

Die Coburger
Marktzeitung



Knolle



Fotos: Rainerbrabecde | Alexander Schroer, ARTVEL MEDIA

► URGESTEIN AUF DEM WOCHENMARKT

Seit über 60 Jahren dabei: Otmar Renner

SEITE 4

Hallo liebe LeserIn,

in der Erstausgabe unserer „Knolle“, der Marktzeitung der Coburger Märkte. Was könnte für ein Magazin rund um gesundes und leckeres Essen aus der Region ein besserer Zeitpunkt sein als der Herbst, die Zeit, in der die Früchte monatelanger Arbeit geerntet werden ...

... Obst und Gemüse, Kartoffeln, Beeren und vieles mehr. Eine bunte Vielfalt, die auf dem Coburger Wochenmarkt immer am Mittwoch und Samstag, und auf anderen Coburger Märkten präsentiert wird. Produkte, mit denen wir gestärkt in den Herbst und Winter gehen, Produkte aus und für die Region, von unseren Marktbeschickern für Sie her- und zusammengestellt.

Wir wollen Sie mit der Knolle dazu animieren, sich diese kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region nicht entgehen zu lassen. Sie tun sich etwas Gutes damit – und Sie unterstützen mit Ihrem Einkauf alle Marktbeschicker und damit auch unser aller Heimat.

Viel Freude beim Lesen, Einkaufen und Essen.

Ihr Team von der KNOLLE.



**STADT
MACHER**
CITYMANAGEMENT - WIFÖG - WOHNBAU



Die Knollenmacher

Herausgeber: Stadt Coburg / Stadtmacher

Redaktion: Anette Vogel, Sirko Fischer, Wolfram Hegen

Grafische Gestaltung: MARKATUS Werbeagentur

Druck: www.myflyer.de

Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erhoben. Dennoch können immer wieder Irrtümer und Druckfehler passieren. Wir entschuldigen uns im Vorfeld.



Die Coburger Märkte

➤ WANN WOHNIN?

OBST- UND GEMÜSEMARKT

jeden **Dienstag und Freitag** von 8 bis 13 Uhr auf dem **Marktplatz** mit Direktvermarktern aus der Region Bamberg

GROSSER BUNTER WOCHENMARKT

jeden **Mittwoch und Samstag** von 8 bis 13 Uhr auf dem **Marktplatz**

BAUERNMARKT ÖRTLICHER DIREKTERZEUGER

jeden **Samstag** von 8 bis 13 Uhr im **Steinweg und Bürglaß**

TOLLE KNOLLE – „ALLES RUND UM DIE KARTOFFEL“

Freuen Sie sich auf den zweitägigen Kartoffelmarkt mit vielen Attraktionen für Groß und Klein! Zum Anfassen, Erleben und Probieren. Wann?

- **Freitag 7. Oktober 2022** | Gemüsemarkt
- **Samstag 08. Oktober 2022** | Wochenmarkt



COBURG STRAHLT

Winterzaubernacht am **Samstag, den 26. November bis 23 Uhr**, wenn sich die **gesamte Coburger Innenstadt** in ein stimmungsvolles Lichtermeer verwandelt und zum gemütlichen Weihnachtsbummel einlädt

ICH LIEBE DEN COBURGER WOCHENMARKT, WEIL ...

„... er so *bunt*
ist wie das
Leben.“

Martin Vögele,
Buchhandlung Riemann
am Markt

UNSER GANZ BESONDERER TIPP:

In diesen Zeiten benötigen wir alle ganz besonders gute Nerven ... die richtige Ernährung kann uns dabei helfen, gerüstet zu sein für das, was uns belastet.

Hier unsere Top 5:

- 1** Nüsse, Kerne & Samen
- 2** Grünes Gemüse
- 3** Bananen
- 4** Kakao
- 5** Haferflocken



Fotos: Alexander Schroer, ARTVEL MEDIA

➤ DIE GÄRTNEREI RENNER

Er gehört zu den Urgesteinen auf dem Coburger Wochenmarkt: Otmar Renner, Familienoberhaupt der Coburger Familie Renner. Seit über 60 Jahren schon duftet, grünt und blüht es an und rund um den Stand des Familienbetriebs. Pflanzen aus der Region, Schnittblumen, frisches Obst, Gemüse und vieles mehr gibt es dort zu kaufen. Aus dem Marktstand heraus entstand 2011 außerdem die Idee, einen eigenen Blumenladen zu eröffnen. Gesagt getan. Auch in der Rodacher Straße 87 gibt es seither Blumen und mehr, vom Senf über Dekoartikel bis hin zum Garten- und Landschaftsbau. Also nix wie hin zum Coburger Wochenmarkt oder ins Ladengeschäft.



Herbstlicher Gartentipp

Jetzt, wenn die Tage kürzer und die Nächte länger werden, kann auch das Wintergemüse geerntet werden – muss aber nicht: Gemüse wie Rosenkohl, Porree oder Schwarzwurzel können auch im Beet bleiben. Keine Angst: Sie erfrieren nicht. Und schmecken einfach am besten, wenn man sie erst kurz vor dem Verzehr frisch erntet.



Foto: Rainerbrabec.de

➤ DAS PASTA-DOMIZIL

Nudeln machen glücklich heißt es – erst recht, wenn sie frisch und selbst zubereitet sind. Das macht Andrea Klein aus Altenkunstadt mit viel Hingabe, Einfallsreichtum und auf höchstem geschmacklichem Niveau: Bandnudeln, Tagliatelle, Spirelli, Drachenhörnle, Tulpen, Tripolino und Fadennudeln als Suppennudeln. Aber auch Sonderformen wie Weihnachtsbäume für

die Weihnachtszeit und Osternudeln für Ostern und dazugehörige fertig gekochte, in Gläser gefüllte Soßen. Die frische Pasta und Ravioli werden einen Tag vor dem Markttag ausschließlich für den Markt in Coburg frisch hergestellt. Herzlich Willkommen Andrea und Team in Coburg. Am besten hingehen, auswählen, einkaufen, glücklich werden.

NEU
auf dem
Coburger
Wochenmarkt:
Das Pasta-
Domizil



HERBSTLICHE TAGLIATELLE MIT ROSENKOHL

- 500 g frische Tagliatelle vom Pasta-Domizil
- ca. 40 Rosenkohlröschen
- ca. 100 g gewürfelter Bacon
- 2 kleine Schalotten
- 1-2 kleine Knoblauchzehen
- 150 g geriebener Pecorino (Ziegenkäse)
- Olivenöl
- Salz, etwas Zitronensaft, schwarzer Pfeffer

Das Rezept für 4 Personen erhalten Sie bei Andrea am Verkaufsstand. Die frischen Zutaten gibt's auf dem Coburger Wochenmarkt.

Was
ist das
Motto des
Pasta-Domizils?

Sie haben die richtige Antwort? Einfach auf dem Coburger Wochenmarkt zum Stand vom Pasta-Domizil gehen und vor Ort Teilnahmechein ausfüllen. Die ersten 10 Personen mit der richtigen Antwort erhalten direkt die vollständig ausgefüllte Bonuskarte und sparen so 8€ bei ihrem nächsten Einkauf.



Marktrallye startet bald wieder durch

➤ KULINARISCHE ENTDECKUNGS-REISE DURCH DIE COBURGER MÄRKTE

Bereits viermal seit Dezember letzten Jahres führte die „Marktrallye – Die kulinarische Entdeckungsreise durch die Coburger Märkte“ über den Coburger Marktplatz. Im Fokus dieses Gewinnspiels stehen dabei die Händler und deren Produkte. Wann wurde der Betrieb gegründet? Woher kommt der Markthändler? Welche Produkte gibt es am Stand? Solche und ähnliche Fragen gilt es zu beantworten. Diese finden sich auf den Gewinnspielkarten, die immer rechtzeitig vor Teilnahmeschluss bei den Markthändlern erhältlich sind. Zu gewinnen gibt es jedes Mal einen prall gefüllten Korb mit Produkten vom Coburger Wochenmarkt sowie weiteren Produkten aus der Genussregion Coburger Land.

REGIONALE LECKEREIEN GEWINNEN

Die nächste Marktrallye ist für Ende des Jahres geplant. Jetzt schon vormerken! Die Gewinnspielkarten gibt es dann rechtzeitig bei den Markthändlern zum Mitnehmen, gleich ausfüllen und abgeben. Oder Sie können online teilnehmen unter www.markterlebnis.de

WEITERE
INFORMATIONEN

Online unter
www.genussregion-coburg.de



Mitgemacht und gewonnen:
Glückliche Gewinner der
Geschenkkörbe der Marktrallye.

Marktrallye

EINE KULINARISCHE
ENTDECKUNGSREISE DURCH DIE COBURGER
MÄRKTE



Welchen Honig produzieren die Bienen von der Landmökerei Pollach als ersten im Jahr?

- ☐ Sommerhonig ☐ Blütenhonig ☐ Eishonig

Weiches Gewicht hat einer der Kulkäse am Kulkäsestand von Frank Würstlein?

- ☐ 625 g ☐ 0,625 g ☐ 62,5 g

Welche besondere Standform hat der Marktstand von der Gärtnerei Renner?

- ☐ Runder Aufbau um das Denkmal in der Mitte des Marktplatzes ☐ Dreieckiger Standaufbau ☐ Trapezförmiger Standaufbau

Wie viele Hauptsorten angemachten Käse bietet der Marktstand von Alper Feinkost an?

- ☐ 9 ☐ 1 ☐ 3

Was gibt es am Marktstand von Jousef Rached zu kaufen?

- ☐ Fleisch & Wurst ☐ Falafel ☐ Obst & Gemüse

Hätten Sie es gewusst? Das waren die Fragen der Marktrallye im September 2022. Kleiner Tipp: Die Händler helfen gerne bei der Suche nach den richtigen Antworten.



Foto: Coburg Stadt & Land Aktiv GmbH

Mit allen Sinnen auf Entdeckertour

➤ KINDERFÜHRUNGEN AUF DEM WOCHENMARKT

Früh übt sich, wer gesund und lecker essen möchte: Das Regionalmanagement Coburg und das Citymanagement Coburg laden Kindergartengruppen oder Schulklassen zu einer Kinderführung über den Coburger Wochenmarkt ein. Unter dem Motto „Mit allen Sinnen auf Entdeckertour“ werden kindgerechte Führungen angeboten. Begleitet werden die Kleinsten von Kirsten Schwarm, Referentin für Hauswirtschaft und Ernährung, die mit viel Know How die bunte Vielfalt von regionalen und saisonalen Lebensmitteln erklärt. So dürfen die Jüngsten in kleinen Gruppen auf dem Coburger Marktplatz gesunde

Köstlichkeiten erkunden, wie sie die Natur meist aus der Genussregion Coburger Land zur Verfügung stellt. Jede und jeder darf mitraten, welche Leckerei sich in so mancher seltsam geformten Wurzel verbirgt. Natürlich geht Probieren über Studieren, der Lohn kommt sofort beim Biss in den Apfel aus der Nachbarschaft, der so ganz anders schmeckt als sein Pendant aus dem Supermarkt nach Tausenden Kilometern Anreise. Die Führungen finden immer mittwochs zwischen 9 und 11 Uhr statt und dauern 45 bis 60 Minuten.

Staunen, riechen, schmecken, lernen:

Es gibt so viel zu entdecken bei den Kinderführungen vom Citymanagement Coburg und dem Coburger Wochenmarkt.

i

INTERESSE
AN EINER FACHKUNDIGEN
KINDERFÜHRUNG MIT IHRER
KINDERGARTENGRUPPE ODER
SCHULKLASSE?

Am besten gleich anmelden:
Stadtmacher / Citymanagement
Telefon 0 95 61 / 89 23 37
oder per E-Mail an
citymanagement@coburg.de

Die Kinderführungen werden im Rahmen des Regionalmanagements Coburg durch das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie gefördert.



Foto: Matthias Rotter

(Fast) alle Wege führen zum Wochenmarkt auf dem Marktplatz

➤ REGIONAL, GESUND & FRISCH EINKAUFEN:



Der Coburger Marktplatz ist aus allen Richtungen problem- und gefahrlos zu Fuß zu erreichen. Vollbepackt mit den Einkäufen vom Coburger Wochenmarkt empfiehlt sich dann eine Heimfahrt mit Bus oder Taxi.



Der Coburger Marktplatz ist über alle sieben Gassen mit dem Fahrrad erreichbar. In der Spitalgasse und auf dem Marktplatz selbst bitte schieben. Fahrradständer sind ausreichend vorhanden. In der Schenkgasse 4 beim Parkhaus Post etwa zehn Minuten Fußweg vom Coburger Markt entfernt gibt es außerdem ein videoüberwachtes Fahrradparkhaus mit 72 überdachten Stellplätzen, Plätzen für Lastenfahräder, Fahrradanhänger und Schließfächern – ideal für einen längeren Stadtbummel.



Mit dem Stadtbus (alle Linien) zum Theaterplatz oder mit den Linien 2 und 4 zum Albertplatz und von dort zu Fuß in fünf Minuten zum Marktplatz. Die Busse fahren im 30-Minuten-Takt.



Bis 10 Uhr Parken auf dem Marktplatz und direkt einladen. Nach 10 Uhr Parken z.B. auf dem Ketschenanger, in der Tiefgarage am Albertplatz oder in den Parkhäusern Zinkenwehr, Mauer oder Post. Jeweils nur fünf bis maximal zehn Minuten Fußweg entfernt.



Nichts mehr verpassen!

Der Newsletter der Stadt Coburg:



Vorfreude: In den frühen Morgenstunden kommen die ersten Marktbesucher auf den Coburger Marktplatz und bauen ihre Stände auf. **Offiziell geöffnet ist der Coburger Wochenmarkt dann immer mittwochs und samstags von 8 bis 13 Uhr.**