr, Coburger Innenstadt

„Schauplatz“

► POP-UP-LADEN JETZT ENTDECKEN!

Im ehemaligen Leerstand Steinweg 8 entsteht bis Jahresende der „**Schauplatz**“ – ein Ort für **Kreativität, Begegnung und Inspiration**. Kunst, Design, Musik, Ausstellungen und Workshops formen ein vielseitiges Programm. Lesungen, kreative Workshops von Handarbeit bis Kunsttechnik, Morgenroutinen, After-Work-Kunst, Malunterricht und Formate wie das „Büro gegen Langeweile“, die „schoen.frau Academy“, Silent Disco oder der Visionen-Kiosk bringen Leben in den Raum. **Ausstellungen regionaler und überregionaler Künstlerinnen, Musikproben und Auftritte lokaler Talente ergänzen das Angebot.** Dank der modularen Einrichtung des Coburger Designforums Oberfranken e.V. bleibt der Ort flexibel – ideal zum Vorbeischauen, Inspirieren lassen oder Mitmachen.

Die Zwischen Nutzung zeigt, wie Leerstände zu lebendigen Orten für die Stadt werden. Gefördert durch „Starkes Stadtmarketing für lebendige Innenstädte“, die Immobilieneigentümer und die Werbegemeinschaft Zentrum Coburg.



Martinimarkt Coburg

► DER LETZTE JAHRMARKT DES JAHRES

Am 6. und 7. November 2025 lädt die Stadt Coburg zum **traditionellen Martinimarkt** ein – dem letzten Jahrmarkt des Jahres. Am Donnerstag sorgen die Händler für erstes Markttreiben, am Freitag erweitert der Gemüsemarkt das Angebot: **regionale Produkte, Haushaltswaren, Krammarkt, Kunsthandwerk und Kulinarisches schaffen herbstliche Stimmung**. Die ideale Gelegenheit, beide Märkte gemeinsam zu erleben – bevor die Jahrmarktsaison endet.



Eine runde Sache

► THEMENMARKT RUND UM DEN KÜRBIS



Am Samstag, 28. Oktober, wird der Wochenmarkt zum herbstlichen Erlebnis: **Der Kürbis steht im Mittelpunkt** – als Deko, Zutat oder Bastelmaterial. Passend dazu bieten Imbissstände herbstliche Köstlichkeiten mit Kürbis. **Auch Kinder kommen auf ihre Kosten:** Sie können sich beim Kinderschminken in Halloweenfiguren verwandeln lassen oder bei der Bastelaktion „Knüpf-Geister“ mitmachen.

Großer Markttag

► GEMÜSE- UND WOCHENMARKT ZUSAMMEN

Am Freitag, den 31. Oktober, wird es auf dem Coburger Marktplatz besonders lebendig: **Der Gemüsemarkt bekommt am Tag vor Allerheiligen Besuch vom samstäglichen Wochenmarkt**. Beide schließen sich zu einem großen Markttag zusammen – ein buntes und vielseitiges Einkaufserlebnis vor dem langen Feiertagswochenende. Manche Stände stehen an diesem Tag nicht an ihrem gewohnten Platz, ein Rundgang lohnt sich daher besonders: Beim Flanieren entdeckt man Altbekanntes neu, trifft vertraute Gesichter und lässt sich von frischer Vielfalt überraschen. Ein Markttag mit Charme – persönlich, regional und einladend.



Filmtipp:

Der Coburger Wochenmarkt-Markthändler erzählen von ihrer Arbeit.