

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, Belana, Ditta, Gala, Laura, Linda, Quarta, Red Emily, Valetta

Hofmanns Hofladen GbR
Güssübelstr. 4
91183 Abenberg
Tel. 09178 835
www.hofmannshofladen.de
Bernina, Blaue St. Galler, Gala, Melody, rote Emmalie

Simone Schwab
Dorfstr. 8
91183 Dürrenmungenau
Tel. 09873 97900
Fax 09873 979016
Ditta, Quarta

Walter Seubelt
Kirchenweg 3
91183 Wassermungenau
Tel. 09873 472
Belana, Ditta, Krone, Quarta, Speise- u. Salatkartoffeln auch in Übergrößen

ALLERSBERG

Christian Fiegl
Wagnersmühle 2
90584 Allersberg
Tel. 09176 1235

Hochmeyer's Hofladen
Brunnau 5
90584 Allersberg
Tel. 09176 1335
Ditta, Quarta, Sissi, Solo, Talent

BÜCHENBACH

Familie Bub
Aurauer Hauptstr. 8
91186 Aurau
Tel. 09171 7630
Agria, Capri, Linda, Sissi

GEORGENSMÜND

Bergmann's Hoflädele
Hauslach 15
91166 Georgensmünd
Tel. 09172 684633 oder 1744
Ditta, Gala, Laura, Valetta

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

Christian Ramsenthaler
Obermauk 7
91166 Georgensmünd
Tel. 09172 68389
Marabel (Gala u. Quarta auf Nachfrage)

HILPOLTSTEIN

Ludwig Angermeier
Schweizermühle 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 9659
Agria, Quarta

Thomas Harrer
Oberrödel 4
91161 Hilpoltstein
Tel. 09177 541
Ditta, Quarta, Wega

Familie Heinloth
Oberrödel 2
91161 Hilpoltstein
Tel. 09177 9417
Belana, Gala, Jelly, Laura, Quarta, Wega

KAMMERSTEIN

Jürgen u. Elfriede Götz
Mainbachstr. 8
91126 Haag
Tel. 09122 5246
Bamberger Hörndla, Quarta

HAAGER HOFLADEN

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

RÖTTENBACH

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

Eduard Horndasch jun.+ sen.
Mühlstettener Str. 24 +26
91187 Röttenbach
Tel. 09172 8903 od. 7903
Ditta, Krone

ROHR

Hans u. Marianne Bindner
Lindenweg 3a
91189 Leitelshof
Tel. 09122 13057
Blauer Schwede, Gala, Krone, 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
Ditta, Juwel, Sissi

Burmans Hof und Laden
Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
info@hofundladen.de
24 Std. Einkauf im Haisla, Blauer Schwede, Collette, Ditta, Quarta,

Harald Rißmann
Schwabacher Str. 9
91154 Rothaurach
Tel. 09171 7881
Fax 09171 8949673
silke.rissmann@nexgo.de
Anuschka, Gala

Direktvermarktung
Gerda Rößler
Edelweißstr. 8
91154 Bernlohe
Tel. 09172 7657

Seebühler Bauernladen
Rückert u. Seitz
Eichelburger Hauptstr. 6
91154 Eichelburg
Tel. 09176 5573
Fax 09176 996182
www.seebuehler-bauernladen.de
Quarta

Landpension Winkler GbR
Winkler's Hofladen
Schwander Str. 19
91154 Meckenlohe
Tel. 09171 892384
landpension.winkler@gmail.com
24 Std. Selbstbedienung

SCHWANSTETTEN

Gerlinde Leickam
Harm 6
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 1644

Hermann und Barbara Nerreter
Brückenstr. 1
90596 Mittelhembach
Tel. 09170 1755

SPALT

Christian Lutz
Dorfstr. 34
91174 Großweingarten
Tel. 09175 444
Fax 09175 908179
Solist, Krone, Kartoffelkiste (Selbstbedienung)

Manfred Dörner
Eysölden L 15
91177 Thalmässing
Tel. 09173 77976
Laura, Lilly, Mariola, Regina

WENDELSTEIN

Claudia Böhm
Am Bühl 4
90530 Raubersried
Tel. 09129 5582
Anuschka, Belana, Nicola, Quarta, Queen Anne, Sissi

Heubeck's Hofladen
Am Bühl 1
90530 Raubersried
Tel. 09129 6518
Fax 09129 907967
www.heubecks-hofladen.de
Agria, Ditta, Krone

Martin Löhlein
Nürnberger Str. 32
90530 Wendelstein
Tel. 09129 9883

SCHWABACH

Hofladen Fleischmann
Dietersdorfer Str. 20
91126 Wolkersdorf
Tel. 0911 635553
Christa, Ditta, Solara,

Familie Hörndler

Raubershof 1
91126 Schwabach
Tel. 0911 6328205

Günter Maueröder
Schaftnacherstr. 39
91126 Schaftnach
Tel. 09122 71605

Günther Nerreter
Schaftnacher Str. 28
91126 Schaftnach
Tel. 09122 75272
Agria, Krone, Valetta

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

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
Fax 09174 49330
geziwe@web.de
Agria, Belana, Ditta, Erna, Irmgard, Gunda, Rosara

Familie Burger
Zum Flecken 18
91189 Rohr
Tel. 09876 493
Agria



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

mit
Rezept

Oktober

September 2018, Auflage: 4.000, Gedruckt auf 100% Altpapier, Druckerei Fuchs, Spalt

Produkt des Monats

www.schwabach.de

www.agenda21-roth.de



Kartoffel





Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
 liebe Genießer regionaler Produkte,

die Kartoffelernte hat begonnen – beste heimische Kartoffeln gibt es jetzt wieder feldfrisch bei vielen Bauern ab Hof und in den Hofläden. Ob konventionell angebaut oder in Bioqualität – hier ist für jeden Geschmack die richtige Knolle dabei. Durch die kurzen Transportwege wird auch ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz geleistet – ein weiterer Grund Kartoffeln aus „original regionalem“ Anbau zu schätzen.

Unsere Kartoffelbauern bieten die verschiedensten Kartoffelsorten an, sodass ein breites Spektrum an Formen, Farben, Geschmack und Kocheigenschaften zur Verfügung steht. Finden Sie Ihre Lieblingssorte im Hofladen in Ihrer Nähe und probieren Sie eines von vielen leckeren Kartoffelgerichten aus.

Unsere Landwirte 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 – rund und bunt

Die Kartoffel – eines unserer wertvollsten Grundnahrungsmittel – zeichnet sich vor allem durch ihre Vielseitigkeit in der Küche aus.

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 Vitamin C-Gehalt - nur 250 g Kartoffeln decken bereits den Tagesbedarf. Außerdem ist sie reich an Vitaminen der B-Gruppe, sowie Eisen und Phosphor. Der hohe Anteil des Mineralstoffes Kalium wirkt entwässernd und erleichtert damit auch eine Gewichtsreduktion. In der Diätküche ist die Kartoffel als glutenfreies und leicht verdauliches Lebensmittel sehr gefragt.

Die unterschiedlichen Kocheigenschaften (festkochend, vorwiegend festkochend und mehlig) sollten bei der Auswahl der Gerichte immer berücksichtigt werden.

Festkochenden Sorten: für Bratkartoffel, Rösti, Salz- oder Pellkartoffeln und auch Kartoffelsalat. Diese Sorten sind geschmacklich am intensivsten, behalten sehr gut ihre Form und nehmen wenig Fett beim Braten auf.

Vorwiegend festkochenden Sorten: für Kartoffelsalat, Pell- und Salzkartoffeln, Kartoffelpuffer und Pommes.

Mehligkochende Sorten: für Kartoffelteig, Knödel, Suppen und Pürees. Diese Sorten haben einen hohen Stärkegehalt und damit gute Bindeeigenschaften.

Kartoffelsorten	
FESTKOCHEND	Annabelle
	Anuschka
	Belana
	Bernina
	Ditta
	Linda
	Nicola
	Regina
	Sissi
	Solo
VORWIEGEND FESTKOCHEND	Agria
	Capri
	Christa
	Colette
	Erna
	Gala
	Jelly
	Juwel
	Krone
	Laura
	Marabel
	Mariola
	Quarta
	Queen Anne
	Red Emily
	Rosara
	Rote Emmalie
Solara	
Solist	
Valetta	
Wega	
MEHLIG KOCHEND	Gunda
	Irmgard
	Lilly
	Melody
	Talent
BESONDERE UND ALTE SORTEN	Bamberger Hörnchen
	Blauer Schwede
	Blaue St. Galler

Rezept

Kartoffelgnocchi mit Spinat

1 kg mehlig Kochende Kartoffeln
 150 g Mehl
 Salz
 1-2 Eier, Muskat
 2 EL ger. Parmesan

750 g Spinat
 1-2 EL Rapsöl
 1 Zwiebel
 Salz, Muskat
 3 EL geriebener Käse zum Überbacken

Kartoffelgnocchi

Kartoffeln waschen, dämpfen, schälen, heiß durchpressen und erkalten lassen. Mit Mehl, Salz, Muskat, Eier und Parmesan verkneten, dann Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Kartoffelteig Gnocchi formen und im Salzwasser ca. 8 Min. kochen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf vorbereiteten Spinat geben, mit Käse bestreuen und bei 225° C ca. 10 - 15 Min. überbacken.

Spinat:

Spinat putzen und waschen. Rapsöl erhitzen, gehackte Zwiebel andünsten, Spinat zugeben, kurz andünsten und zugedeckt zusammenfallen lassen. Dann mit Salz, Muskat und Knoblauch abschmecken und in eine Auflaufform geben.



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