

Milch und Milchprodukte aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

#### ABENBERG

**Hofmanns Hofladen GbR**  
Güssübelstr. 4  
91183 Abenberg  
Tel. 09178 835  
*Milch, Natur- und Fruchtjoghurt, Ziegenkäse, Bauernkäse, Frischkäse, Weichkäse, Emmentaler*

#### ALLERSBERG

**Hochmeyers Hofladen**  
Brunnau 5  
90584 Allersberg  
Tel. 09176 1335  
*Rohmilch, Käse*

#### GEORGENSMÜND

**Bergmann's Hoflädele**  
Stefan Bergmann  
Hauslach 15  
91166 Georgensmünd  
Tel. 09172 684633  
*frische Rohmilch, versch. Sorten Schnittkäse, Joghurt*

#### Christian Ramsenthaler

Obermauk 7  
91166 Georgensmünd  
Tel. 09172 68389  
*Milch (7.00-11.00 Uhr und 17.30-19.00Uhr)*

#### GREADING

**Josef Pfister**  
Birkhof 1  
91171 Greding  
Tel. 08463 418  
pfister.josef@googlemail.com  
*Rohmilch (Milchtankstelle)*

#### Milchhof Walter

Mesnerweg 1  
91171 Schützensdorf  
Tel. 08463 6029891  
Fax 08463 602611  
www.milchhof-walter.de  
info@milchhof-walter.de  
*Pasteurisierte Vollmilch, Natur- und Fruchtjoghurt (Lieferservice)*

#### HEIDECK

**Harrerhof - Bio-Speis**  
Martin u. Rosalinde Harrer  
Liebenstadt 13  
91180 Heideck  
Tel. 09177 509  
*Bio-Rohmilch, Bio-Quark u. -Joghurt (Pfundglas), Bio-Frischkäse, -Weichkäse, -Hartkäse, -Camenbert, -eingelegter Käse, Bio-Ziegenkäse, Bio-Schafsmilch-käse*

**Miederer's Milchtankstelle**  
Liebenstadt 19 A  
91180 Heideck  
Tel. 09177 1319  
anna.miederer@gmx.de  
*Rohmilch (Milchtankstelle) Heumilch-Biokäse uvm.*

#### HILPOLTSTEIN

**Milchautomat Familie Harrer**  
Altenhofen A 2  
91161 Hilpoltstein  
Tel. 09174 7270471  
od. 0157 82807183  
Facebook:  
Milchautomat Familie Harrer  
*Rohmilch im Milchautomat, versch. Schnittkäsesorten*

#### Familie Heinloth

Oberrödel 2  
91161 Hilpoltstein  
Tel. 09177 9417  
*Rohmilch*

#### KAMMERSTEIN

**Milchtankstelle Götz**  
Mainbachstr. 8  
91126 Haag  
Tel. 09122 5246  
*Rohmilch „ohne Gentechnik“, Schnittkäse in 10 versch. Geschmacksrichtungen, z.B. Natur, Boxhornklee, Knoblauch-Basilikum, Chili, Kürbiskerne, Kümmel, Pfeffer...*

#### REDNITZHEMBACH

**Zwingel-Milch**  
Hembacher Str. 134  
91126 Rednitzhembach  
Tel. 09122 6301635  
www.zwingel-milch.de  
info@zwingel-milch.de  
*Frischmilch, Joghurt, Käse, auch Lieferservice*

#### ROHR

**Landwirtschaft-Hofkäserei Georg Burger**  
Zum Flecken 18  
91189 Rohr  
Tel. 09876 493  
*Milch ab Hof, Joghurt, Quark, Frischkäse, Weich- und Hartkäse, Hofladen geöffnet Freitags 9.00-17.00 Uhr*

#### Milch- und Geflügelhof Wagner

Dorfstr. 8  
91189 Gustenfelden  
Tel. 09122 81442  
www.gefluegelhof-wagner.de  
*frische Milch, Joghurt, Quark, Butter, Buttermilch, Molke, Käse, Käse im Glas, Frischkäse*

#### Milchtankstelle Winkler

Michael u. Sabine Winkler  
Am Sand 6  
91189 Rohr  
Tel. 09876 738  
facebook: Winkler's Milchtankstelle 24 h  
*Milchtankstelle, Käse (Sorten: Natur, Chili, Knoblauch, Bockshornkleesamen)*

#### ROTH

**Seebühler Bauernladen**  
Eichelburger Hauptstr. 6  
91154 Eichelburg  
Tel. 09176 5573  
www.seebuehler-bauernladen.de  
*Käse (Winter, Ruppmannsburg), Milch, Butter, Joghurt (Kneissl-Hof, Rengersricht)*

#### SPALT

**Biohof Scheuerlein**  
Stockheimer Str. 4  
91174 Hagsbronn  
www.biomilch24.de  
info@biomilch24.de  
*Biorohmilch (Milchtankstelle), versch. Sorten Bioweichmilch-käse*

#### Werzingerhof Wernfels GbR

Martin und David Pfahler  
Stieglmühler Str. 10  
91174 Wernfels  
Tel. 09873 1205  
www.pfahler-eis.de  
*Eisspezialitäten aus hofeigener Milch*

#### THALMÄSSING

**Biohof Enzenhöfer**  
Steindl 6  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 1031  
www.enzenhoefer.de  
*Ziegenrohmilch, Joghurt, Käse, Quark, Eis*

#### Familie Stefan Hussendörfer

Reichersdorf 6  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 794267  
landwirtschaft@wolke7.net  
*Rohmilch ab Hof*

#### Biolandhof Winter

Ruppmannsburg 13  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 9748  
*Schnitt- und Weichkäse, Quark, Camenbert, Weichkäse in Öl (Bauernmarkt Hilpoltstein)*



Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Roth unterstützt diese Aktion.

#### WENDELSTEIN

**Hofladen Böhm**  
Am Bühl 4  
90530 Raubersried  
Tel. 09129 5582  
*Milchautomat*

#### Heubeck's Hofladen

Am Bühl 1  
90530 Raubersried  
Tel. 09129 6518  
*Milch, Joghurt, Ziegenkäse, Kuhmilchkäse, Schafskäse, Frischkäse, Butter, Bauernhof-Eis*

#### SCHWABACH

**Hofladen Baimbachtal**  
Unterbaimbach 1  
91126 Schwabach  
Tel. 09122 888693  
*Rohmilch auf Vorbestellung, Käse (auch Verkaufsautomat)*

#### Der Bauernladen

Höllgasse 5  
91126 Schwabach  
Tel. 09122 16256  
*Milch, Käse, Joghurt, Quark*

#### Familie Fleischmann

Dietersdorfer Str. 20  
91126 Wolkersdorf  
Tel. 0911 635553  
*Milch*

#### Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter:  
thomas.pichl@landratsamt-roth.de  
Tel. 09171 81-1326  
www.agenda21-roth.de  
www.direktvermarkter-roth.de  
monika.roder@schwabach.de  
Tel. 09122 860-584  
www.schwabach.de



Landkreis  
Roth  
Wirtschafts-  
förderung



mit  
Rezepten

Juli/  
August

Juni 2019, Auflage: 4.000.  
Gedruckt auf 100% Altpapier, Druckerei Fuchs, Spalt

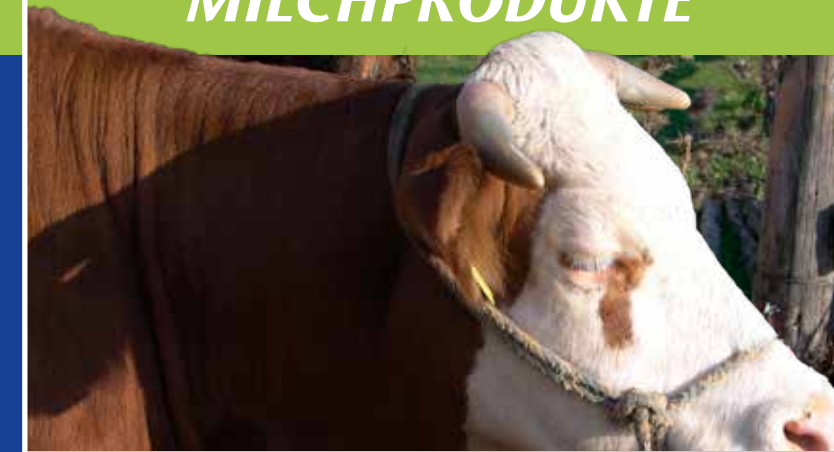
# Produkt des Monats

www.schwabach.de

www.agenda21-roth.de



## MILCH UND MILCHPRODUKTE



Eine Initiative des  
Landkreises Roth und  
der Stadt Schwabach  
zur  
Förderung regionaler  
Wirtschaftskreisläufe





*Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,  
liebe Genießer regionaler Produkte,*

melkfrische Milch direkt vom Bauern schmeckt anders als Milch aus dem Supermarkt. Wer sie probiert hat, schätzt sie. Frisch, fair und regional erhalten Sie Rohmilch direkt ab Hof bei vielen Direktvermarktern, Hofläden und auch immer öfter rund um die Uhr aus einer Milchtankstelle.

Unsere Landwirte versorgen Sie aber nicht nur mit dem Grundprodukt Milch, sondern bieten auch eine Vielzahl von leckeren Käsesorten, Joghurt, Quark, Butter und nicht zuletzt feines Bauernhofeis an. Natürlich alles mit sehr hoher Qualität und „original regional“ produziert.

Wer Milch- und Milchprodukte aus der Region konsumiert, bekommt nicht nur Frische und Geschmack, er unterstützt auch die heimische Landwirtschaft. Da weite Transportwege entfallen, leistet man zudem einen Beitrag für den Klima- und Umweltschutz.

Genießen Sie deshalb „original regionale“ Milch und Milchprodukte und tun Sie sich und der Umwelt etwas Gutes!



## Die Milch macht's

Milch ist das einzige Erzeugnis, das sich von Natur aus unverändert als Nahrungsmittel eignet. Als hochwertiges Lebensmittel hat sie nahezu alle Nährstoffe, die der Mensch zum Leben braucht: Eiweiß als Baustoff für den Körper, Milchzucker und Milchfett als wertvolle Energielieferanten. Milchzucker unterstützt gleichzeitig die Darmflora. Das enthaltene Milchfett macht den vollmundigen Geschmack der Milch aus. Als wichtiger Calciumlieferant ist sie Baustein für gesunde Knochen und Zähne. Mit einem ½ l Milch kann der Tagesbedarf an Calcium bereits zu 2/3 gedeckt werden. Regelmäßiger Verzehr von Milch und Milchprodukten kann demnach zur Vorbeugung von Osteoporose beitragen.

Als Milchmischgetränke, Joghurt, Quark, Butter- und Sauermilch, Sahne, Sauerrahm oder Käse stellen die Milchprodukte in ihren unterschiedlichsten Variationen eine große Auswahlmöglichkeit für den Verbraucher dar. Selbst in der Küche sind die Milch und Milchprodukte für die verschiedensten Gerichte fast unentbehrlich. So werden Pfannkuchen, Puddings, Aufläufe, Flammeris, Gratins, Dips, Aufstriche, Desserts und allen voran die Eisvariationen mit Milchprodukten zum echten Genuss.



# Rezepte

## Frozen-Joghurt mit Zitronenmelisse (4 Portionen)

### Joghurt-Eis:

100 g Zucker  
100 ml Wasser  
1 Topf Zitronenmelisse  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
1 Eiweiß  
500 g Joghurt (10 % Fett)  
1 Prise Salz

### Früchte:

250 g Himbeeren oder Heidelbeeren (frisch o. tiefgefroren)  
2 EL Zitronensaft  
1 Msp. Chiliflocken (nach Belieben)

### Eis:

Zucker mit Wasser 5 Min. kochen und anschließend diesen Sirup abkühlen lassen. Zitronenmelisse-Blättchen von den Stielen zupfen, 12 Blättchen für die Garnitur beiseitelegen.

Restliche Blättchen grob schneiden, mit Zitronenschale und Sirup sehr fein pürieren, mit dem Joghurt glattrühren.

Eiweiß mit Salz halb steif schlagen und unter das Joghurt rühren.

Masse entweder in der Eismaschine 30 Min. gefrieren lassen oder in eine Schüssel geben und über Nacht tiefgefrieren.

30 Min. vor dem Verzehr aus dem Gefriergerät nehmen.

### Zum Anrichten:

Früchte auf 4 Schalen verteilen, Frozen-Joghurt in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben, auf die Früchte spritzen oder mit dem Esslöffel Nocken abstechen, mit Zitronenmelisse servieren.

## Overnight Oats mit Obst – Das trendige gesunde Fitmacher-Frühstück

### Zutaten (pro Portion):

40 g Haferflocken, blütenzarte  
1 EL Leinsamen, geschrotet  
2 EL Naturjoghurt  
100 ml Milch  
1 TL Honig  
150 g Obst nach Wahl und Saison (Banane, Apfel, Birne, Orange, Beeren)

### Zubereitung:

Haferflocken mit Leinsamen, Naturjoghurt, Milch und Honig mischen, nach Belieben in ein Einmachglas mit Deckel füllen.

Das Obst vorbereiten und klein schneiden, entweder gleich dazu geben oder erst frisch am nächsten Morgen.

Overnight Oats in den Kühlschrank stellen und über Nacht durchziehen lassen.

Wahlweise können gehackte Nüsse oder andere Getreideflocken daruntergemischt werden.