

# ROTHER Landgenuss

Fränkisch genießen

Besondere Freizeittipps und regionale Einkaufserlebnisse



## Bärbels grünes Paradies

Ein Gartentraum auf mehr als 8.000 Quadratmetern

Wer sich auf den Weg in den botanischen Privatgarten von Barbara Krasemann in Dixenhausen macht, sollte sich von vornherein von allen Vorstellungen über Ziergärten und Parks verabschieden

Vielfalt der Natur wieder zu erkennen und zu bewahren“ ist seitdem das Credo für Barbara Krasemann.

1985 beginnt dann ihre Gartengeschichte in Dixen-

historischen Gemüsesorten aus der Jungsteinzeit und dem Mittelalter. Im Zentrum der Anlage befindet sich das „grüne Klassenzimmer“ mit Essplatz, Dörrhäuschen, Back- und Räucherhaus. Je-



und sich frei machen für etwas Neues. Denn was einen in dem beschaulichen Örtchen nahe Thalmässing erwartet, ist eine andere, aber nicht minder interessante Art Garten. Barbara Krasemann hat sich das Wissen und die Kunde um die Pflanzen, die Botanik, selbst erarbeitet. Schon als kleines Mädchen streifte sie mit ihren Eltern durch die Wälder und Wiesen des Harzes, immer auf der Suche nach dem einen oder anderen Leckerbissen, den die Natur so bereitwillig anbietet. Alte Gemüsesorten, wie Wildkohl und gelbe Beete zum Beispiel. „Diese

hausen. Auf einer 8500 qm großen Wiese und über Jahrzehnte hinweg errichtet sie mit Samen aus eigenen Pflanzen viele unterschiedliche „Gartenzimmer“, durch Hecken und Bäume voneinander getrennt. Über einen Obstgarten mit alten Obstsorten, einen Kräutergarten, einen Herbstgarten mit Bienenstöcken sowie einen Formengarten mit Buxbäumchen und über Stein-, Wald-, Moos- und Schattengärten mit 120 Farnarten zieht sich der Kreis - einem Labyrinth gleich - immer enger. Beindruckend ist auch ein Gemüsegarten mit 80 zum Teil

den Monat präsentiert sich der Garten in einer anderen Blüten- und Blattfarbe. Zugleich ist er auch Zuhause für zahlreiche Tiere und Nützlinge. „Ich liebe das Spiel mit Licht und Schatten und den Farbreichtum der Natur. Mein Garten ist außerdem ein gesunder Garten“, berichtet Barbara Krasemann nicht ohne Stolz. Sie benötigt keine künstlichen Schädlingsbekämpfungsmittel und verlässt sich lieber auf Nützlinge, wie etwa Marienkäfer.

Dieser Garten lebt erst durch Barbara Krasemann. Bei Führungen und Seminaren



erläutert sie auch weitgereisten Gruppen - aus der ganzen Welt kommen Gartenbegeisterte nach Dixenhausen -

viel Wissenswertes über die Verwendung unterschiedlicher Früchte, Beeren, Blätter, Wurzeln und Knospen. Zweistündige Führungen finden jeden ersten und dritten Sonntag im Monat ohne Voranmeldung statt. Darüber hinaus bietet Bärbels Garten auch Seminare an. Von der Saatgutgewinnung, selbstgemachten Seifen oder Kochkursen mit alten Rezepten reicht die Themenvielfalt.

### Mehr Informationen

**Barbara Krasemann**  
Dixenhausen 23  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 78886

[www.baerbels-garten.de](http://www.baerbels-garten.de)  
[info@baerbels-garten.de](mailto:info@baerbels-garten.de)



Ein weiteres Gartenparadies finden Sie bei:

**Monika Lehner**  
Leitenweg 1  
91126 Kammerstein-  
Barthelmesaurach  
Tel. 09178 328

[www.gruenes-echo.de](http://www.gruenes-echo.de)  
[info@gruenes-echo.de](mailto:info@gruenes-echo.de)

Den fleißigen Bienen verdanken wir eines der vielseitigsten und wohlschmeckendsten Naturprodukte – den Honig. In unserem Landkreis gibt es vielerorts die Möglichkeit, hochwertigen Honig direkt beim Erzeuger zu kaufen. Einer davon ist Uwe Philipp Schwager, der 1. Vorsitzende des Bienenzuchtvereins Georgensgmünd. Weitere 10 Vereine im Landkreis widmen sich der Imkerei. Bei einem Besuch schilderte Uwe Schwager eindrucksvoll die Besonderheiten seines Hobbies, aber auch die Probleme, mit denen die Imker heutzutage konfrontiert werden. So leiden die Bienen unter einer intensiven Flächennutzung. Blühende Wiesen und Felder sind selten geworden.

Uwe Schwager appelliert deshalb an Landwirtschaft und Kommunen, möglichst viel Randstreifen, Blumenwiesen mit blühenden Wild- und Kulturpflanzen stehen zu lassen, damit die Bienen die dringend erforderliche Nahrung erhalten. Besondere Gedanken haben sich die Imker zur Nachwuchsarbeit gemacht. So bieten sie Bienenpatenschaften und Jugendbetreuungen an. Der Georgensgmünder Verein und alle weiteren Imker im Landkreis Roth bemühen sich intensiv, die Bienenhaltung zu erhalten und zu fördern. Sie leisten damit auch einen unschätzbaren Beitrag für eine artenreiche Natur und Umwelt.



Liebe Gäste,  
liebe Leserinnen und Leser,

in der zweiten Ausgabe unserer Regionalzeitung verraten wir Ihnen wieder einige „original-regionale“ Geheimtipps: Im Land um Stauf lässt sich der Genuss feiner Rinderschinken mit knusprigem Bauernbrot beispielsweise gut mit einem Ausflug ins Michael-Kirschner-Kulturmuseum verbinden. Bäuerliches Leben vergangener Zeiten wird hier zu neuem Leben erweckt!

Aber nicht nur der Süden des Landkreises Roth steht für Regionalität. In Wendelstein wird eine Wanderung entlang der Schwarzachklamm erst kombiniert mit einem Einkauf in Heubeck's Hofladen zu einem echten Genuss-Wandertag.

Ganz besondere Gaumenfreuden versprechen handgepflückte Kräutertees, vitaminreiche Holunderprodukte oder für Alle, die es „hochprozentig“ lieben: Fruchttige Edelbrände aus Selingstadt.

ROTHER Landgenuss macht Lust – Lust aufs Rother Land und seine Spezialitäten. Probieren Sie es aus!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr

Herbert Eckstein  
Landrat



### Inhaltsverzeichnis

Seite 1  
Grüner Gartentraum  
Heimischer Honig

Seite 2  
Bio-Archehof  
Michael-Kirschner-  
Kulturmuseum

Seite 3  
Kraftpaket Holunder  
Holunderrezept  
Müller mit Zukunft

Seite 4  
Regiomarkt Roth  
Wurstseminar

Seite 5  
Zeller Kräutersymphonie  
Land um Stauf

Seite 6  
Hochgeistige Gemüse  
Genuss-Wandertipp  
Veranstaltungstipps

## Heimischer Honig Goldene Süße aus unserer Natur



### Mehr Informationen

**Bienenzuchtverein  
Georgensgmünd**  
1. Vorsitzender  
Uwe Philipp Schwager  
Sandstraße 12  
91166 Georgensgmünd  
Tel. 09172 68 780

Die Adressen aller  
Imkervereine im  
Landkreis Roth unter:



[www.agenda21-roth.de](http://www.agenda21-roth.de)





## Eine Arche für gefährdete Rassen

### Der Bio-Archehof Gerstner züchtet vom Aussterben bedrohte Schafassen

Eigentlich gibt es für Schafhalter heutzutage überhaupt keinen vernünftigen Grund, anstelle der weitverbreiteten „Wirtschaftsrasse“ Merinoschafe über die Zucht anderer Schafassen nachzudenken. Die „Merinos“ sind auf den Ertrag von Fleisch und Wolle gezüchtet und erfüllen bestmöglich die Erwartungen. Und so sind in erster Linie wirtschaftliche Interessen dafür verantwortlich, dass eine Reihe alter Schafassen aktuell vom Aussterben bedroht ist.

Heinz und Anita Gerstner gehen mit ihrem Bio-Archehof in Eysölden ganz bewusst einen anderen Weg. Sie wollen vom Aussterben bedrohten Haustierrassen eine Arche - im besten Wortsinn - sein. In ihrer Schäferei finden sich nur noch eine Hand voll Merinos, Tendenz fallend. Dafür hat sich das Landwirthehepaar dem Erhalt und der Zucht alter Rassen verschrieben. Und so tummeln sich auf der Koppel unter den 100 Mutterschafen vor allem das

Krainer Steinschaf, das Alpine Steinschaf, das Brillenschaf oder das Deutsche Karakulschaf. Das Krainer Steinschaf etwa gibt es seit mehr als 6000 Jahren (!).

Wenn Anita Gerstner die Geschichte über ihren Hof erzählt, ist ihr der Idealismus und das Herzblut, das an diesen alten Rassen hängt, deutlich anzumerken: „Die Gene dieser Schafe sind nicht modern, entsprechen nicht der heutigen Zeit. Aber unsere Schafe sind einfach schön, viel robuster und haben einen sehr angenehmen, ruhigen Charakter. Da wird man schnell zum Liebhaber“, kommt sie ins Schwärmen. Immer mehr Liebhaber wissen auch das besondere, geschmackvolle Lammfleisch in höchster Qualität zu schätzen. Dies wird genauso über den eigenen Hof vermarktet, wie die Wolle der Schafe. Daraus filzt Anita Gerstner in Handarbeit warme Sachen für den Winter, wie Schals, Hüte, Hausschuhe oder Stuhlkissen. Auch dafür wird

nur Wolle bester Qualität verwendet. Mit der Vermarktung dieser Schafprodukte verfolgen die Gerstner's aber nicht vorwiegend wirtschaftliche Interessen - sie ist für die Beiden Hobby und vielmehr Mittel zum Zweck. Denn nur über den Verkauf von Wolle und Fleisch ist es möglich, diese alten Schafassen zu erhalten.

„So ganz nebenbei“ werden die Steinschafe und Co. seit ein paar Jahren auch in der Landschaftspflege eingesetzt. Durch ihre genügsamen Futtergewohnheiten sind sie auch hierfür sehr gut geeignet und pflegen auf schonende Art und Weise wichtige Naturschutzflächen der fränkischen Sandachse (bei Pyras). „Bio“ bedeutet für Heinz und Anita Gerstner ökologisches Denken und Handeln. Dazu gehört auf dem Gerstnerhof ein „original-regionaler“, geschlossener Wirtschaftskreislauf mit kurzen Wegen. Und so werden die Beiden ganz si-

cher auch künftig als „Arche“ gerne einspringen, wenn es darum geht, Rassen wie das Deutsche Karakulschaf - von dem es einst nur noch 100 Tiere in ganz Deutschland gab - durch gezielte Zucht zu retten und am Leben zu erhalten. Mitstreiter und Mitzüchter dringend gesucht!

#### Mehr Informationen

**Bio-Archehof**  
Heinz und Anita Gerstner  
Eysölden F 3  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 9718 od.  
Tel. 0160 8841727



karl-heinz-gerstner@t-online.de  
Hofführungen auf Anfrage



#### Mehr Informationen

**Bäuerliche Heimatmuseen im Landkreis Roth**

**Michael-Kirschner-Kulturmuseum**  
Stauf 16  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 549 oder 627



**Dorfmuseum Laffenau Familie Betz**  
Laffenau 9  
91180 Heideck  
Tel. 09177 322



**Museumsscheune „Glump und Krempf“ Toni Brandl**  
Lampersdorf 10  
90584 Allersberg  
Tel. 09176 7326



## Früheres Leben am Land

### Ein Ausflug ins Michael-Kirschner-Kulturmuseum

„Sowas haben wir früher auch gehabt“ und „das kenn ich noch von meiner Oma“, hören die Betreuer des Michael-Kirschner-Kulturmuseums immer wieder. Beim Tritt über die Schwelle des Wohnstallhauses aus dem Jahr 1868 fühlt sich der Besucher nur mal kurz das Haus verlassen. In der guten Stube hängen gestrickte Socken vor dem Ofen, die Lesebrille liegt am Tisch und die Fotos an der Wand erzählen von vergangenen Tagen. Während bei den Damen meistens beim Anblick alter Küchengeräte Erinnerungen wach werden,

hat es den Männern besonders die Gewölbedecke des Stalls angetan. Böhmisches Wanderarbeiter haben das für die Region eher untypische Gewölbe einst erstellt.

Dass all die Schätze auch heute noch erhalten sind, ist der Dorfgemeinschaft Stauf und besonders der „Rentner-Gang“, wie sich die rüstigen Senioren nennen, zu verdanken. Als die Dorfgemeinschaft im Jahr 2000 das Anwesen von Michael Kirschner erbt war damit die Auflage verbunden, es der Nachwelt zugänglich zu machen. Der letzte Bewohner war ein

leidenschaftlicher Sammler, so dass allein fünf Jahre nötig waren, zu sichten, zu räumen und Nützliches von Überflüssigem zu trennen. Unter Bergen von Heimatzeitungen, Urkunden, Fotos und Geldscheinen tauchten unter Schätzen und Kuriositäten auch 60 Paar, vom Besitzer selbst gefertigte Schuhe auf.

Mit Unterstützung des Förderprogramms LEADER und der bayerischen Denkmalpflege, sowie vieler fleißiger Dorfbewohner, konnte 2005 dann die Sanierung des Wohnstallhauses und der historischen Scheune in

Angriff genommen werden. Insgesamt stecken in dem heutigen Schmuckstück mehr als 12.000 Stunden ehrenamtlicher Arbeit. Neben vielen begeisterten Besuchern wurde die vorbildliche Sanierung bereits mit verschiedenen Preisen gewürdigt. 2010 erhielt die Dorfgemeinschaft Stauf für ihre vorbildliche Arbeit die Bayerische Denkmalschutz-



medaille. Die Museumssaison wird in Stauf jedes Jahr am 1. Mai mit einem Museumsfest eröffnet. Bei Speis und Trank werden alte Handwerkstechniken wie Filzen oder Spinnen gezeigt. Das Michael-Kirschner-Kulturmuseum ist von Mai bis Oktober jeden ersten Sonntag im Monat geöffnet. Der Eintritt ist frei, jedoch freut sich die Dorfgemeinschaft Stauf über eine Spende. Auf Anfrage können Gruppen oder Schulklassen auch außerhalb der Öffnungszeiten eine Führung

brauchs befinden sich in seiner Museumsscheune.

Familie Betz führt Besucher durch das Dorfmuseum Laffenau bei Heideck. Zu sehen gibt es Geräte aus Landwirtschaft und Handwerk, Haushaltsgegenstände, Kleidung, Bücher und Bilder. Die beiden privaten Sammlungen haben keine regelmäßigen Öffnungszeiten, werden aber auf Anfrage für Besuchergruppen geöffnet.

#### Unser Rezepttipp:

### Holundersuppe mit Grießflammeri

500 ml Holundersaft  
50 g Zucker  
2 EL Honig  
½ St. Zimt  
1 Nelken  
3 TL Stärkemehl  
3 EL Zwetschgenwasser  
500 g vorbereitete Früchte (entsteinte Pflaumen, Zwetschgen, Holunderbeeren, Brombeeren, Himbeeren)  
Schale einer unbehandelten Orange

Holundersaft mit Zucker, den Gewürzen und der Orangenschale erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen, Stärkemehl mit Zwetschgenwasser anrühren, einrühren, einmal aufkochen lassen, Gewürze entfernen und erkalten lassen.

Nach dem Aufkochen entsteinte Pflaumen, Brombeeren oder Himbeeren einlegen.

#### Unser Rezepttipp:

### Grießflammeri

300 ml Milch  
50 g Zucker  
½ Vanilleschote  
30 g Hartweizengrieß  
2 Bl. Gelatine  
3 EL Zwetschgen- oder Kirschwasser  
200 ml Sahne  
etwas abgeriebene Orangenschale

Gelatine einweichen. Milch mit Zucker und vorbereiteter Vanilleschote zum Kochen bringen, Grieß einrühren, unter Rühren ca. 3 Min. kochen lassen, abgetropfte Gelatine und Schnaps einrühren, abkühlen lassen und die steif geschlagene Sahne unterziehen, gut abdecken und kalt stellen.

Zum Anrichten: Holundersuppe in Teller verteilen, mit je einer Nocke Grießflammeri anrichten.

## Wertvolles Kraftpaket

### Vier Landwirte aus dem Landkreis Roth stellen „Schwarze Holunder“-Produkte her

Vor 15 Jahren war der Holunderhof im Hilpoltsteiner Ortsteil Meilenbach noch ein recht gewöhnlicher landwirtschaftlicher Betrieb: Milchkuhe, Bullenmast, Ackerbau. Heute ist der Hof der Familie Waldmüller Teil der „Frankenholunder GmbH“ und damit im Fränkischen Seenland, dem Naturpark Altmühltal und der Metropolregion die Adresse für original-regionale Holunderprodukte.

Gemeinsam mit den Partnerbetrieben Körner (Mekenhausen), Hörndlein (Wildenbergen) und Bub (Oberreichenbach) wagten sich Irmgard und Gerhard Waldmüller 1996 auf land-

wirtschaftliches Neuland. Auf Anstoß des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bauten die vier Landwirte probenhalber auf einer kleinen Fläche Holundersträucher an. Dass sich aus diesem Versuch in wenigen Jahren eine florierende Direktvermarktung entwickelte hat, verdankt Frankenholunder einem (un)glücklichen Zufall. „Eigentlich war der Hauptanteil der Ernte für die biologische Farbindustrie gedacht“, sagt Gerhard Waldmüller. „Nur die Restmenge wollten wir verarbeiten und direkt an die Verbraucher verkaufen.“ Doch der freie Markt machte den Vieren einen Strich durch die Rech-

nung: „Genau in diesem Jahr drängte billig produzierter Holunder aus Rumänien und Ungarn nach Westen – der Absatzmarkt war für uns dahin.“ Also entschloss sich Frankenholunder, die gesamte Menge direkt zu vermarkten – mit Erfolg. „Die Nachfrage war von Anfang an da“, erinnert sich Irmgard Waldmüller. „Die Menschen schätzen den Holunder, der bei uns eine Jahrtausende alte Tradition hat, vor allem wegen seiner gesundheitsfördernden Wirkung.“

Mittlerweile haben sich die vier Direktvermarkter auf Holunder spezialisiert. Sie bauen gemeinsam rund

17 Hektar der überaus gesunden und sehr vitaminreichen Sonderkultur an. Etwa 30 Produkte – vom Holunderblütensekt über Holunderglühwein bis hin zu Essig, Tee oder Marmelade – stehen schon lange nicht mehr nur im Meilenbacher Hofladen zum Verkauf. In vielen Läden, in Regionaltheken großer Supermärkte und in Gastwirtschaften zwischen Erlangen, Ingolstadt und Ansbach gibt es die original-regionalen Holunderprodukte aus dem Landkreis Roth zu kaufen.

Dabei begegnen die vier Landwirte dem mittlerweile enormen Arbeitspensum mit einer gut organisierten Auf-

gabenverteilung. Vom Marketing und Vertrieb über die Produktion bis hin zu Standdiensten – jeder Partner steuert wichtige Arbeit bei. Eng zusammengearbeitet wird auch bei den Ernten der Blüten im Frühjahr und der reifen Dolden im Spätsommer. Hier ist nämlich Handarbeit gefragt. „Holunder blüht und reift sehr unterschiedlich“, erklärt Gerhard Waldmüller. „Bei der Ernte muss man also jede einzelne Dolde zuerst prüfen.“ Das ist nur mit Hilfe der Dorfbewohner und von Freunden und Bekannten zu bewältigen. Zudem werden wichtige Entscheidungen immer gemeinsam getroffen. Zum Beispiel wenn es um die Einführung neuer Holunderprodukte geht. Da war Frankenholunder heuer schon fleißig. „Auch in dieser Saison wol-

len wir unsere Kunden wieder mit der einen oder anderen Neuheit überraschen“, verrät Gerhard Waldmüller schon mal.

#### Mehr Informationen

**Hofladen der Familie Waldmüller**  
Meilenbach 1  
91161 Hilpoltstein  
Tel. 09179 6231



www.frankenholunder.de

#### Mehr Informationen

**Mühlenladen Neuses**  
An der Mühle 1  
90530 Wendelstein-Neuses  
Tel. 09122 77000



Öffnungszeiten:  
Di bis Fr 9 – 12 Uhr  
und 13 – 18 Uhr  
Sa 10 – 14 Uhr

## Ein Müller mit Zukunft

### An der Schwarzach wird heimisches Getreide gemahlen

Tradition trifft Moderne: Die Getreidemühle Weidner und Assenbaum in Neuses bei Wendelstein ist fest in ihrer



Vergangenheit verwurzelt und gleichzeitig ein mittelständischer Betrieb, der Zukunft hat. Seit 1834 ist das

idyllische Anwesen, das bereits 1435 zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde, in Familienbesitz. Der heutige Müller Harald Assenbaum setzt auf traditionelle, regionale Wirtschaftskreisläufe: „Zum einen stammt das Getreide von Landwirten aus der unmittelbaren Nachbarschaft“, erklärt der Müller. „Oft beliefern sie unsere Mühle schon seit vielen Generationen. Wir wissen also genau, wo unser Weizen und unser Roggen herkommen.“ Zum zweiten beliefert der Mühlenbetrieb ausschließ-

lich kleine Handwerksbäckereien in der Region mit seinem Mehl. Die Getreidemühle hat aber weit mehr zu bieten als „nur“ verschiedene hochwertige Weizen- und Roggenmehlsorten. Im freundlich eingerichteten Mühlenladen gibt es auch Müslis, Nüsse, Schokoknabbereien, Plätzchen, Gebäck, Honig, Nudeln und sogar Kaffee – alles original regional aus der Metropolregion Nürnberg. „Vor fünf Jahren haben wir zudem noch einen Weinladen auf dem Mühlengelände eingerichtet, in dem wir vor allem fränkischen Wein verkaufen“, erklärt Sieglinde Schwarm, die für die Läden zuständig ist. Auch der ökologische

Gesichtspunkt kommt nicht zu kurz: Die Mühle verfügt über zwei Turbinen, die Stromerzeugung nutzen. Der Strom versorgt nicht nur die Mühle selbst – stehen die Mahlwerke still, wird der Überschuss ins Netz eingespeist.

Wer sich nicht nur in den beiden Läden mit hochwertigen Produkten eindecken, sondern auch mehr über die Mühle, ihre Geschichte und ihre Funktionsweise erfahren will, der kann eine Führung buchen. Oder aber er besucht den jährlichen Mühltage, an dem die alte Getreidemühle traditionell ihre Tore für viele Besucher öffnet.



## Es geht um die Wurst! Lieblingswurst selbst gemacht

Bei dem außergewöhnlichen Angebot, das sich Metzgermeister Claus Böbel aus Rittersbach für alle Wurstliebhaber hat einfallen lassen, geht es im wahrsten Sinne des Wortes um die Wurst! Interessierte in seiner Metzgerei „nur“ hinter die Kulissen blicken zu lassen und Abläufe theoretisch zu erklären, war ihm zu wenig. Wer an seinem „Wurstlerlebnis“ teilnimmt, kann für ein paar Stunden die Herstellung verschiedenster

Wurstvarianten erleben und selbst Hand anlegen. „Erleben wie Wurst hergestellt wird, erfahren welche Zutaten drin sind, mitmachen statt nur konsumieren, das will ich in meinem Betrieb vor Ort vermitteln“, sagt Claus Böbel. Doch bevor die Seminarteilnehmer sich daran machen können, Fleisch zu schneiden, Gewürze und Salz zu wiegen, Fleischwolf und Kutter zu bedienen oder Wurstmasse einzufüllen, gibt ein kurzer Rundgang einen Einblick in den Handwerksbetrieb. Außerdem werden alle fachgerecht und hygienisch sauber eingekleidet. Und natürlich steht Claus Böbel laufend mit Rat und Tat zur Seite, gibt Hintergrundinfos und Tipps, beantwortet alle auftretenden Fragen.

Die altbekannte und beliebte Fränkische Bratwurst mit 5-gängigem Bratwurstmenü, der Rittersbacher Pressack oder die Gelbwurst zählen dabei noch zum kleinen „1x1“ in der Wurstherstellung. Kreativer, „bunter“ und geschmacksintensiver gehts dann schon bei der Variante

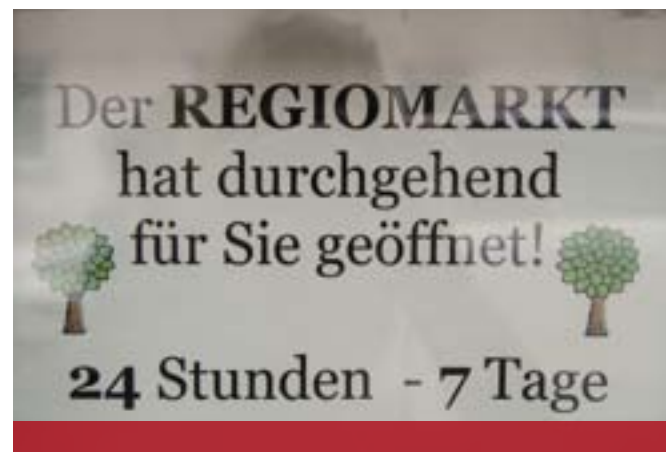
## Regionaler Genuss „Rund um die Uhr“ Im Regiomarkt Roth kann sogar Nachts eingekauft werden

Seit März gibt es den Regiomarkt – eine geniale Idee mit der regionale Lebensmittel rund um die Uhr eingekauft werden können. Aufgeräumt und sauber ist es in dem Regiomarkt in der Hiltpoltsteiner Straße, gleich neben der Sparkasse im Rother Zentrum. Der Regiomarkt ist ein kleiner, lichtdurchfluteter Laden mit fünf „Regiomaten“. Bestückt sind sie mit einer reichhaltigen Auswahl an regionalen Produkten.

Gerade parkt eine Kundin vor dem kleinen Markt und flitzt mit ihrem Einkaufskorb herein um noch schnell ein Paket Grillfleisch vom Hofladen Burmann aus Pfaffenhofen aus dem Automaten zu lassen. „Da brauche ich nicht extra nach Pfaffenhofen“, sagt sie und lacht als sie auf das schlechte Grillwetter angesprochen wird. „Die Steaks brate ich in der Pfanne als Mittagessen. Ich habe nicht gedacht, dass die Automaten so einfach zu bedienen sind“, erzählt sie begeistert vom Angebot in den Regiomaten weiter. Auch Manfred von Born aus Roth schaut sich gerne hier um, während seine Frau den Friseur nebenan besucht. Und trinkt derweil

einen Kaffee – geröstet natürlich in Franken. Lange dauert es nicht und seine erste Bekannte kommt in den Laden. Sie hat Leergut dabei, das man hier auch zurückgeben kann und nimmt gleich wieder frischen Joghurt mit. So wird der Regiomarkt sogar zum Ort für Begegnungen. Ursprünglich wollten die

die Woche, 24 Stunden geöffnet.“ Regionalität und Frische sind für Georg Bär aus Rothaurach Voraussetzung für die angebotenen Produkte. „Wenn ich regionale Produkte verkaufe, dann will ich die Erzeuger und die Erzeugungsbedingungen auch kennen.“ Deshalb bestückt er die Automaten täglich.



Geschäftsgründer und Ideengeber Georg Bär und Lutz Pfaff die Automaten an Direktvermarkter verkaufen, damit diese ihre Kunden auch nach Ladenschluss bedienen können und hatten den Regiomarkt nur als Ausstellungsraum geplant. „Wir hätten nie gedacht, dass unser kleiner Laden so einschlägt. Wir haben 7 Tage

Nötig machen dies die ganz frischen Produkte, wie belegte Laugenstangen und Semmeln sowie Salat und auch die frische Kuhmilch aus Gustenfelden, die wegen der schonenden Behandlung nur wenige Tage haltbar ist. Damit der Regiomarkt aktuell bleibt wird das Angebot immer wieder variiert. Je nach Saison gibt es neben

den Klassikern im Eis-Regiomarkt die Herbstfrüchtesorten und ab November dann die Weihnachtseiscreationen. Dann werden auch die beliebten Grillsteaks anderen heimischen, saisonalen Spezialitäten weichen müssen.

### Mehr Informationen

**Regiomat**  
Pfaff und Bär GbR  
Schwabacher Str. 1  
91154 Rothaurach  
Tel. 09171 97150



regiomarkt@roth.de



lebnis“, sagt Claus Böbel. Termine für Gruppen ab 5 Personen finden jederzeit nach Vereinbarung statt. Darüber hinaus werden monatlich feste „Wurstlerlebnis“-Semi-

nare angeboten. Das „Wurstlerlebnis“ ist übrigens nur ein neues Angebot des sehr innovativen Metzgereibetriebs. „Wursttaxi“, „Wurstbrief“, „Wurstkiste“

und „Wurstmixx“ sind weitere – nicht weniger außergewöhnliche – erfolgreiche Innovationen die den Ideen von Claus Böbel entstammen.

### Impressum

**Herausgeber**  
Landratsamt Roth  
-Kultur und Tourismus-  
Weinbergweg 1, 91154 Roth  
Tel. 09171 81-329  
Fax: 09171 81-399  
E-Mail / Internet  
tourismus@landratsamt-roth.de  
www.urlaub-roth.de

**Redaktionelle Mitarbeit**  
Claudia Dürst, Anne-Karina Landmann, Nadine Menchen (ErLebenswelt Roth e.V.), Thomas Pichl, Iris Schmidt (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Roth)

**Gestaltung & Layout**  
© by MARTIN Werbeagentur, Roth  
info@martin-werbeagentur.de  
www.martin-werbeagentur.de  
Tel. 09171 895 345

**Druck**  
Emmy Riedel GmbH,  
Gunzenhausen

**Redaktion**  
Thomas Gruber

**Fotos**  
Landratsamt Roth

**2. Auflage**  
Oktober 2010 / 7.000 Exemplare



## Zeller Kräutersymphonie Ein Erlebnis für die Sinne

„Im Garten der Sinne“ duften Küchenkräuter wie Oregano und Salbei mit Heilkräutern und „Kräutern für die Sinne“ um die Wette. Orange leuchten Ringelblumen neben blauer Bergflockenblume und lila Echinacea. „Auch die längste Reise beginnt mit dem ersten Schritt“ informiert ein kleines Schild beim Betreten des kreisrunden Garten-Labyrinths. Das Kräuterynthe ist für alle Besucher ein Ort zum Erfahren, Wohlfühlen, Nachdenken und Innehalten. Breite rollstuhlgerechte Wege führen an Hochbeeten vorbei, die so

konzipiert wurden, dass auch Rollstuhlfahrer an den Blüten schnuppern und nach würzigen Blättern greifen können.



Für sehbehinderte Besucher wurden die Informationstäfelchen mit den Namen der einzelnen Pflanzen mit Brailleschrift versehen.

Die Dillinger Franziskanerinnen und die Mitarbeiter der

Regens-Wagner-Stiftung in Zell bei Hiltpoltstein arbeiten nach dem Motto „Für Menschen mit Behinderung da sein!“. So ist es für sie eine Selbstverständlichkeit ihr frei zugängliches Kräuterynthe für alle Menschen mit und ohne Behinderung zu einem Ort der Begegnung zu machen.

Neben den Bewohnern der Behinderteneinrichtung finden immer mehr Besucher den Weg nach Zell, um in aller Ruhe durch das Labyrinth zu wandeln. Wer allerdings mehr über die Pflanzen und ihre Wirkungen erfahren möchte, kann an einer Führung der beiden Kräuterpädagoginnen Renate Kirchberger oder Rosemarie

## Schmackhaftes vom „Land um Stauf“ Neue Initiative bietet „original-regionale“ Spezialitäten

Feiner Rinderschinken, selbstgeschleudertes Honig, knuspriges Bauernbrot, naturbelassener Apfelsaft – und das alles frisch vom Bauern! Tief verwurzelt in der Region sind die Bauern und Regionalerzeuger, die gemeinsam ihre Produkte vom „Land um Stauf“ vermarkten. Das Land um Stauf reicht mit seinen historischen Wurzeln von der Nürnberger Keuperbuch bis hin zum Eichstätter Jura. Die unterschiedlichsten Böden prägen eine abwechslungs- und artenreiche Kulturlandschaft und bringen eine große Vielfalt an Produkten auf kleinem Raum hervor.

Die Verbundenheit zur Tradition ist es, die Bauern rund um Thalmässing veranlasste unter dem Begriff „Land um Stauf“ ihre Spezia-

litäten zu vermarkten. Um dem Kunden den Einkauf zu erleichtern, haben Sie sich mit vier Verkaufsstellen (siehe Kasten) zusammen getan. Dort kann die große Vielfalt, die das Land um Stauf hervorbringt, erstanden werden. Der Parkplatz vor der Tür ist neben den regionalen Produkten und ihrer Frische nur ein weiteres Zuckerl für die Verbraucher.

Christa Weglehner aus Landersdorf ist Bäuerin aus Leidenschaft. Neben der Versorgung der Kühe, Schweine – aus denen ihr Sohn frische Wurstwaren herstellt – und Hühner betreibt sie eine Gastwirtschaft und bäckt zweimal pro Woche knuspriges Bauernbrot in ihrem Holzbackofen. Sobald das Brot etwas abgekühlt ist,

fährt Christa Weglehner zum Kellermarkt nach Thalmässing, wo sie meist schon sehnsüchtig erwartet wird. „Jetzt kann ich das frische Bauernbrot vom Weglehnerhof genießen und muss nicht



extra nach Landersdorf fahren“, sind dort die Kunden sichtlich begeistert.

Nur ein paar Häuser weiter gibt es am Marktplatz in der Metzgerei Lederer neben den eigenen, nach hohen Ansprüchen hergestellten Fleisch- und Wurstspezialitäten auch den Käse von der Familie Winter aus Ruppmannsburg und die Eisspezialitäten vom Werzingerhof Wernfels. „Im Sommer geht das Bauernhofes wie wie



freuen sich die Kunden und auch der Chef selbst auf die cremigeren Weihnachtseiscreationen. Dann nehmen die Kunden neben Bratwürsten und Co. auch gerne Zimt- und Bratapfels mit nach Hause.

Die Nähe von Erzeuger und Verbraucher ist das Erfolgsgeheimnis der neuen Direktvermarkter-Initiative. Das gegenseitige „Kennen“ schafft Vertrauen und Heimatverbundenheit. Darüber hinaus werden die Produkte vom „Land um Stauf“ noch in bäuerlich-handwerklicher Tradition hergestellt. Sie sind allesamt im wahrsten Wortsinne Lebensmittel – Mittel zum Leben: Und darauf sind die Erzeuger vom „Land um Stauf“ auch sehr stolz.

Heiß teilnehmen oder sich auf eine Wegmeditation mit Schwester Ruth begeben.

Für Schwester Gerda, Leiterin der Einrichtung und Ideengeberin, ist das Labyrinth zu einer Brücke zwischen den Menschen geworden. Wie Franz von Assisi die Achtsamkeit gegenüber allen Geschöpfen gelehrt hat, wollen auch die Franziskanerinnen die Bewohner und Besucher der Einrichtung an die Natur heranführen und mit dem „Garten der Sinne“ ein sichtbares Zeichen für das Umweltbewusstsein setzen. Unter Anleitung von Kräuterpädagogin Lina Enzenhöfer haben die Zeller Werkstätten 2008 das Projekt Teekräuteranbau gestartet. Seitdem werden Kräuter in reiner Handarbeit angepflanzt, gehegt, gepflegt und gepflückt. Teekräuter wie Pfefferminze, Ringelblume oder Zitronenmelisse werden mit Wildkräutern zusammengeführt. Nachdem die Blätter per Hand verlesen wurden, werden sie in einem sehr schonenden Verfahren getrocknet. Dies ist auch das Geheimnis der leuchtend blau- und orangefarbenen Blüten in den Tees mit verheißungsvollen Namen wie „Kräutersymphonie“ oder „Kräuterzauber“.

Die verschiedenen Teesorten, die ab September direkt im Werkstattladen und bei den Basaren in der Einrichtung verkauft werden, sind ein echter Geheimtipp. Tee liebhabern, die sich nicht rechtzeitig mit ihrer Lieblingsorte eingedeckt haben, bleibt dann nur zu warten bis im nächsten Frühjahr die

### Unser Tipp:

**Zeller Werkstätten**  
Zell A9  
91161 Hiltpoltstein  
Tel. 09177 97-323  
Fax: 09177 97302  
wfbm-zell@regens-wagner.de



Ladenöffnungszeiten:  
Mo-Do 8.00-12.00 Uhr  
und 13.00-16.00 Uhr  
Fr 8.00-12.00 Uhr

Führungen im Kräuterynthe. Information und Anmeldungen an der Pforte unter  
Tel. 09177 97-0

Kräutertruppe wieder Ysop, Fenchel und Melisse sät und für neue Genüsse aus dem Kräutergarten sorgt.



### Mehr Informationen

**Verkaufsstellen  
in Thalmässing**

**Marktplatzmetzgerei  
Eberle**  
Marktplatz 13  
Tel. 09173 208

**Metzgerei Lederer**  
Hauptstraße 17  
Tel. 09173 280

**Keller Markt**  
Marktplatz 4  
Tel. 09173 228

**Hainmühle Thalmässing**  
Münchner Straße 26  
Tel. 09173 855

**Land um Stauf**  
1. Vorsitzende  
Christa Weglehner  
Landersdorf 5  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 226

Landgasthof-weglehner@web.de  
www.direktvermarkter-roth.de



## Hochgeistige Genüsse garantiert Edi Schmidt veredelt heimisches Obst zu „Hochprozentigem“

Allein schon die Dämpfe die aus der Destille aufsteigen, wenn Eduard Schmidt einen prüfenden Blick in die holz-befeuerte Brennereianlage wirft, haben es in sich. Sie

lassen erahnen was das Alkometer am Ende des Brennvorgangs bestimmt: 80 Volumenprozent (80 % Vol.) hat das klare Destillat, das in eine Flasche tröpfelt! Heute hat

sich „Edi“ Schmidt die Maische aus Äpfeln eines Kunden vorgenommen, der sein Obst bei ihm vor ein paar Wochen angeliefert hat, um daraus feinsten Apfelbrand

destillieren zu lassen. In seiner Edelbrennerei veredelt der Selingstädter in einem guten Obstjahr etwa 40.000 Liter Obstmasse zu gehaltvollen Bränden und Wässern, Geisten oder fruchtigen Likören. Doch bis aus heimischen Zwetschgen, Kirschen, Himbeeren oder Schlehen fertige Spirituosen werden, muss das Obst zuerst püriert und unter Zugabe von Hefe etwa zehn Wochen vergärt werden.

Die so gewonnene Maische hat bereits einen Alkoholgehalt von fünf bis acht Prozent. In der Destille wird die Maische dann unter ständigem Rühren auf 90 Grad erhitzt, das Destillat durchläuft den sogenannten Helm, Glockenböden, Röhrentauscher und Kühler. Die Ausbeute nach dem zweieinhalbstündigen destillieren ist dabei stark von der Obstsorte abhängig. Sie liegt bei Himbeeren, Schlehen oder Vogelbeeren bei rund zwei Prozent. Das heißt, aus 100 Liter Maische können zwei Liter Alkohol gewonnen werden. Bei Weintrauben beträgt der Ausbeutesatz rund sieben Prozent. Und natürlich hat auch „Vater Staat“ ein sehr wachsames Auge auf die Herstellung von Hochprozentigem.

Eduard Schmidt muss beim Zollamt immer zuverlässig anmelden, bevor er seine Destille - die er seit nunmehr 10 Jahren betreibt - anheizt. Die Dauer des Brennvorgangs, der maximale Alkoholgehalt und die jährliche Alkoholmenge sind streng reglementiert. Die Edelbrennerei verfügt über ein eigenes Brennrecht. Dieses Recht nutzt Eduard Schmidt, um die Früchte seiner 350 Obstbäume zu 32 verschiedenen Sorten an Bränden und Li-



kören zu veredeln und zum Verkauf anzubieten. „Der Willi, der Zwetschger und der Obstler sind die Klassiker die am gefragtesten sind“, sagt Schmidt. Wildkirsch-, Holunder- oder Vogelbeerbrand sowie der Apfel-Zimt-Likör zur Weihnachtszeit gehören zu den eher außergewöhnlichen, aber nicht weniger begehrten Spezialitäten. Ganz

### Mehr Informationen

**Edelbrennerei Schmidt**  
Selingstadt 27  
91180 Heideck

Tel. 09177 1642  
Mobil 0171 3016314



[www.edelbrennerei-schmidt.de](http://www.edelbrennerei-schmidt.de)  
[info@edelbrennerei-schmidt.de](mailto:info@edelbrennerei-schmidt.de)

neu im Sortiment ist der Pfirsichlikör aus eigener Herstellung.

Private Obstbesitzer dürfen aus ihrem eigenen Obst bis zu 50 Liter Alkohol jährlich destillieren lassen. Ab einer Menge von etwa 50 Kilogramm Obst können sich „Hobby-Brenner“ ihren eigenen Zwetschgen-, Apfel-, Birnen- oder Himbeerbrand herstellen lassen und in der Selingstädter Edelbrennerei sogar selbst beim destillieren mit dabei sein, zuschauen und erleben wie das eigene Obst zu „hochgeistigen Genüssen“ veredelt wird.

### Unser Tipp:

Auf dem Rückweg lohnt sich ein kleiner Einkauf in Heubeck's Hofladen!

Besonders empfehlenswert die Geflügelprodukte, wie eingelegte Wachteleier.

Hier gibt es auch die „Rother Landgenuss Körbla“

mit Direktvermarkterprodukten.



**Heubeck's Hofladen**  
Am Bühl 1  
90530 Wendelstein-  
Raubersried  
Tel. 09129 6518  
[www.heubecks-hofladen.de](http://www.heubecks-hofladen.de)

Öffnungszeiten:  
Do 10-18 Uhr  
Fr 9-18 Uhr  
Sa 9-13 Uhr



## Genuss-Wandertipp „Schwarzachklamm“

Ein kleines Abenteuer entlang der Schwarzach zwischen Felswand und Fluss. Wildromantisch präsentiert sich die Schwarzach-Schlucht. Die Felseneinschnitte, Höhlen und der naturbelassene Talraum sind zu allen Jahreszeiten eine beeindruckende Kulisse für einen Ausflug. Einen imposanten Anblick bieten vor allem die Karlshöhle und

die Gustav-Adolf-Höhle, die beide durch Auswaschungen entstanden sind. Der Weg entlang der Schwarzach erfüllt zusätzlich die Funktion eines Lehrpfades. Entlang der gesamten Strecke informieren Schautafeln über Themen wie Wasserkreislauf, Wassergebrauch und Wasserversorgung.



### Unsere „originellen“ Veranstaltungstipps:

#### Sagenfest am Heidenberg

mit Ritter-, Zunft- und Kräutermarkt, Büchenbach und Kammerstein  
1. Wochenende im Mai

Waldgeister und Ritter, mittelalterliche Musik, Sagen, Geschichten und Märchen, ein Mittelaltermarkt und so manche kulinarische Köstlichkeit entführen die Besucher des Sagenfestes in längst vergangene Zeiten. Sowohl auf dem Rittermarkt am Kammersteiner Rathaus als auch auf dem Zunft- und Kräutermarkt in Kühedorf herrscht buntes Marktreiben: Spannendes über Kräuter, selbstgemachte Naturprodukte, bunte Spielleute und zahlreiche Vorführungen mittelalterlicher Kampfeskunst.



#### Spargelfest, Roth

Samstag Ende Mai / Anfang Juni

Einmal im Jahr steht die Sonderkultur Spargel in der Stadt Roth im Mittelpunkt. Direktvermarkter des Rother Bauernmarktes und heimische Spargelbauern bieten ihre Produkte und Schmankerl zum Verkauf an. Wettbewerbe wie das beste Spargel-Rezept aus dem Landkreis sowie ein Spargelschälwettbewerb locken alljährlich zahlreiche Zuschauer zum Spargelfest.



#### Kräuterfest, Zell bei Hilpoltstein

Sonntag Mitte Juni/ Anfang Juli

Beim Kräuterfest in der Regens-Wagner-Stiftung stehen die vielfältigen Wild- und Küchenkräuter im Mittelpunkt. Besucher können Kräuter mit allen Sinnen erleben: Kulinarische Kräuterschmankerl, Geheimrezepte, Kräuter in der Kosmetik und als sanfte Hilfe bei kleinen Wehwehchen!



#### Keltenfest, Landersdorf bei Thalmässing

3. Sonntag im September

Das Keltenfest lockt jährlich Geschichtsinteressierte auf die Hochfläche des Jura. In lebendiger Weise zeigen „Neuzeit-Kelten“ das Leben und Arbeiten ihrer Zeit: Feuer schlagen, Wolle spinnen und färben, Weben, keltischen Schmuck herstellen, Töpfern, Waffen und Arbeitsgeräte anfertigen. Kulinarisch werden keltische Bratwürste mit besonderem Gewürz, Keltensteaks mit Krautsalat und dazu Emmer- und Dinkelbier angeboten. Außerdem gibt es sehr schmackhafte Keltenplätzchen.



#### Kartoffelmarkt, Röttenbach

Ernte-Dank-Sonntag

Das Fest rund um die „tolle Knolle“ wartet im Festzelt mit regionalen Schmankerln, Kartoffelgerichten und Ständen von Direktvermarktern auf. Zahlreiche Aktionen für Groß und Klein und der kulturbedingte Wettbewerb „Rund um die Kartoffel“ versprechen jedes Mal einen kurzweiligen Spätsommer-Tag.



#### Waldmarkt, Kammerstein

Samstag vor dem 1. Advents-Wochenende

An diesem in Franken einzigartigen Markttag dreht sich in Kammerstein alles um Wald, Winter und Weihnachten: An den Verkaufsständen finden sich verschiedenste Waldprodukte aus dem Heidenberg und angrenzenden Wäldern. Christbäume, Mistelzweige, Holzleibern, Geschenkartikel aus Holz, Windlichter, Adventskränze, Kerzenschmuck und vieles mehr.

