#2/2022

Die Coburger Marktzeitung

Knolle

STADT COBURG

IM DIENSTE DES „NATIONALGERICHTS“

Renate Wolf ist eine von acht offiziellen Brater*innen der Coburger Bratwurst … und sie hat eine ganz besondere Geschichte. SEITE 4

Hallo liebe LeserInnen,

wir von der KNOLLE freuen uns dieses Jahr ganz besonders auf Weihnachten: Nach zwei Jahren coronabedingter Einschränkungen feiern wir in diesem Jahr endlich wieder ein normales Fest. Das ist ein wunderschönes Geschenk. **Frohe Weihnachten Ihnen allen.** Machen Sie sich und allen unseren Händlerinnen und Händlern mit Ihrem Einkauf regionaler Produkte auf unseren Märkten eine besondere Freude.

Wann wohin?

SCHON GEWUSST:

Zu größeren Veranstaltungen wie etwa Samba, Pfingstkonvent oder Weinfest findet der **Coburger Wochenmarkt** am Mittwoch und am Samstag in der **Spitalgasse** statt. Auch der **Obst- und Gemüsemarkt** am Dienstag und Freitag wandert mit seinen Produkten in die Spitalgasse. Die Öffnungszeiten bleiben: 8 bis 13 Uhr.

Noch bis zum 23. Dezember erstrahlt der Coburger Marktplatz im festlichen Glanz des beliebten Coburger Weihnachtsmarktes. Auch für den weihnachtlichen Budenzauber wandern der Coburger Wochenmarkt und der Gemüsemarkt mit ihren Marktständen in die Coburger Spitalgasse.

STADT COBURG
STADT MACHER CITYMANAGEMENT · WIFÖG · WOHNBAU
COBURGER MÄRKTE

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.

Alles für den Festschmaus

ES WEIHNACHTET

Weihnachten ist vor allem ein Fest für den Gaumen mit vielen traditionellen Gerichten, von der Linsensuppe am Vortag über Würstchen mit Kartoffelsalat oder Fisch an Heiligabend bis zur Weihnachtsgans mit Coburger Klößen an den Feiertagen. Was auch immer auf den Tisch kommt an Variationen, nahezu alles bekommt man auf den Coburger Märkten.

GAUMENFREUDEN VON A BIS Z

Ein Besuch auf den Coburger Märkten – und Weihnachten kann kommen.

- Dekorationen
- Enten
- Fisch
- Fruchtaufstriche
- Gänse
- Honig
- Kartoffeln
- Mistelzweige
- Nudeln
- Nüsse
- Orangen
- Rotkohl
- Tee
- Weihnachtsäpfel
- Weihnachtsstollen
- verschiedene Brände für den Geschmack oder als Verdauungshilfe ☺

Der Klassiker: Elisenlebkuchen nach Nürnberger Rezept - hergestellt ohne Konservierungsstoffe mit ökologischen Zutaten.
Hof Gut Ruppertzaint Arnstein

Das Kraftpaket: Der Weihnachtsstollen.
Mühlenhofbäckerei Dinkel

Das Kreative: Bunte Nudeln als Weihnachtsbäume.
Pasta-Domizil Altenkunstadt

... und vieles mehr!

Zurück am Rost

DIE GESCHICHTE VON RENATE WOLF

Eine Coburger Bratwurst auf dem Marktplatz: Das gehört für viele einfach dazu. Acht Braterinnen und Brater stehen im Wechsel am Rost, davon drei Männer und fünf Frauen, so wie Renate Wolf. Sie war schwerkrank und musste jahrelang Pause machen. Jetzt ist sie wieder dabei. Die KNOLLE hat sich mit ihr unterhalten.

Wie geht es Ihnen heute, wie haben Sie diese schwere Zeit überstanden?

Heute geht es mir wieder gut, darüber freue ich mich sehr.

Wie fühlt es sich an, endlich wieder im Stand zu stehen?

Es ist wirklich ein gutes Gefühl, dass ich nach so langer Zeit endlich wieder meine Kundschaft sehen kann. Das sind viele Menschen, die gerne an den Stand kommen und bei mir ihre Bratwurst essen. Und hin und wieder führen wir dann auch ein kleines Gespräch.

Was macht eine gute Coburger Bratwurst aus?

Eine gute Coburger Bratwurst grillt man mit viel Liebe und natürlich über Kiefernzapfen. Das wissen unsere Kunden zu schätzen und das sagen sie uns dann natürlich auch.

EIN COBURGER NATIONALGERICHT

Die Coburger Bratwurst besteht aus Rind- oder Kalbfleisch, grob entfettetem Schweinefleisch oder fettgewebsreichem Schweinefleisch und rohen Eiern. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitrone. Zubereitet wird sie traditionell über einem Rost auf Kiefernzapfen, den sogenannten „Kühle“.

Gans lecker

DER GEFLÜGELHOF NITTER

Seit den 1960er Jahren gibt es den Geflügelhof nun schon und er wird heute von der Tochter des Gründers, Monika Vogt, und ihrem Mann Manfred geführt. Beide legen großen Wert auf das Tierwohl. So können sich die Gänse und anderes Geflügel auf einer zwei Fußballfelder großen Wiese austoben, auf der sich auch eine Wasserfläche befindet. Und wenn es zu kalt wird, kommen die Tiere in einem warmen Stall unter. Gefüttert werden sie vor allem mit Futter aus eigenem Anbau. Das ist Natur pur, Gesundheit, Freiheit, Platz. Die Weihnachtsgänse in diesem Jahr befinden sich seit dem Sommer auf dem Gelände. Über viereinhalb Monate wurden sie dort gehegt und gepflegt, bis sie zur Weihnachtszeit das richtige Gewicht haben.

Übrigans:

Die Weihnachtsgans als Festtagsbraten - diese Tradition geht auf die Martinsgans zurück, die oft am Gedenktag des Heiligen Sankt Martin gegessen wird - und damit noch vor dem Advent, der früher so etwas wie eine Fastenzeit war.

Die Auswahl beim Geflügelhof Nitter ist groß: Neben Gänsen bekommt man natürlich auch Enten, Puten, Hähnchen und Stallhasen, ganz oder Teile davon, auch geräuchert. Saisonal gibt es Perlhühner und Wildenten. Außerdem Eier, selbstgemachte Salate aus Geflügel und Eiern. Ergänzt von Waren aus eigener Herstellung oder von heimischen Erzeugern, wie Nudeln, fertiges Essen in Weckgläsern, Honig, Kartoffeln, Gurken, Marmeladen, Essig und Suppengemüse sowie Eierlikör.

GEFLÜGELHOF NITTER
Untersiemauer Straße 35
96215 Buch am Forst

Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag von 9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 18.00 Uhr.

Frisch geschlachtetes Geflügel:
Donnerstag ab 15.00 Uhr und Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr im Hofladen.

Und selbstverständlich jeden Samstag auf dem Coburger Wochenmarkt.

Hier gibt's sogar oberfränkische Wassermelonen

DER GEMÜSEMARKT

Wenn die Coburgerinnen und Coburger von ihrem Wochenmarkt sprechen, ist meistens der große Marktbetrieb am Mittwoch und Samstag gemeint. Dabei sorgt der kleine aber feine Gemüsemarkt auch am Dienstag und Freitag immer von 8 bis 13 Uhr für reges Treiben. Dann verkaufen Bauern aus der Bamberger Gegend ihre regionalen Produkte. Zum Beispiel Philip Streitberger und sein Team. Nun schon in der 3. Generation erzeugen Margarete und Philip Streitberger von Gemüsebau Güßregen ihr Gemüse in Hallstadt bei Bamberg und verkaufen es auf dem Coburger Obst- und Gemüsemarkt. Oft wird Neues gewagt, so gab es heuer außer frischem Spargel, Kartoffeln, Erdbeeren und dem üblichen Gemüsesortiment die ersten Wassermelonen und auch Süßkartoffeln – regional produziert in Hallstadt.

Übrigens: Wen der Weg mal in die Bamberger Gegend führt, der kann auch im „Garagenlädla" der Streitbergers in Dörfleins vorbeischauen. Montags bis Samstags von 9 bis 19 Uhr.

Weitere Händler auf dem Gemüsemarkt: die **Baumschule Siebenhaar** aus Effeltrich und Obst, Gemüse und Kräuter von **Klaus Hümmer** aus Hallstadt.

Rotkohl

Fast immer frisch:
Frühkohl von Mai bis Juni, mittelfrüher Kohl von Juli bis Oktober und späte Sorten von November bis Dezember.

Gut für die Linie:
Nur 31 Kalorien pro 100 Gramm.

Gut für die Abwehrkräfte:
57 Milligramm Vitamin C pro 100 Gramm.

Gut fürs Klima: Die CO_2 Bilanz ist mit gerade einmal 30 Gramm pro 100 Gramm sehr gut.

Voraussetzung: regional produziert.

Gans ganz lecker

EIN BESONDERS SAFTIGES REZEPT

Was wäre ein Weihnachtsfest ohne traditionelle Weihnachtsgans an einem der Feiertage?

Schön saftig, mit einer knusprigen Kruste, dazu z.B. Coburger Klöße und Rotkohl? Wenn so ein Festmahl besonders gut gelingen soll, kommt man an der Niedrigtemperaturzubereitung nicht vorbei, sagt Philip Streitberger vom Gemüsebau Güßregen aus Hallstadt:

Und so geht's

1. Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Gans säubern, Innereien, Federkiele, Flomen und Bürzel entfernen. Flügelspitzen abschneiden, Gans füllen, zunähen und von außen sparsam salzen.
3. Die Gans mit der Brust nach OBEN auf einen Rost legen, darunter eine Fettpfanne mit etwas Wasser, damit es nicht so qualmt, Backthermometer zur Kontrolle zur Gans legen. 1 h bei 220 °C.
4. Auf 80 °C herunterstellen, die Garzeit nach Gewicht, die Gans kann auch länger garen.

Die Gans **NICHT** drehen, **NICHT** mit Salzwasser übergießen, **NICHT** einstechen etc., sondern in Ruhe garen lassen. Backofen **NICHT** öffnen (jedes Öffnen des Backofens verlängert die Garzeit).

5. Nach Ablauf der Garzeit auf 180 °C hochheizen, dann ca. 30 Minuten braten, damit die Haut knusprig wird.

Mindestgarzeiten bei 80 °C
3 kg = 6 Stunden | 4 kg = 7 Stunden
5 kg = 8 Stunden | 6 kg = 9 Stunden

Biogänse brauchen etwas länger.

Sie haben auch ein Wochenmarkt-Rezept für uns?

Dann senden Sie es gerne per E-Mail an **stadtmacher@coburg.de**

oder per Post an
Wohnbau Stadt Coburg
z.Hd. Team Stadtmacher
Mauer 12
96450 Coburg

Nachtisch

Wer gute Ideen hat ist hier richtig

WERBUNG AUF DEM MARKT

Sie haben ein neues Produkt, einen neuen Laden, eine neue Gastronomie in der Coburger Innenstadt? Sie wollen Werbung dafür machen? Dann nutzen Sie ein besonderes Angebot der Projektgruppe Stadtmacher: Einen Marktstand auf dem Wochenmarkt.

Interesse? Gleich E-Mail schicken an **citymanagement@coburg.de.**

IM STILLEN GEDENKEN

Die Coburger Märkte gedenken Günther Weimann aus Hallerndorf. Er war über 10 Jahre lang mit seinem Obststand auf dem Dienstags- und Freitagsmarkt vertreten.

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Wohnen, Stadtentwicklung
und Bauwesen

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Zukunftsfähige
Innenstädte und Zentren