

Die Coburger
Marktzeitung



Knolle



► HERR DER BIENEN

Lothar Pollach und seine Landimkerei
SEITE 5



Hallo liebe Leserinnen und Leser,

unser Restaurant Goldenes Kreuz direkt am Coburger Marktplatz ist bekannt und beliebt für seine leckeren fränkischen Gerichte. Viele der Zutaten bekomme ich auf den Coburger Märkten. Ob Eier, Salat, Gemüse, Kartoffeln, Obst oder viele andere Produkte: Frischer und regionaler geht's nicht. Ich bin gerne und oft an den vielen Marktständen unterwegs und bin von der Qualität der Produkte und der Leidenschaft der Marktbetreiber begeistert, gerade auch jetzt im Frühsommer.

Markus Zimmer
Chefkoch Goldenes Kreuz



WANN, WAS, WO IN DIESEM JAHR?

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



**STADT
MACHER**
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.

Käse von Würstlein

TRADITION SEIT 50 JAHREN

Auswärtige fragen Frank Würstlein auf dem Coburger Wochenmarkt nicht selten, was denn ein „Kuhkäs“ überhaupt sei. Den Begriff nämlich gibt es nur hierzulande. Das Coburger Wort für Handkäse entstand durch Coburger Bauern, die früher aus ihrer Kuhmilch den Käse selbst hergestellt haben. Seit genau 50 Jahren ist der Stand der Würstleins mit den kleinen Käseleiben nicht mehr wegzudenken vom Coburger Wochenmarkt. Damals stand Franks Mutter noch hinter dem kleinen Tresen, den sie von ihrem ehemaligen Arbeitgeber übernommen hatte, der früheren Rödentaler Käserei. Heute verkauft ihr Sohn Frank Würstlein Kuhkäs, der heute aus dem Harz kommt, aber auch regionale Wurst, Quark, Eier und Kochkäse. Und das ganz exklusiv jeden Mittwoch und Samstag auf dem Coburger Wochenmarkt, ein Ladengeschäft nämlich führen die Würstleins nicht. Ein Grund mehr für einen Besuch am Stand.



i Kuhkäse Würstlein
Frank Würstlein
Weiherstraße 5
96215 Lichtenfels
Ortsteil Mistelfeld
Telefon: 0 95 71 / 759 187
E-Mail: 1997wuerstlein@gmail.com

Gewusst?

Den Begriff „Kuhkäs“ gibt es fast nur im Coburger Land. Sonst kennt man die kleinen runden Käseleibe unter dem Begriff „Handkäse“.

Summende Wunderwerke

► BIENEN SIND UNERSETZLICH FÜR DAS ÖKOSYSTEM

Bienen verwöhnen uns seit Jahrtausenden mit einem süßen, köstlichen, gesunden Naturprodukt – dem Honig. Die kleinen Bestäuber spielen dabei eine entscheidende Rolle in unserem Ökosystem: Sie fliegen von Blüte zu Blüte, um Nektar zu sammeln. Dadurch verbreiten sie Pollen und sorgen so für die lebensnotwendige Bestäubung vieler Pflanzen. Auch der Honig ist das Produkt dieser Zusammenarbeit. Bienen speichern den zuckerhaltigen Nektar in ihrem Honigmagen. Auf dem Rückflug zum Bienenstock fügen sie dem Nektar Enzyme dazu. Sie lagern ihn in Waben im Bienenstock ab und trocknen ihn, bis er zu Honig wird.

Tipps für Gartenbesitzer

Die Honigbiene, einzige domestizierte Art, ist nur eine von 20 000 bisher bekannten Bienenarten. 64 Prozent aller heimischen Wildbienenarten stehen auf der Roten Liste der gefährdeten Tierarten.

Auch als Gartenbesitzer kann man etwas tun:

- Je mehr Blütenpflanzen, desto mehr Bienen.
- Im Rasen Stellen aussparen, die man nur zweimal im Jahr mäht.
- Im Herbst verblühte Stauden stehenlassen: Hier finden Wildbienen im Winter Unterschlupf.
- Keine Pestizide, keine torfhaltige Blumenerde im Garten.

Wissenswertes

- Forscher haben in ägyptischen Grabstätten noch essbaren Honig gefunden. Er wird, wenn er richtig gelagert wird, nie schlecht.
- Honig wird in einigen Kulturen zur Wundbehandlung verwendet, da er Infektionen vorbeugen und die Heilung fördern kann.
- Um den Winter zu überleben, bilden Honigbienen im Bienenstock eine dichte Traube um die Königin herum und zittern, um Wärme zu erzeugen.



Superfood aus der Region

► IMKER LOTHAR POLLACH UND SEINE BIENEN

Als Aufstrich aufs Brot, zum Süßen im Tee oder Joghurt, als raffinierte Zutat beim Kochen und Backen: Honig ist ein Alleskönner, vor allem ein echtes Superfood: Er gilt als entzündungshemmend und beruhigend für Geist und Seele. Kein Wunder also, dass Lothar Pollach begeistert ist, wenn er über seine Bienen und seinen Honig spricht. Vor 15 Jahren hat ihn die Imkerei gepackt, die notwendigen Kenntnisse holte er sich auf der Imkerschule in Mitwitz. Seitdem lässt ihn das Hobby nicht mehr los. 30 verschiedene regionale Honigsorten mit den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen verkauft er an seinem Marktstand. Da wird die Wahl schnell zur Qual: Kunden, die sich nicht entscheiden können, empfiehlt er den Sommerblütenhonig mit seinem ausgewogenen Geschmack. Am besten einmal selbst am Stand seiner Landimkerei Pollach auf dem Coburger Wochenmarkt vorbeischaun, sich beraten lassen und ausprobieren.

Landimkerei Pollach

Lothar Pollach

Neuer Weg 29

96489 Niederfüllbach

Telefon: 09565 / 2140

E-Mail: info@landimkerei-pollach.de



Sommerlicher Honigtipp: Zitronenlimonade

2 Zitronen, 4 EL Honig, 2 Flaschen Wasser mit Kohlensäure

Die Schale der Zitronen mit Reibe abreiben. Zitronen auspressen. Saft und Schale kochen, abkühlen lassen und durch Teesieb gießen, Saft auffangen, Saft und Honig verrühren. Ein Löffel der Mischung in ein Glas gießen, mit Wasser auffüllen, vorsichtig mischen. Der Limonadenansatz reicht für insgesamt 10 bis 12 Gläser und kann gekühlt einige Tage aufbewahrt werden.

Häußer's Galettes

➤ ZU GAST IN FRANKREICH

Sie gehören zum **Coburger Wochenmarkt wie Prinz Albert zum Marktplatz: Häußer's Galettes sind seit den 1970ern eine Institution.** Vor fast 50 Jahren nämlich hatte bei einer Reise nach Frankreich Heinz Häußer die Idee, die französische Spezialität hierzulande als Imbiss anzubieten. Heute führt Robert Häußer das Unternehmen fort, natürlich mit dem gleichen bewährten Rezept wie damals. Wichtig ist auch heute noch die Qualität der Inhaltsstoffe. Hauptzutat ist der Buchweizen, aus

dem zusammen mit Wasser, Mehl und Pfeffer der Teig gemacht wird. Ballast- und nährstoffreich, gleichzeitig nussig-mild im Geschmack. Auf gusseisernen Platten werden die Galettes gebacken und gefüllt je nach Geschmack mit Schinken, Käse und Peperoni, nur mit Käse, oder auch nur mit Schinken und Käse für Kinder: Häußer's Galettes sind immer frisch zubereitet. Der ideale Imbiss für zwischendurch, immer Mittwoch und Samstag auf dem Wochenmarkt in Coburg.



Häußer's Galettes

Sudetenstraße 1
96268 Mitwitz
Telefon: 09266 / 8663
E-Mail: info@haeuussers-galettes.de
www.haeussers-galettes.de

*Für den kleinen
Hunger zwischendurch*

Ob süß oder salzig: Auf dem Coburger Wochenmarkt findet sich immer ein kleiner Imbiss für zwischendurch. Neben Häußer's Galettes gibt es auch andere leckere Happen, Fisch-, Wurst- und Käsbrötchen zum Beispiel, vegetarische und vegane Schmankerln und natürlich z.B. auch Süßes wie Crepes, Kuchen und Gebäck.

**Einfach mal vorbeischaun
und Appetit holen.**



Spannend und lehrreich

➤ KINDGERECHTE MARKTFÜHRUNGEN



Kinder aus Kindergärten und Schulen können jetzt auf dem Coburger Wochenmarkt wieder spannende und informative Führungen erleben. Die Kinder lernen dabei, dass Obst und Gemüse nicht nur gesund sind, sondern auch lecker schmecken. Aber auch sonst gibt es viele Fragen: Was bekommt man alles auf dem Markt, wo werden die Pflanzen

denn angebaut, wann und wie erntet man? Marktführerin Kirsten Schwarm weiß auf alles eine Antwort – und gestaltet die Führungen kindgerecht. Wer eine Kindergartengruppe oder Schulklass zu einem dieser lehrreichen Rundgänge anmelden möchte, sollte sich schnell einen Termin sichern – die Führungen finden bis Mitte Oktober immer Mittwoch im Zeitraum von 9 – 11 Uhr statt. Dauer: eine Stunde. **Anfragen und Anmeldungen bei Marktmeister Sirko Fischer unter sirko.fischer@coburg.de**

Termine 2024

Mai: 22. und 29.
Juni: 05., 19. und 26.
Juli: 3., 10., 17., 24. und 31.
August: 07., 14., 21. und 28.
September: 04. und 11.

Gemütlich und gesellig

➤ SITZ- UND SPIELMÖBEL IN DER CITY

Sie sind wieder da und laden zum Sitzen, Verweilen, Spielen oder Sonnen tanken ein. In der Coburger Innenstadt stehen besondere Sitz- und Spielmöbel, frisch poliert und schön bepflanzt, in der Spitalgasse. Auch neben dem Brunnen an der Moritzkirche haben vier Kinderstadtmöbel ihren Platz gefunden, begleitet von süßen Häkeltierchen. Die Stadtmacher, das Bündnis „Coburg – die Familienstadt“, das Coburger Designforum Oberfranken e.V. und das Green Office der Hochschule Coburg ließen hier Kinder unter der Leitung von Rudolf Worofka kreativ werden. In zwei Workshops haben fünfzehn Kinder mittels Upcyclings

fantasievolle Stadtmöbel gebastelt und gebaut. Die Coburger Designforum Oberfranken hat diese Ideen in Zusammenarbeit mit Designer Uwe Reuter in einzigartige Stadtmöbel für Coburg umgesetzt. Finanziert wurden alle Projekte aus dem Sonderfonds „Innenstädte beleben“ des Bayerischen Städtebauförderungsprogramms.



Alles neu macht der Mai

➤ DER GEMÜSEMARKT WANDELT SICH

Frisches Obst und Gemüse gab es schon immer auf dem Gemüsemarkt in Coburg, der Dienstag und Freitag stattfindet, sozusagen der kleine Bruder des Coburger Wochenmarktes. Mittlerweile gibt es aber viel mehr Produkte: Marktfrisch eingekauft werden können außer knackfrischem Obst und Gemüse die unterschiedlichsten Backwaren, frisch gebacken und herrlich duftend, Backmischungen, Käse, vegane Schmankerln und für die Traditionalisten natürlich auch die Coburger Bratwurst.

Neue Marktstände machen es möglich, auch am Dienstag und Freitag ein interessantes Angebot auf dem Markt bereitzuhalten, frisch und regional als Ergänzung zum Coburger Wochenmarkt.



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