

Die Coburger
Marktzeitung



Knolle



➤ FRISCHE FISCHE FISCHT NEMO

Seit 20 Jahren verkauft Samir Yahyaoui alias „Nemo“ seine Fischspezialitäten auf dem Coburger Wochenmarkt. [SEITE 4](#)



Hallo liebe LeserIn,

Weihnachten ist das Fest der Liebe, der Familie, der Freude. Wir feiern die Geburt Christi, gemeinsam mit der Familie unter dem Weihnachtsbaum, mit Freunden, in einer der vielen Kirchen in der Region, und natürlich auf dem wunderschönen Coburger Weihnachtsmarkt und in den festlichen geschmückten Gassen der Stadt. Ich lade Sie ein, mitzufeiern, friedlich, fröhlich. Vielleicht sehen wir uns, ich würde mich freuen.

Ich wünsche uns allen ein frohes, gesegnetes und friedliches Weihnachtsfest 2023

Ihr Coburger Christkind
Penélope Kühne



WANN WAS NOCH IN 2023 / 2024

01. bis 23. Dezember 2023

■ Weihnachtsmarkt

Vorfreude aufs Fest

27. bis 30. Dezember 2023

■ Nachglühen

Winterfest am Albertsplatz

02. Dezember 2023

■ Winterzaubernacht

Coburg glitzert

08. bis 13. Februar 2024

■ Fasching

Sechs tolle Tage



**STADT
MÄRKCHER**
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.



Brot-Zeit

➤ NEUE ANGEBOTE AUF COBURGS MÄRKTEN

Wohl kaum ein Lebensmittel hat so viel Tradition wie Brot. Seit Tausenden von Jahren wissen die Menschen um die Nährhaftigkeit und den guten Geschmack frischer Backwaren. Auf den Coburger Märkten finden sich jetzt wieder zwei Anbieter rund ums frische Brot, einmal zum Selbstbacken, einmal frisch aus dem Steinbackofen.

Samstags: SEI GUT ZU DIR

Wer es noch nicht ausprobiert hat, sollte es nachholen: Brot zuhause selbst zu backen, ist ein ganz besonders befriedigendes Erlebnis. Mit den Bio-Dinkel-Brot-Back-Mischungen von Corina Liebold aus Neustadt bei Coburg gelingt das eigene Brot bestimmt. Seit Ende August kann sich jeder Hobbybäcker an ihrem Stand auf dem Coburger Wochenmarkt die geeignete Backmischung aussuchen.

Freitags: BROTKULTUR-PUR

Eine krachende Kruste, viel Geschmack, lange frisch, keine Hefe, Bio-Qualität. Dafür stehen die Brote, Brötchen und Baguettes von Brotkultur-Pur aus Förzitztal im Landkreis Sonneberg. Seit Mitte September gehört der Betrieb zu den Markthändlern der Coburger Märkte. Beste Waren aus reinem Sauerteig, im Steinofen gebacken. Das Verkaufsfahrzeug steht immer freitags auf dem Bauernmarkt.



i Brotkultur Pur

Alte Handelsstrasse 24
96524 Förzitztal / Judenbach
www.brotkultur-pur.de

i Corina Liebold

Heusinger Str. 15
96465 Neustadt/Coburg

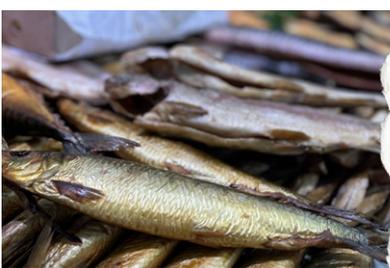
LECKERER FISCH AUF DEM WOCHENMARKT

Er ist eine Institution, viele seiner Kunden kennt er beim Namen. Da reicht er schon mal ein Fischbrötchen herüber, ohne die Bestellung gehört zu haben – so vertraut ist er mit ihnen: Seit nunmehr 20 Jahren betreibt Samir Yahyaoui (besser bekannt als „Nemo“) sein Fischgeschäft. Jeden Mittwoch und Samstag verkauft er seine Spezialitäten auf dem Coburger Wochenmarkt, Frischfisch auf Eis, das klassische Sortiment an Räucherfisch und Fischmarinaden. Und vor allem: Frisch und üppig belegte Fischbrötchen in jeder erdenklichen Variation direkt am Stand – ein echter Leckerbissen. Wer also noch nicht zu seinen Stammkunden gehört: Beim nächsten Einkauf oder Bummel auf jeden Fall mal ausprobieren.



Und noch ein Tipp:

Sollten Sie einmal etwas benötigen, was nicht zu seinem ständigen Angebot gehört, kann dies bei Samir Yahyaoui vorbestellt werden.



DIE KARPENTRADITION ZU WEIHNACHTEN

Fisch ist nicht nur lecker und gesund, er ist weit mehr: Die Anfangsbuchstaben des griechischen Wortes für Fisch - „Ichthys“ - stehen auch für „Jesus Christus, der Gesalbte, Gottes Sohn, Erlöser“, der Fisch gilt damit als kürzestes Glaubensbekenntnis. Besondere Bedeutung hat er an Weihnachten. Weil historisch die 40 Tage vor dem ersten Feiertag vor allem in der katholischen Kirche als Fastenzeit gelten, kam und kommt auch immer noch an Heiligabend Fisch auf den Tisch, vor allem der Weihnachtskarpfen. Würstchen mit Kartoffelsalat hätte es früher also nicht gegeben.



Weitere Fischgerichte für Weihnachten:

- Kalte Schlemmervielfalt:** Fischbuffet
- Aus dem Ofen:** Lachsforelle mit Zitronenkartoffeln
- Geschmackvoll:** Wolfsbarsch im Salzmantel
- Knusprig:** Forelle Müllerin Art
- Mediterran:** Meeresfrüchtesalat

Beispielrezept Weihnachtskarpfen (4 Personen)

Zutaten

- 1 Spiegelkarpfen
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Lorbeer)
- 500 g Champignons
- 2 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Weißwein
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 ml Sahne
- Dill

Zubereitung

Karpfen waschen, salzen, pfeffern, ein wenig Zitronensaft darüber träufeln, Kräuter in den Karpfen legen, den Fisch mit Butter in den Bräter geben.

Champignons und Paprika klein schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch hacken, alles zum Fisch geben, Weißwein dazu und bei 200 Grad etwa eine Stunde im Backofen garen.

Danach mit Butter und Mehl Mehlschwitze herstellen, Sahne und den Fischsud dazugeben, würzen, kurz einkochen lassen.

Den warmgestellten Karpfen mit Gemüse auf einem Teller anrichten.

i Nemos Fischfachgeschäft
Samir Yahyaoui

Gartenstr. 9
96328 Küps
Telefon: 0152 / 07553661





Linsensuppe

Damit im kommenden Jahr das Geld nicht ausgeht.



Rollmops

Wenn es spät geworden ist



Lebkuchen

Gebäck mit großer fränkischer Tradition

Für Leib und Seele

➤ SÜSSES UND SALZIGES FÜR DIE FEIERTAGE

Weihnachten ist das Fest der Freude. Das will gefeiert werden. Weil es im Winter zumeist auch recht kalt ist, gerne mit reichlich leckeren Speisen, deftig oder zuckrig. Guten Appetit.

Wiener mit Kartoffelsalat

Der Heiligabend-Klassiker



Weihnachtsgans

Endlich Schluss mit dem Adventsfasten



Zimtsterne und seine Freunde

Plätzchen machen glücklich



Mitmachen und gewinnen

➤ DER DIGITALE ADVENTSKALENDER



Die „**Gesichter deiner Innenstadt**“ zeigen sich nochmals in der Vorweihnachtszeit, und zwar vom 01. - 24. Dezember in einem digitalen Adventskalender, der auf dem City Guide in Facebook und auf der Seite www.coburg.de/adventskalender2023 veröffentlicht wird.

Jeden Tag öffnet dort ein Innenstadt-akteur seine Tür und zeigt in einer

Videobotschaft sein Geschäft oder sein Restaurant, sein Sortiment und Angebot und präsentiert eine konkrete Geschenkidee zu Weihnachten.

Doch was wäre diese Aktion ohne eine grandiose Verlosung am Ende?

Jeder der mitmachenden Akteure spendiert einen Gewinn für diesen Adventskalender. Teilnehmen kann jeder mit einem Einkauf ab einem Einkaufswert von 10 Euro in den teilnehmenden Geschäften.

Die Teilnahmekarten können in den Geschäften bis zum 23. Dezember 2023 abgegeben oder per Post an die Stadtmacher geschickt werden.

Die glücklichen Gewinner werden im Januar 2024 gezogen.



Appetit bekommen: Mal was Neues ausprobieren?

Viele Zutaten oder auch fertige Gerichte bekommen Sie auf Ihren Coburger Märkten in der Innenstadt. Immer am **Mittwoch** und **Samstag** auf dem Coburger Wochenmarkt, **in der Vorweihnachtszeit in der Spitalgasse, Dienstag** und **Freitag** auf dem **Gemüsemarkt** (bis 23.12. am Albertsplatz), und am **Samstag** auf dem **Bauernmarkt im Steinweg und Bürglaß**, jeweils von 8 bis 13 Uhr.

Es grünt so grün

WEIHNACHTLICHER SCHMUCK



Auf dem Coburger Wochenmarkt eröffnet sich zu Vorweihnachtszeit eine zauberhafte Welt voller festlicher Dekorationen und traditionellem Handwerk: Vom duftenden Tannengrün und liebevollen Gestecke mit leuchtend roten Kerzen über Mistelzweige und Efeu bis hin zu Adventskränzen und weihnachtlichem Holzschmuck findet sich alles für eine festliche Advents- und Weihnachtszeit, eine duftende und glitzernde Landschaft, gezaubert von Händlerinnen und Händlern aus der Region.



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wohnen, Stadtentwicklung
und Bauwesen

Zukunftsfähige
Innenstädte und Zentren



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Jetzt neu:

**DIE STADT COBURG
BEI WHATS APP**

Die neuesten Nachrichten aus
der Stadt. Ganz einfach
QR-Code scannen
oder „Start“
senden an die
09561/891170.

