

Die Coburger
Marktzeitung



Knolle



► CHRISTEL HAT GUT LACHEN

„Omas Küche“ hat für alle was.

SEITE 5

seit ein paar Monaten darf ich die Geschicke des Landestheaters Coburg leiten. In dieser kurzen Zeit, bei vielen Fahrten mit dem Rad oder Spaziergängen durch die Stadt, habe ich Coburg schätzen gelernt. Ein wahres Kleinod voll pittoresker Plätze, toller Menschen, viel Lebensfreude. Und das umgeben von einer Natur, die uns alle beschenkt mit einer Fülle an frischen, gesunden Produkten. So bin ich schon jetzt Stammgast auf dem Coburger Marktplatz.

Dr. Ulrich Peters
Intendant Landestheater Coburg



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.



STADT
MÜNCHEN
CITYMANAGEMENT · WIRTSCHAFT · WOHNRAUM



Auch an den Erträgen macht sich der Sommer bemerkbar. Manche Früchte bleiben kleiner, so wie die Kartoffeln:

Steigen die Temperaturen über etwa 25 Grad, stellt die Kartoffel ihr Wachstum weitgehend ein.



Umso mehr verdient das Angebot, das Woche für Woche auf den regionalen Märkten präsentiert wird, Aufmerksamkeit und Wertschätzung. Hinter jedem Korb voller Gemüse, hinter jeder Kiste mit Obst stehen Menschen, die ihre Arbeit mit Sachkenntnis, Geduld und großem Einsatz verrichten – auch dann, wenn die Bedingungen alles andere als günstig sind.



Der Kampf gegen die Hitze 2026:

-  Häufigeres Bewässern, bis zu dreimal täglich.
-  Tröpfchenbewässerung direkt zu den Pflanzen.
-  Spezielle Fließgewebe im Boden gegen Verdunstung.
-  Brunnen und Zisternen als Notvorrat.
-  Anstrengende Tätigkeiten frühmorgens oder spätabends.



Bäckerei-Konditorei Malter

➤ COBURGER MARKTGESCHICHTE KEHRT ZURÜCK

Vielleicht gibt es noch den einen oder anderen älteren Coburger, der sich selbst oder aus Erzählungen der Eltern noch an den Namen Malter erinnern kann: **Schon in den 1930er- und 1940er-Jahren kamen die Backwaren der Bäckerei Malter aus Effelder in Thüringen mit dem Pferdegespann in die Vestestadt.** Seit dem 21. März 2026 ist die Bäckerei Ronny Malter wieder auf dem Coburger Wochenmarkt vertreten.

In Effelder wird seit 1883 gebacken. Heute führt Ronny Malter das Familienhandwerk fort und setzt auf überlieferte Rezepte, regionale Zutaten und Zeit. In der Backstube entstehen **Brote und Brötchen** aus wenigen, guten Zutaten. Sauerteig, Ruhezeiten und handwerkliches Können sorgen für natürlichen Geschmack und kräftigen Biss. **Auch Süßes gehört zum Sortiment:** Streuselplätzchen, Zimtschnecken und Kuchen, darunter fruchtige Johannisbeer- und Stachelbeerkuchen.

Zur Weihnachtszeit ergänzt traditioneller **Stollen** das Angebot, ausgezeichnet mit dem **Qualitätssiegel** des Schutzverbands Thüringer Weihnachtsstollen und Erfurter Schnittchen e. V. Am Marktstand kümmern sich Steffi Malter und Heidi Hartan um die Kundschaft. Das Pferdegespann von einst ist einem **modernen Verkaufsfahrzeug** gewichen, die handwerkliche Tradition aber geblieben. So verbindet der Stand Vergangenheit und Gegenwart – und bringt einen vertrauten Duft zurück auf den Coburger Wochenmarkt. Zu finden ist die Bäckerei Malter **jeden Samstag** auf dem Coburger Wochenmarkt.

*Traditionelles Handwerk:
Brot aus wenigen Zutaten und
preisgekrönter Weihnachtsstollen.*

i Bäckerei-Konditorei Malter
Frankenblick – Ortsteil Effelder
www.baeckerei-malter.de



Wurst mit Geschichte

➤ 320 JAHRE FLEISCHERTRADITION

Seit Mai bereichert ein neuer Stand den Coburger Wochenmarkt: **Antonia Seliger und Carola Baumann von der Fleischerei Blechschmidt aus Mengersgereuth-Hämmern bieten Fleisch- und Wurstspezialitäten aus einem Familienbetrieb an,** dessen Fleischerhandwerk auf 320 Jahre Tradition zurückblickt.

Hinter dem Sortiment steht Stefan Göhring, dem das Handwerk in die Wiege gelegt wurde. Qualität beginnt bei der Herkunft: **Das Fleisch stammt von regionalen Züchtern,** rund 99 Prozent der Waren werden **selbst hergestellt.** Neben Klassikern wie Knackern, Gehacktem sowie Wurst- und Fleischsalaten gibt es eine Auswahl an Spezialitäten. Eine Besonderheit ist das **Pferdefleisch**, nach dem die Coburger häufig am Stand gefragt hatten. Deshalb wurde das Angebot erweitert: Pferdebockwurst, Pferdekacker, Pferdesalami und Pferdeklopse gehören inzwischen ebenso dazu wie wechseln-

de Spezialitäten, etwa Wild und Hase, oder marinierte Steaks und Rostbrätel für den Grill. Auch für den Genuss zu Hause ist gesorgt. **Unter dem Namen „Omas Küche“ entstehen nach eigenen Rezepten Suppen und fertige Gerichte.** Dafür steht Oma Christel Göhring, die Mutter von Stefan Göhring, noch immer selbst am Herd. Eiersalat und Frischkäse ergänzen das Angebot. Frische, Regionalität und persönliche Beratung stehen für Antonia Seliger und Carola Baumann im Mittelpunkt. Dass sich **erste Stammkunden** gefunden haben und Besucher den Stand weiterempfehlen, freut das Team besonders. „Das macht uns schon ein bisschen stolz.“ Ab Oktober ist der Verkaufswagen aus personellen Gründen vorerst **nur mittwochs** auf dem Markt vertreten. Die Hoffnung auf eine Rückkehr auch am Samstag bleibt.

i Fleischerei Blechschmidt
Mengersgereuth-Hämmern
fleischerei.blechschmidt@gmail.com



Wenn der Markt mehr bietet

➤ DIE JAHRMÄRKTE IN COBURG



Wenn auf dem Markt plötzlich mehr als Obst und Gemüse zu entdecken ist, dann ist wieder Jahrmarkt.

Fünfmal im Jahr finden die Jahrmärkte in der Coburger Innenstadt statt und bringen ein besonderes Warenangebot auf den Markt. Das nächste Mal der Martinimarkt am **Donnerstag, 5. und Freitag, 6. November.**

Hier gibt es Dinge zu entdecken, die man im Alltag vielleicht schon lange sucht – und manchmal solche, von denen man erst am Marktstand merkt, dass man sie eigentlich gut gebrauchen kann. **Haushaltswaren, praktische Küchenhelfer, kleine Bürsten, besondere Gebrauchsgegenstände, Bekleidung und kunsthandwerkliche**

Produkte gehören zum vielfältigen Angebot. Genau das macht den Reiz des Jahrmarkts aus.

Zu den jeweiligen Jahrmarktsterminen sind die Händler donnerstags und freitags in Coburg zu finden. Am Freitag verbindet sich das Angebot des Jahrmarkts mit den wöchentlichen Ständen des Gemüsemarktes. So entsteht eine **besondere Einkaufsgelegenheit**, bei der sich praktische Dinge für den Haushalt, besondere Entdeckungen und frische Lebensmittel miteinander verbinden.

Wer die Coburger Jahrmarkt bisher noch nicht kennt, bekommt in diesem Jahr noch einmal Gelegenheit, ihn selbst zu erleben. Am 5. und 6. November 2026, lädt der Martinimarkt zum Stöbern und Entdecken ein.

i Der Martinimarkt

... geht auf das Mittelalter zurück. Zu Martini rund um den 11. November endete das bäuerliche Jahr, es wurden Abgaben und Löhne bezahlt und Waren für den Winter eingekauft. Der Markt war damit ein wichtiger Handels- und Versorgungstag.

Nächster Halt: Weihnachten!

➤ WINTERZAUBERNACHT „COBURG LAUSCHT“

Die Coburger Innenstadt stimmt sich auf Weihnachten ein: **Am Samstag, 28. November 2026, laden die Stadtmacher zur Winterzaubernacht „Coburg lauscht“ ein.** Von 18 bis 23 Uhr erwartet die Besucherinnen und Besucher ein vorweihnachtlicher **Einkaufsabend mit Musik, Literatur** und in diesem Jahr auch mit dem **Thema Eisenbahn.**

Ein erster Höhepunkt ist um 18 Uhr die **Eröffnung der festlich gestalteten Stadthauspassage durch** Oberbürgermeister Dominik Sauerteig. Neben weihnachtlichem Flair erwarten die Besucher dort Eisenbahnwelten gestaltet von den Modellbahnfreunden Rödental e.V.

Auch in den Geschäften und Schaufenstern gibt es viel zu entdecken: Während PIKO-Züge in zahlreichen Schaufenstern ihre Runden drehen, laden die Händlerinnen und Händler mit **besonderen Aktionen, weihnachtlichen Ideen und individuellen Angeboten** zum Stöbern, Shoppen und Entdecken ein.

Musikerinnen und Musiker sorgen in Geschäften und Lokalen für besondere Klangmomente, **Lesungen** im Buchhandel für literarische Abwechslung. **Chöre** stimmen in der Salvatorkirche weihnachtliche Lieder an. Wer lieber den Beat statt besinnlicher Töne sucht, kann die **DJ-Area am Theaterplatz** besuchen. Der Coburger **Weihnachtsmarkt** lädt zum Genießen und Verweilen ein. Für Kinder gibt es eine **Kindereisenbahn und kreative Angebote.**

Ob Weihnachtsgeschenke, Musik, Literatur oder winterliche Leckereien: Die Winterzaubernacht verbindet Shopping, Kultur und Weihnachtsvorfreude. Ein Abend, der zeigt, wie vielfältig die Coburger Innenstadt ist – und Lust macht, sie neu zu entdecken.

www.coburg.de/coburg-lauscht



Ausgezeichnet!

➤ PREISGEKRÖNTES BROT

Grund zur Freude bei der Bio-Bäckeri Brotkultur-Pur: Der Bio-Bäcker, der mit seinem Marktstand regelmäßig auf dem Coburger Gemüsemarkt vertreten ist, wurde beim **Thüringer Bio-Brot-Preis** ausgezeichnet. Gleich in drei Kategorien erhielten die eingereichten Brote das **Gütesiegel „sehr gut“**. Eine schöne Bestätigung für traditionelles Bäckerhandwerk und die Qualität der angebotenen Bio-Brote – und ein guter Grund, beim nächsten Marktbesuch einmal genauer hinzuschauen. **Glückwunsch vom KNOLLE-Team.**



Nüsse Nüsse Nüsse

➤ HERBSTZEIT IST NUSSZEIT!

Wenn die Blätter bunt werden und die Temperaturen langsam sinken, beginnt die Erntezeit – auch für Nüsse. Jetzt heißt es: fleißig aufsammeln und die kleinen Schätze für die kommenden Monate aufbewahren. Damit die Nüsse lange haltbar bleiben, sollten sie nach der Ernte zunächst **mehrere Wochen** einschichtig an einem **luftigen, trockenen Ort** ausgebreitet werden. Zwischendurch immer wieder **durchrütteln** oder wenden, damit sie **gleichmäßig trocknen** und sich **keine Feuchtigkeit** staut. Anschließend lassen sie sich in luftdurchlässigen Netzen oder Säcken **kühl und trocken lagern**.

Wer nicht lange warten möchte, kann die Nüsse natürlich auch **direkt verarbeiten oder gleich genießen**. Ob als kleiner Snack zwischendurch, zum Backen oder als knackige Zutat in süßen und herzhaften Gerichten – Nüsse sind vielseitig und lecker. **Und gesund sind sie obendrein!** Besonders Walnüsse punkten mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren und Antioxidantien. So lässt sich die Erntezeit nicht nur geschmackvoll, sondern auch gesund genießen. Viel Freude beim Sammeln, Knacken und Naschen.



Guten Appetit