

Die Coburger
Marktzeitung



Knolle



Foto: Rainer Brabec

➤ EIN ECHTER FAMILIENBETRIEB

Obst, Gemüse, Pflanzen – bei den Pressels aus
Untersiemauberg gibt es fast alles, was grünt und blüht.

SEITE 4

Hallo liebe LeserIn,

es grünt, blüht, duftet. Es riecht nach Sommer. Nach lauschigen Abenden, sanften Brisen. Die beste Zeit, um mit Familie, Freunden, Nachbarn gemütlich zusammensitzen. Die Natur beschenkt uns dazu mit frischen, bunten, gesunden Produkten aus der Region, die wir zu leckeren Gerichten kombinieren können. Holen Sie sich doch gerne neue Ideen – und die Produkte gleich dazu. Eine große Auswahl finden Sie auf den Coburger Märkten.

Viel Spaß beim Einkaufen, Kochen, Schlemmen.

Ihr Team von der KNOLLE

➤ WANN WAS 2023?

- | | | |
|--|--|-------------------------------------|
| 16. & 17. Juni 2023 | 22. Juli 2023 | 15. & 16. September 2023 |
| ■ Erdbeermarkt | ■ Sommer! Grillen!
auf dem Wochenmarkt | ■ Apfelmarkt |
| 24. Juni 2023 | 01. bis 03. September 2023 | 14. & 15. September 2023 |
| ■ Hamburger Fischmarkt
auf dem Schlossplatz | ■ Coburger Klössmarkt | ■ Zwiebelmarkt |
| 20. & 21. Juli 2023 | 03. September 2023 | 13. & 14. Oktober 2023 |
| ■ Sommermarkt | ■ Sonntagsspektakel
Verkaufsoffener Sonntag | ■ Kartoffelmarkt |



**STADT
MÄCHER**
CITYMANAGEMENT · WIFÖG · WOHNBAU



Die Knollenmacher

Herausgeber: Stadt Coburg / Stadtmacher

Redaktion: Anette Vogel, Sirko Fischer,
Wolfram Hegen, Constantin Hirsch

Grafische Gestaltung: MARKATUS Werbeagentur

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

So schmeckt der Sommer

➤ EIN KLEINES ERDBEERLEXIKON

Wohl kaum eine andere Beere steht so für den Sommer wie die Erdbeere. Aber halt, sie ist ja keine Beere, sondern eine Sammelnussfrucht, da ihre Samen auf der Oberfläche der Frucht liegen. OK, haben wir wieder etwas was gelernt ...

Hier noch mehr Wissenwertes über die kleine, köstliche, rote Sommerfrucht:



Erdbeeren

- ... sind reich an Vitamin C, Ballaststoffen und Antioxidantien.
- ... gehören zur Familie der Rosengewächse.
- ... gelten als Aphrodisiakum.
- ... heißen vermutlich so, weil sie am Boden wachsen.
- ... sind eigentlich wild, wurden später kultiviert.
- ... können z.B. frisch, mit Sahne, als Marmelade, im Kuchen, Obstsalaten und Müslis genossen werden.
- ... sind sehr empfindlich, am besten so frisch wie möglich genießen.
- ... gelten wegen ihrer dreiteiligen Blätter als Symbol der Dreieinigkeit.

Erdbeerenmarkt
16. & 17. JUNI
auf dem Coburger
Wochenmarkt



Seit über 120 Jahren dabei

➤ GARTENBAU PRESSEL AUS UNTERSIEMAU

Die Pressels brauchen Platz, viel Platz. Sie haben auch viel zu bieten auf dem Coburger Wochenmarkt: Pflanzen, Blumen, Gemüse, Obst. Fast alles vom heimischen Betrieb in Untersiemau. „Regional und saisonal, das ist unser Credo“, sagt Michael Gröner, einer der vier (!) Brüder, die das Unternehmen gemeinsam mit Mutter und Inhaberin Sabine Gröner leiten. „Auch Beeren gibt es bei uns nur frisch aus der Region.“ Seit 1900 ist die Familie im Gartenbau tätig, damals hat Ururopa Rudolf Pressel auf der Bertelsdorfer Höhe den Betrieb gegründet, als dort noch flaches Land war. Er ist zu dieser Zeit, vor über 120 Jahren, auch schon auf den Coburger Wochenmarkt gefahren – „allerdings mit dem Schubkarren.“ Heute hat sich der Einmannbetrieb von

damals zu einem ordentlichen Unternehmen entwickelt, das für Garten, Beet, Balkon Pflanzen und mehr anbietet und nahezu alles, was heimische Gewächse an Genüssen zu bieten haben. Und gerne auch Pflanzarbeiten oder Gartenpflege übernimmt.

i Gartenbau Pressel
Mühlgasse 17
96253 Untersiemau
Telefon: 09565 6338
E-Mail: info@gartenbau-pressel.de

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr
Samstag von 8.00 bis 13.00 Uhr

Ein echter Familienbetrieb:
Die Brüder Markus und Michael Gröner führen das Geschäft gemeinsam mit zwei weiteren Brüdern und der Mutter, Inhaberin Sabine Gröner.



Veronika, der Lenz ist da

➤ SPARGEL MAL ANDERS

Wer Spargel liebt, für den ist der Mai und der Juni eine wahrhaft besondere Jahreszeit. Spargel ist mehr als ein Gemüse, Spargel ist eine Lebenseinstellung. Er ist Symbol für den Frühling, er ist Tradition, er ist Gesundbrunnen. Und er ist ein kulinarischer Tausendsassa, der in vielen Gerichten zum Einsatz kommt: Ob klassisch mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Schinken, als Zutat in Salaten, in Suppenform oder als Beilage. Auf den Coburger Märkten gibt es viele Ideen von Erzeugern aus der Region.



Experiment mit Augenzwinkern:
Die Coburger Spargelbratwurst vom Grill



Steak (nach eigenem Belieben vorher oder nachher würzen) anbraten, entweder in Streifen oder im Ganzen. Nach Belieben in der Pfanne oder im Ofen fertig garen.

Rezept

Steakpfanne mit Spargel und Feta (p.Person)

250 g grüner Spargel
150 g Steak nach Wahl (z.B. Roastbeef)
125 g Feta/Hirtenkäse
Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer

Spargel putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. In Öl anbraten.

Alles in eine Pfanne geben und den Feta in kleinen Stücken darüber bröseln.

Je nach Geschmack mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Zitronensaft hinzugeben.



Projekt der Stadtmacher

➤ KÖRBE IM LOHGRABEN

Wäschekörbe, Einkaufskörbe, Körbe für den täglichen Gebrauch – es ist das traditionelle Korbmacherhandwerk, das Lefteris Philippidis fasziniert. Der gelernte Zimmermann kam über Dresden und München vor 25 Jahren an die Korbfaçhschule nach Lichtenfels und ist seither Korbmacher aus Leidenschaft. In Coburg ist er kein Unbekannter, zeigte sein Können früher schon auf der Ernstfarm, jetzt eröffnet der Korbmachermeister im Lohgraben gleich beim Parkhaus Post Mitte Juni eine lebendige Werkstatt mit Ladengeschäft. „In den letzten Jahren stieg die Nachfrage nach echter handwerklicher Qualität aus der Region“, sagt er. So kam die Idee, sich selbständig zu machen. Das wird jetzt ausprobieren – ein halbes Jahr lang. Die Möglichkeit zu dieser Testphase ermöglichen ihm die Stadtmacher mit ihrem Projekt zur Belebung der Innenstadt. Also am besten mal vorbeischaun.

i **Korbmacherei**
Lefteris Philippidis

Lohgraben 14
Öffnungszeiten Samstag
oder nach Vereinbarung
Telefon: 0174 3237288



Foto: Hagen Lehmann

STADT
MÄCHER
CITYMANAGEMENT - WIFÖG - WOHNBAU



WILLKOMMEN IN
DER INNENSTADT

JETZT MITMACHEN & DIE
COBURGER INNENSTADT
MITGESTALTEN!

ICH BIN:

- Aus Coburg oder dem Umland
 Tourist

ICH FINDE DIE INNENSTADT:

- Entspannt Lebendig
 Langweilig Vielfältig

ICH FINDE DIE INNENSTADT
BENÖTIGT MEHR:

- Erholung Bewegung
 Kultur Wohnen
 Shopping Tourismus

ZUR ONLINE
UMFRAGE

Selbstgemachte Köstlichkeiten

➤ FEINKOST KAYGUSUZ

Bunt sieht es aus am Stand von Ali Kaygusuz. Mit sichtlicher Freude befüllt er jedes vom Kunden gewünschte Produkt geradezu zärtlich in einen Becher. Alles selbstgemacht, alles nach eigenem Rezept zusammengestellt, nichts kommt vom Großhandel. Alle Salate, Aufstriche und die anderen feinen Sachen werden erst dann in die Theke des Verkaufshängers gelegt, wenn der Geschmack seinem Anspruch genügt, erzählt er begeistert. Mit Stolz zeigt er sein vielfältiges Angebot von Oliven bis zu Antipasti. Aus über 50 verschiedenen Auslagen können seine Kundinnen und Kunden auswählen. Von süß bis scharf - hier bleiben keine Wünsche offen. Wer seine Köstlichkeiten noch nicht kennt, sollte sich auf dem Coburger Wochenmarkt am Mittwoch oder Samstag eine Kostprobe zusammenstellen lassen.



i **Hüseyin Ali Kaygusuz**
Heiligkreuzstraße 19
96450 Coburg
Telefon: 0160 7217177



Süße Verführerin

➤ ANTJES CRÊPES

Zum Marktstand von Antje Heran lockt schon von weitem ein anziehender Duft nach süßen Leckereien. Mit viel Freude und Geschick wird der selbstgemachte Teig auf der heißen Platte zu einem köstlichen Crêpe geformt. Die Idee für die französische, süße Spezialität kam Ihr durch Ihre Eltern. Diese sind in Stadt und Land bekannt durch ihre deftigen Galettes.

mmh ...
Verkaufserrener sind die Crêpes mit Schokoaufstrich.



i Antjes Crêpes und Café
Sudetenstr. 2a
96268 Mitwitz
E-Mail: antje-heran@t-online.de

Gefördert durch:



Bundesministerium für Wohnen, Stadtentwicklung und Bauwesen

Zukunftsfähige Innenstädte und Zentren



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Nichts mehr verpassen!
Der Newsletter der Stadt Coburg:
coburg.de/newsletter

