

Kartoffeln aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

ABENBERG

Heiko Bernreuther
Steinbacher Weg 20
91183 Dürrenmungenau
Tel. 09873 976888
heiko.bernreuther@gmx.de
Bamberger Hörnchen, Blaue St. Galler, Bernina, Ditta, Heiderot, Laura, Linda, Nixe

Hofmanns Hofladen GbR

Güssübelstr. 4
91183 Abenberg
Tel. 09178 835
www.hofmannshofladen.de
Bernina, Gala, Melody

Familie Seubelt

Kirchenweg 3
91183 Wassermungenau
Tel. 09873 472
Belana, Ditta, Quarta

ALLERSBERG

Christian Fiegl
Wagnersmühle 2
90584 Allersberg
Tel. 09176 1235

Hochmeyer's Hofladen

Brunnau 5
90584 Allersberg
Tel. 09176 1335
Ditta, Lilly, Quarta, Sissi, Solo, Talent

BÜCHENBACH

Familie Bub

Aurauer Hauptstr. 8
91186 Aurau
Tel. 09171 7630
Glorietta, Linda, Sissi

Sabine Hussendörfer

Aurauer Hauptstr. 2
91186 Aurau
Tel. 09171 4701
oder 0176 21937358
Bamberger Hörnchen, Blaue St. Galler, Krone, Linda, Melody, Sissi, Valetta

Weiß Direktvermarktung GbR

Am Moosgarten 7
91186 Büchenbach
Tel. 09178 1695
www.weiss-wurst.de
info@weiss-wurst.de
Ditta

GEORGENSGMÜND

Bergmann's Hoflädele

Hauslach 15
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 684633 oder 1744
Ditta, Gala, Laura, Valetta

Geflügelhof Griebmeier GbR

Konrad-von-Megenberg-Str. 29
91166 Mäbenberg
Tel. 09172 8250

Christian Ramsenthaler

Obermauk 7
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 68389
Marabel

GREADING

Milchtankstelle

Familie Pfister
Birkhof 1
91171 Greding
Tel. 08463 418
Agria, Ditta, Prinzess, Rita

HEIDECK

Biospeis

Martin u. Rosalinde Harrer
Liebenstadt 13
91180 Heideck
Tel. 09177 509
Ditta, Laura, Nicola, Markies, Solist

HILPOLTSTEIN

Ludwig Angermeier

Schweizermühle 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 9659
Agria, Quarta

Auhof-Gärtnerei

Zum Bauernhof 2
91161 Auhof
Tel. 09174 99248
auhof-gaertnerei@rummelsberger.net
Agria, Annabelle, Bernina, Ditta, Gala, Juwel, Laura, Lilly, Linda, Nixe, Quarta, Sissi, Solist

Thomas Harrer

Oberrödel 4
91161 Hilpoltstein
Tel. 09177 541
Belana, Krone, Quarta

Familie Heinloth

Oberrödel 2
91161 Hilpoltstein
Tel. 09177 9417
Bernina, Gala, Jelly, Laura, Quarta, Wega

KAMMERSTEIN

Jürgen u. Elfriede Götz

Mainbachstr. 8
91126 Haag
Tel. 09122 5246
Bamberger Hörnchen, Quarta

Haager Hofladen

Schwabacher Str. 1
91126 Haag
Tel. 09122 13171
Gala, Marabel

REDNITZHEMBACH

Familie Stahl-Zwingel

Hembacher Str. 134
91126 Rednitzhembach
Tel. 09122 6301635
www.zwingel-milch.de
info@zwingel-milch.de
Ditta, Sunshine

RÖTTENBACH

Familie Gilch

Im Grund 3
91187 Röttenbach
Tel. 09172 2471
Ditta, Krone, Melody

ROHR

Hans u. Marianne Bindner

Lindenweg 3a
91189 Leitelschhof
Tel. 09122 13057
Blauer Schwede, Gala, Laura, Marabel

Direktvermarktung Fleischmann

Dorfstr. 13
91189 Gustenfelden
Tel. 09122 877113



ROTH

Bärenhof

Markus Bär
Schwabacher Str. 10
91154 Rothaurach
Tel. 0160 95736481
oder 0151 12119288
www.rothauracher-baerenhof.de
Bernina, Gala, Juwel, Sissi

Burmann's Hof und Laden

Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
info@hofundladen.de
24 Std. Einkauf im Haisla, Collette, Ditta, Quarta, Valetta

Harald Rißmann

Schwabacher Str. 9
91154 Rothaurach
Tel. 09171 7881
silke.rissmann@nexgo.de
Gala, Regina

Gerda Rößler

Edelweißstr. 8
91154 Bernlohe
Tel. 09172 7657
Valetta

Seebühler Bauernladen

Rückert u. Seitz
Eichelburger Hauptstr. 6
91154 Eichelburg
Tel. 09176 5573
www.seebuehler-bauernladen.de
Ditta, Quarta

Landpension Winkler GbR

Winkler's Hofladen
Schwander Str. 19
91154 Meckenlohe
Tel. 09171 892384
winkler@businesscloud.one
24 Std. Selbstbedienung

SCHWANSTETTEN

Michael Leickam

Harm 6
90596 Schwanstetten
Tel. 01573 6437431
Belmonda, Krone, Valetta

Heinz Nerreter

Am Weiherhof 2
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 1804
oder 0160 2018308
Belana, Laura

Hermann und Barbara Nerreter

Brückenstr. 1
90596 Mittelhembach
Tel. 09170 1755
Ditta, Quarta, Secura, Valetta

SPALT

Josef Heckel

Engelhof 1
91174 Spalt
Tel. 09175 9781
Wega

Christian Lutz

Dorfstr. 34
91174 Großweingarten
Tel. 09175 444
Solist, Krone, Valetta, Kartoffelkiste (Selbstbedienung)

THALMÄSSING

Manfred Dorner

Eysölden L 15
91177 Thalmässing
Tel. 09173 77976
Gala, Laura, Lilly, Solo, Valetta

WENDELSTEIN

Claudia Böhm

Am Bühl 4
90530 Raubersried
Tel. 09129 5582
Belana, Lilly, Quarta, Sissy, Sunshine

Heubeck's Hofladen

Am Bühl 1
90530 Raubersried
Tel. 09129 6518
www.heubecks-hofladen.de
Agria, Ditta, Krone

Pferdepension

Martin Löhlein
Nürnberger Str. 32
90530 Wendelstein
Tel. 09129 9883
Belana, Ditta, Valetta

Mygreenkuh.de

Christian Peipp
Hinteres Dorf 9
90530 Wendelstein
Tel. 09129 9054761
Ditta, Krone

SCHWABACH

Hofladen Fleischmann

Dietersdorfer Str. 20
91126 Wolkersdorf
Tel. 0911 635553
Annabelle, Birgit, Laura, Solo, Valetta

Familie Hörndler

Raubershof 1
91126 Schwabach
Tel. 0911 6328205

Günter Maueröder

Schafnacherstr. 39
91126 Schafnach
Tel. 09122 71605

Hofladen

Gerda Winkler
Dietersdorfer Str. 34a
91126 Wolkersdorf
Tel. 0911 6324165
Agria, Annabelle, Belana, Quarta, rotschalige Laura, Valetta

ÖKOLOGISCH WIRTSCHAFTENDE BETRIEBE IM LANDKREIS ROTH UND STADT SCHWABACH

Biohof Meister

Beerbach B 7
91183 Abenberg
Tel. 09873 691
Gala, Belana, Laura (24h-Selbstbedienung)

Bioland-Hof Sinke

Weinsfeld A 3
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6893
k.sinke@gmx.de
Süßkartoffeln, Frühkartoffeln ab Mitte Juni, Lagerkartoffeln ab Mitte Sept.

Gerhard Zimmermann

Weiherhaus 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 1430
geziwe@web.de
Agria, Ditta, Erna, Goldmarie, Irmgard, Jelly, Nemo, Otolia, Rosara

Familie Burger

Zum Flecken 18
91189 Rohr
Tel. 09876 493
Agria, Linda



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

mit
Rezept

Oktober

September 2020, Auflage: 4.000.
Gedruckt auf 100% Altpapier, Druckerei Fuchs, Spalt

11032006

Produkt des Monats

www.schwabach.de

www.agenda21-roth.de



Kartoffel

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





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

jetzt werden sie wieder frisch geerntet: unsere heimischen Kartoffeln. Sie sind schmackhaft, gesund, vielseitig in der Zubereitung und für jeden Koch unentbehrlich.

Egal ob konventionell angebaut oder in Bioqualität, ob fest- oder mehligkochend – direkt beim Bauern bekommen Sie die besten. Hochwertiger Geschmack, leckeres Aussehen und natürlich die Frische sind hier garantiert. Dabei leisten unsere Kartoffelbauern auch einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Sie produzieren die Kartoffeln dort, wo sie gebraucht werden und wirken langen Transportwegen entgegen.

„Original regionale“ Kartoffeln können nicht nur im zur Erntezeit direkt ab Feld, sondern auf Grund ihrer guten Lagerfähigkeit bis über den Winter hinaus genossen werden.

Finden Sie Ihre bevorzugte Sorte beim Direktvermarkter in Ihrer Nähe und lassen Sie sich von Geschmack und Qualität überzeugen. Unsere Kartoffelbauern freuen sich auf Ihren Besuch!



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

Kartoffel – die unübertroffene Knolle

Die Kartoffel ist unter vielen Namen bekannt und Inbegriff für Vielseitigkeit in der Küche.

Die Indios nannten sie „papa“ (Knolle), im Englischen wurde daraus „potato“, im Italienischen „patata“ und im Spanischen wurde sie zur „batata“. Die Italiener bezeichneten Sie auch „taruffo“ oder „tartufo“, weil der Geschmack und das Aussehen der Trüffel sehr ähnlich war. Daraus entstand der deutsche Name „Kartoffel“.

Die Kartoffel gilt als eines unserer wertvollsten Grundnahrungsmittel. Obwohl die Kartoffel ca. 20 % Stärke enthält, ist ihr Energiegehalt mit rund 70 Kilokalorien (292 kJ) niedrig. Hervorzuheben ist ihr biologisch hochwertiges Eiweiß und der Gehalt an Vitamin C - mit nur 250 g Kartoffeln kann bereits der Tagesbedarf gedeckt werden. Außerdem ist sie reich an Vitaminen der B-Gruppe, Eisen und Phosphor. Der hohe Anteil des Mineralstoffes Kalium wirkt entwässernd und erleichtert damit auch eine Gewichtsreduktion. Nicht umsonst sollte die Kartoffel in der Woche 4 bis 5 Mal auf dem Speiseplan stehen.

Ob gedämpft als Pellkartoffel, gekocht als Suppe oder Knödel, gebraten als knusprige Bratkartoffeln, mariniert mit Essig und Brühe als feiner Kartoffelsalat, überbacken als Gratin, frittiert als Pommes, Wedges oder Kroketten, rund geformt, geschnitten oder gespritzt, süß oder salzig. Kaum ein anderes Lebensmittel kann ihr mit dieser Vielfalt das Wasser reichen - einfach genial.



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

KARTOFFELSORTEN

FESTKOCHENDE	Annabelle
	Belana
	Bernina
	Ditta
	Glorietta
	Goldmarie
	Heiderot
	Linda
	Nicola
	Prinzess
Regina	
Sissi	
Solo	
Vorwiegend festkochende	Agria
	Belmonda
	Birgit
	Colette
	Erna
	Gala
	Jelly
	Juwel
	Krone
	Laura
	Marabel
	Quarta
	Otolia
	Rosara
	Rita
Secura	
Solist	
Sunshine	
Valetta	
Wega	
MEHLIG KOCHEND	Irmgard
	Lilly
	Markies
	Melody
	Nemo
Nixe	
Talent	
BESONDERE UND ALTE SORTEN:	Bamberger Hörnchen Blauer Schwede Blaue St. Galler

Rezept

Kartoffelbrot

700 g	mehlige Kartoffeln
2-3 TL	Salz
1/8 l	Milch
1/2 TL	Zucker
20 g	Hefe
550 g	Mehl
50 - 60 g	weiche Butter
2	Eigelbe

Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in wenig kochendem Wasser ca. 25 Min. weichdämpfen, abgießen, abdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken, mit Geschirrtuch abgedeckt auskühlen lassen.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mehlgrube machen, Hefe einbröseln und eine Prise Zucker zugeben. Am Rand die weiche Butter, Salz und Eigelbe geben, Kartoffeln zugeben und mit der lauwarmen Milch das Ganze mit Küchenmaschine oder Handrührgerät und Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmals richtig durchkneten, halbieren und daraus jeweils 2 Stränge formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, zudecken und nochmals 30 Min. gehen lassen.

Die Backröhre auf 200 – 225 °C Ober-Unterhitze vorheizen.

Nach Belieben die Brotstangen mit der Schere in Abständen kreuzweise einschneiden, mit Wasser bestreichen und in der vorgeheizten Röhre auf der untersten Schiene ca. 25 -30 Min. goldbraun backen, nochmals leicht mit Wasser bestreichen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Herrlich mit frischer Butter und Schnittlauch. Auch zur Gemüsesuppe serviert ein Genuss.