

Die Coburger
Marktzeitung



Knolle



► BRENNEN (FÜR) SCHNAPS

Volker Meyer und Tochter Denise.

SEITE 4



Hallo liebe LeserIn,

als Betreiber der Kaffeerösterei Rösthirsch direkt in Coburg schätze ich den Wochenmarkt sehr. Die Vielfalt an regionalen und frischen Produkten inspiriert mich immer wieder – sei es für neue Kaffeeideen oder die Ergänzung unseres Sortiments. Der Markt ist für mich ein Ort der Begegnung, des Austauschs und ein Herzstück unserer Stadt. Coburg wäre ohne seinen Wochenmarkt einfach nicht dasselbe.

Max Schubart
Geschäftsführer
Rösthirsch



WANN WAS WO IN DIESEM UND NÄCHSTEM JAHR?

Bis 23. Dezember 2024

■ Weihnachtsmarkt

Vorfreude aufs Fest

03. bis 24. Dezember 2024

■ Christbaummarkt

Shopping auf dem Schlossplatz

13. & 14. Februar 2025

■ Jahrmakrt und Petrimarkt

Buntes Angebot

27. Februar bis 04. März 2025

■ Fasching: Tolle Tage

Der Marktplatz in Narrenhand



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.

Fangfrischer Fisch

➤ SAMSTAGS AUF DEM WOCHENMARKT

Seit einigen Wochen sorgt die **Fischzucht Seidmannsdorf** auf dem Coburger Wochenmarkt samstags für frischen Wind – oder besser gesagt, für fangfrischen Fisch! Mit ihrem eigenen Stand bringt die Familie nicht nur ihre **nachhaltig gezüchteten Spezialitäten** in die Stadt, sondern auch ein Stück Heimatgefühl. Der Familienbetrieb aus Seidmannsdorf betreibt 15 Teiche, in denen heimische Fischarten wie Karpfen, Hecht, Wels und Zander gedeihen. Am Stand der Fisch-



zucht erwartet die Besucher nicht nur eine Auswahl an **fangfrischem Fisch**, sondern auch eine kleine, aber feine Palette **selbst geräucherter Köstlichkeiten**. Egal ob saftiger geräuchertes Forellenfilet oder würzig veredelter Aal – hier kommen Freunde des guten Geschmacks voll auf ihre Kosten.

Ein Besuch auf dem Coburger Wochenmarkt lohnt sich also doppelt: **Frischer Fisch, direkt aus der Region und mit viel Liebe zubereitet – was will man mehr?**

i **Fischzucht Seidmannsdorf**
Rohrbacher Straße 43/45
96450 Coburg-Seidmannsdorf
Telefon: 09561 / 7053836



Wussten Sie schon ... ?

Nemo sorgt an seinem Stand jetzt auch am Freitag auf dem Gemüsemarkt für leckere **Fischspezialitäten**.



Alles für Weihnachten

DER COBURGER WOCHENMARKT

Alle Jahre wieder ziehen die Coburger Märkte in der Adventszeit um, der **Coburger Wochenmarkt am Mittwoch und Samstag in die Spitalgasse**. Auch der Gemüsemarkt am Freitag muss umziehen. Der Marktplatz gehört dann dem beliebten und wunderschönen Coburger Weihnachtsmarkt. Beide Angebote zusammen und die große Vielfalt der Coburger Händlerinnen und Händler in der Innenstadt machen Coburg zu einem perfekten Ort für den Weihnachtseinkauf. Alles für den Tisch, alles für den Baum, alles für eine gelungene Weihnachtszeit.

Geflügel, Gänse, Enten, Eier

- Geflügelhof Herr (Wochenmarkt)
- Geflügelhof Nitter (Wochenmarkt)

Fisch

- Nemo´s Fischfachgeschäft (Wochenmarkt + Gemüsemarkt)
- Fischzucht Seidmannsdorf (Wochenmarkt)

Weihnachtsstollen, Lebkuchen

- Anton & Motschmann Genussmanufaktur (Wochenmarkt)
- Brotkultur-Pur (Gemüsemarkt)
- Mühlenhofbäckerei Dinkel (Wochenmarkt)
- Hof Gut Ruppertzaint (Wochenmarkt)

Wurst & Fleischspezialitäten

- Fleischerei Rainer Herr (Wochenmarkt)

Obst & Gemüse

- Gartenbau Pressel (Wochenmarkt)
- Gärtnerei Och (Wochenmarkt)
- Wildes Kräuterlein (Wochenmarkt)
- Gartenbau Egon Zöcklein (Wochenmarkt)
- Güßregen Gemüsebau (Gemüsemarkt)
- Baumschule Winfried Siebenhaar (Gemüsemarkt)
- Klaus Hümmel (Gemüsemarkt)

Käsespezialitäten

- Biohof Stähr (Gemüsemarkt)
- Kuhkäsestand Frank Würstlein (Wochenmarkt)
- Stadtsennerei Hippner (Wochenmarkt)

Wildspezialitäten

- Landprodukte Rüttinger (Wochenmarkt)

Dekoratives, Tannenzweige

- Gärtnerei Otmar Renner (Wochenmarkt)
- Gärtnerei Egon Zöcklein (Wochenmarkt)

Feinkost

- Feinkost Kaygusuz (Wochenmarkt)
- Feinkost Qader (Wochenmarkt)

Prozentiges

- Lautertaler Edelbrennerei (Wochenmarkt)

Backmischungen

- Sei gut zu Dir, Corina Liebold (Gemüsemarkt)

Honig

- Landimkerei Pollach (Wochenmarkt)
- Lautertaler Edelbrennerei (Wochenmarkt)

Weitere Stände befinden sich vor dem **Spitaltor**:

- Hofgut Ruppertzaint
- Gartenbau Zöcklein



MARKTPLATZ

SPITALGASSE

SPITALGASSE

GROSSE
JOHANNISGASSE

Weitere Stände befinden sich am Rand des Marktplatzes:

- Wildes Kräutlein
- Geflügelhof Herr
- Landimkerei Pollach

1 Kuhkäsestand | 2 Geflügelhof Herr | 3 Landprodukte Crêpes Antje Heran (Samstag) | 6 Hin & Veg
10 Fleischerei Herr | 11 Anton & Motschmann
14 Gärtnerei Och | 15 Feinkost Qader | 17 Stadt-

Rüttinger | 4 Nemo´s Fischspezialitäten | 5 Lautertaler Edelbrennerei (Mittwoch),
7 Mühlenhofbäckerei Dinkel | 8 Gartenbau Pressel | 9 Feinkost Kaygusuz
Genussmanufaktur | 12 Gartenbau Pressel | 13 Geflügelhof Nitter
sennerei Hippner | 19 Seidmannsdorfer Fischzucht | 21 Gärtnerei Renner

1

3

5

7

9

11

13

13a

15

17

19

21

2

4

6

8

10

12

14

Eine Familie brennt für Hochprozentiges

➤ DIE LAUTERTALER EDELBRENNEREI



Seit 2017 führen Volker Meyer und seine Tochter Denise mit Leidenschaft eine kleine Brennerei, die sich auf edle Destillate aus eigenen Früchten spezialisiert hat. Ihre Streuobstwiese mit rund 300 Obstbäumen bildet die Grundlage für hochwertige Brände, die aus Respekt vor der Natur und mit viel Sorgfalt entstehen. Denise, ausgebildete **Edelbrandsommelière**, weiß genau, wie ein guter Brand schmecken muss. Dieses Wissen fließt direkt in die Vielfalt ihrer Brände ein, von Klassikern wie **Zwetschge und Birne** bis hin zu Raritäten wie **Mispel und Weißdorn**. Im Som-

mer überraschen kreative Cocktails auf Basis der hauseigenen Destillate, während im Winter der beliebte **Honigglühwein** für Wärme sorgt. Zusätzlich sorgt die **hauseigene Imkerei** nicht nur für bessere Erträge durch Bestäubung, sondern auch für feinen **Honig** und **Fruchtaufstriche**. Wer die Brennerei hautnah erleben möchte, ist am 21. Dezember zum „Adventsfenster“ eingeladen. Ab 17 Uhr gibt es Einblicke ins Handwerk und die Chance, die Destillate zu probieren. Alternativ kann man die Familie **jeden Mittwoch** und **jeden zweiten Samstag auf dem Coburger Wochenmarkt** besuchen – und dabei auch das Geheimnis ihres Bienen-Logos entdecken.

Das ist die Krönung!

Denise Meyer ist seit Mitte November neue Deutsche Destillatprinzessin.

i Lautertaler Edelbrennerei und Imkerei
Volker Meyer
Stetsambach 12A
96486 Lautertal
Telefon: 09561 / 50006
Mobil: 0160 / 94607526



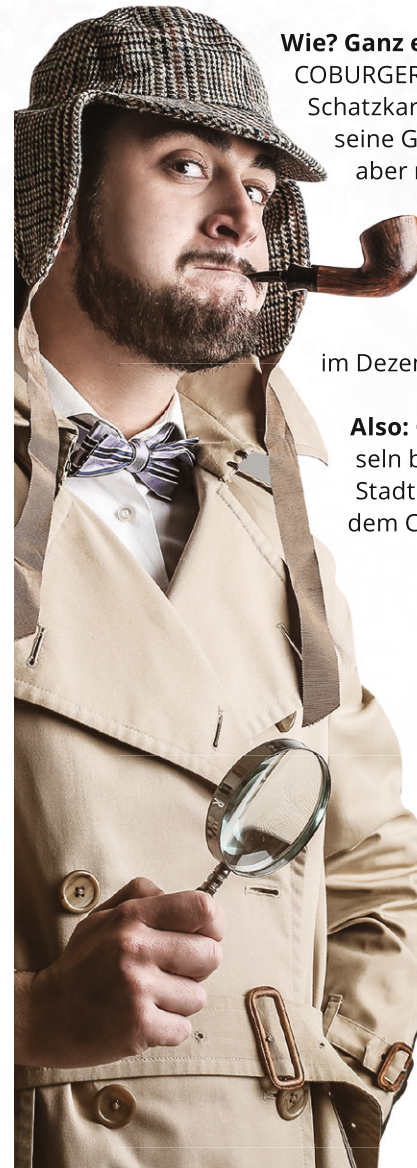
Coburgs Gesichter & Geheimnisse

➤ AUF SCHATZSUCHE IN DER INNENSTADT

Im Dezember können die Coburgerinnen und Coburger wieder auf Schatzsuche gehen. Beim großen Gewinnspiel der Stadtmacher in Kooperation mit COBURGER-Das Magazin und iTVCoburg winkt ein Schatz in Wert von 1000 Euro in Form eines Coburger Geschenkgutscheins von Zentrum Coburg!

Wie? Ganz einfach: An einem der 200 Verteilstellen den neuen COBURGER holen, der am 6. Dezember erscheint. Er enthält die Schatzkarte mit zehn schwierigen Fragen aus und über Coburg, seine Gesichter und Geheimnisse. Diese zehn Fragen können aber nur gelöst werden mit Hinweisen, die in zehn Schaufenstern in der Coburger Innenstadt zu finden sind. Am Ende gibt es ein Lösungswort und möglicherweise einen Geschenkgutschein im Wert von 1000 Euro. Es locken außerdem weitere Gutscheine der teilnehmenden Händler. Die Gewinner werden noch im Dezember ermittelt.

Also: COBURGER holen und miträteln bei der Schatzsuche von den Stadtmachern in Kooperation mit dem COBURGER und iTVCoburg.



**STADT
MÄCHER**
CITYMANAGEMENT · WIFÖG · WOHNBAU

iTV
Das
Magazin



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wohnen, Stadtentwicklung
und Bauwesen

Zukunftsfähige
Innenstädte und Zentren

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Hier weihnachtet es ...

➤ MAL GANZ ZÜNFTIG

Sich in der Weihnachts- und Winterzeit mit Freunden treffen, den einen oder anderen Glühwein oder -punsch trinken, lecker essen und vor allem eine schöne gesellige Zeit haben, dazu gibt es in Coburg wirklich viele Möglichkeiten. Neben dem **Coburger Weihnachtsmarkt auf dem Marktplatz** lockt in diesem Jahr zum ersten Mal auch die **Josiashütte auf dem Gelände des Josiasgartens** am Theaterplatz: Winterlicher Skihüttencharme, zünftiges und Süffiges jeden Tag außer an Weihnachten und Silvester von 11 bis 23 Uhr. Außerdem lädt auch das **Winterfest am Albertsplatz** in diesem Jahr wieder zum gemeinsamen Feiern. Nach vielen Wochen im November öffnet das kleine aber feine Hüttendorf mit Musik, Schmankerln und süffigen Getränken wieder vom 27. bis 30. Dezember jeweils bis 22 Uhr. Freitag und Montag ab 16 Uhr, Samstag und Sonntag ab 10 Uhr.

Viel Spaß und schöne, fröhliche Weihnachten.



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

