

## Heimische Gaststätten laden ein:

<p><b>Abenberg</b></p> <p><b>Landhaus Kaiser</b> Windsbacher Straße 32 91183 Abenberg Tel. 09178 99 80 89-0</p>	<p><b>Hilpoltstein</b></p> <p><b>Brauereigasthof und Hotel „Zum Schwarzen Roß“</b> Marktstr. 10 91161 Hilpoltstein Tel. 09174 4 79 50</p> <p><b>Hotel-Restaurant „Sindersdorfer Hof“</b> Sindersdorf 26 91161 Hilpoltstein Tel. 09179 62 56 Karpfen Sept.–Nov. 2011</p> <p><b>Landgasthof „Fuchsmühle“</b> Fuchsmühle 1 91161 Hilpoltstein Tel. 09174 93 85</p> <p><b>Gasthof Burgblick</b> Heuberg C 1 91161 Hilpoltstein Tel. 09174 13 02</p>	<p><b>Spalt</b></p> <p><b>Gasthof Blumenthal</b> Stiegmühle 42 91174 Spalt Tel. 09873 332</p> <p><b>Gastwirtschaft Forster</b> Güsseldorf 1 91174 Spalt Tel. 09175 295</p> <p><b>Gasthof Hoffmanns-Keller</b> Windsbacher Straße 21 91174 Spalt Tel. 09175 857</p> <p><b>Cafe-Restaurant „Zum Hochreiter“</b> Seeweg 1 91174 Enderndorf Tel. 09175 97 49</p>
<p><b>Allersberg</b></p> <p><b>Landgasthof Jägersruh</b> Polsdorf 33 90584 Allersberg Tel. 09176 99 28 00</p>	<p><b>Kammerstein</b></p> <p><b>Gasthaus zur Linde Michael Ziegler</b> Günzersreuth 18 91126 Kammerstein Tel. 09178 99 65 59</p>	<p><b>Thalmässing</b></p> <p><b>Gasthof Winkler</b> Alfershausen 187 91177 Thalmässing Tel. 09173 660</p> <p><b>Gasthaus Pauckner</b> Offenbau 29 91177 Thalmässing Tel. 09173 406</p>
<p><b>Büchenbach</b></p> <p><b>Gasthof „Zum Heidenberg“ Odorfer</b> Ritterstraße 1 + 4 91186 Kühedorf Tel. 09171 84 40</p> <p><b>Landgasthof Kraft</b> Ritterstraße 5 91186 Kühedorf Tel. 09171 89 22 15 Ruhetag Montag &amp; Dienstag</p>	<p><b>Rednitzhembach</b></p> <p><b>Gasthof - Metzgerei Rabus</b> Rother Straße 9 91126 Rednitzhembach Tel. 09122 7 48 37</p>	<p><b>Wendelstein</b></p> <p><b>Leo's Goldener Stern</b> Rangastr. 31 90530 Wendelstein Tel. 09129 27 83 00 www.leos-goldener-stern.de</p>
<p><b>Georgensmünd</b></p> <p><b>Gasthaus „Zum grünen Tal“ Fam. Großberger</b> Untersteinbach 4 91166 Georgensmünd Tel. 09172 26 18</p> <p><b>Gasthaus Böbel</b> Ritterstraße 11 91166 Georgensmünd Tel. 09172 80 15</p>	<p><b>Roth</b></p> <p><b>Gasthaus „Alte Linde“</b> Heideweg 8 91154 Obersteinbach Tel. 09171 89 24 29</p> <p><b>Gasthaus zur Linde</b> Hofstetten 2 91154 Roth Tel. 09171 2595</p> <p><b>Gasthaus „Seerose“</b> Obere Glasschleife 1 91154 Roth Tel. 09171 98 12 55</p>	<p><b>Schwabach</b></p> <p><b>Gasthof „Weisses Lamm“</b> Königsplatz 33 91126 Schwabach Tel. 09122 8 75 10 04</p>
<p><b>Heideck</b></p> <p><b>Gasthaus „Zu den 3 Linden“</b> Rudletzholz 5 91180 Heideck Tel. 09177 329</p> <p><b>Gasthaus Rathmann</b> Laffenau 6 91180 Heideck Tel. 09177 326</p>		

## Frischen Fisch erhalten Sie direkt bei folgenden Teichwirten:

<p><b>Büchenbach</b></p> <p><b>Helga Böbel</b> Breitenlohe 14 91186 Büchenbach Tel. 09171 76 28 <i>Karpfen, auch filetiert, geräuchert, „Karpfenchips“</i></p> <p><b>Christian Mitzam</b> Breitenlohe 24 91186 Büchenbach Tel. 09171 77 98 <i>Karpfen</i></p>	<p><b>Kammerstein</b></p> <p><b>Robert Reichel</b> Putzenreuth 2 91126 Kammerstein Tel. 09122 8 51 98 <i>Karpfen lebend</i></p> <p><b>Forellenzucht Stallwitz</b> Heilsbronner Str. 7 91126 Rudelsdorf Tel. 09871 65 69 49 <i>Frische Forellen nach Vereinbarung, Geräucherte Forellen auf Bestellung</i> <i>Satzfische saisonbedingt</i></p>	<p><b>Roth</b></p> <p><b>Klaus Dengler</b> Hofstetten 41 91154 Roth Tel. 09171 6 01 69 <i>Karpfen, Forelle lebend, nach Vereinbarung auch: geschlachtet, geräuchert und Karpfen filetiert</i></p>
<p><b>Hilpoltstein</b></p> <p><b>Dieter Fleischmann</b> Fuchsmühle 1 91161 Hilpoltstein Tel. 09177 4 85 04 40 od. 0171 9 66 01 02 <i>Karpfen, Silberkarpfen, Schleien, Zander, auch filetiert und grätengeschnitten</i></p> <p><b>Karl Leikam</b> Am Stadtweiher 24 91161 Hilpoltstein Tel. 09174 34 26 <i>Edelkrebse, Karpfen, Schleien, Graskarpfen, Forellen, auch geräuchert, und Besatzfische</i></p> <p><b>Johannes Pröbster</b> Eibach 6 91161 Hilpoltstein Tel. 09174 4 96 83 <i>Forellen, Karpfen, küchenfertig filetiert, auch geräuchert und grätengeschnitten</i></p>	<p><b>Rednitzhembach</b></p> <p><b>Fisch-Meier</b> Schwabacher Straße 13 91126 Rednitzhembach Tel. 09122 78924 <i>Karpfen (Karpfenfilet), Forellen, Saiblinge, auf Wunsch auch geschlachtet, geräuchert oder gebacken</i></p> <p><b>Johann Schinhammer</b> Nelkenweg 6 91126 Rednitzhembach Tel. 09122 7 83 39 <i>Forellen, Saiblinge, Karpfen, auf Wunsch auch filetiert oder geräuchert</i></p>	<p><b>Schwanstetten</b></p> <p><b>Günter Löhlein</b> Am Kanal 15 90596 Schwanstetten Tel. 09170 94 78 33 <i>Lachsforellen, Saiblinge, Karpfen, Räucherfische, Besatzfische, Gartenteichbewohner</i></p>
	<p><b>Waldemar Schneider</b> Lohen 23 91177 Thalmässing Tel. 09173 17 90 <i>Karpfen, auch filetiert und grätengeschnitten</i></p>	<p><b>Wendelstein</b></p> <p><b>Fisch – Feinkost Korsistka</b> Katzwanger Straße 17 90530 Wendelstein Tel. 09129 86 48 <i>Karpfen, Forellen, Hecht, Waller, auch filetiert, geräuchert, gebacken oder grätengeschnitten</i> <i>Räucherfischpastete, hausgemachte Fischsalate</i></p>



**Herausgeber:**  
Landratsamt Roth  
Wirtschaftsförderung/Lokale Agenda 21  
Weinbergweg 1  
91154 Roth  
www.wirtschaftsfoerderung-roth.de  
www.agenda21-roth.de



**Mit freundlicher Unterstützung:**  
Amt für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten Roth  
Johann-Strauß-Str. 1  
91154 Roth  
E-Mail: poststelle@aelf-rh.bayern.de  
Internet: www.aelf-rh.bayern.de

Ausgabe: 2011/2012



Landkreis  
Roth  
Wirtschafts-  
förderung



Gaststätten,  
Teichwirte  
aus dem  
Landkreis Roth

Heimischer Fisch  
frisch auf den Tisch

mit  
Rezepten



original  
regional  
aus dem  
landkreis roth

Lokale Agenda 21  
Landkreis Roth

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger, liebe Gäste und Besucher, seit vielen Jahren legt der Landkreis Roth Wert auf die Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe. Der heimische Speisekarpfen wird von unseren regionalen Teichwirten schonend für Tier und Natur vor der eigenen Haustüre gezüchtet. Die kurzen Transportwege garantieren absolute Frische und Qualität.



Karpfen aus heimischen Teichen werden bekanntlich in den Monaten mit „r“ in vielen Gaststätten des Landkreises „frisch auf den Tisch“ serviert. Bezogen wird der Fisch von Teichwirten aus der Umgebung oder aus eigener Fischzucht. Die Gastwirte garantieren dies mit ihrem Bekenntnis zu den Kriterien von „Original Regional – aus dem Landkreis Roth“.

Achten Sie beim Kauf von Speisefisch bitte auf heimische Qualität und unterstützen Sie so unsere regionalen Teichwirte oder lassen Sie sich in einer der aufgeführten Gaststätten mit einem Karpfen aus der Region verwöhnen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen guten Appetit!

Herbert Eckstein  
Landrat

**Pyraser**

**Drehverschluss** Er macht es leicht, ohne „Werkzeug“ die Flasche blitzschnell zu öffnen - und auch wieder zu verschließen, wenn der Durst mal nicht so groß ist.

**Teilbar** Teilbar, mit zwei bequemen Griffen leicht zu tragen, ist der Pyraser Kasten besonders praktisch.

**Vielfältig** Über ein Dutzend Pyraser Biere können Sie bunt miteinander kombinieren - und alles zum einheitlichen Preis.

Für noch mehr Abwechslung im Jahresverlauf sorgen die sieben limitierten Saisonspezialitäten von Braumeister Helmut Sauerhammer. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

**Das ist Pyraser Vielfalt!**

*Ein kleines Dorf im Frankenland ist durch sein gutes Bier bekannt!*

Pyraser Landbrauerei, 91177 Pyras, www.pyraser.de

# „Original Regional“

## Heimischer Fisch frisch auf den Tisch

### Informatives zu Fisch

Mehr Fisch auf den Tisch - so lautet immer wieder ein Appell der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Fisch gilt als wertvolles Lebensmittel, durch den Gehalt an hochwertigem Eiweiß, lebenswichtigen Mineralstoffen und Vitaminen, davon besonders Vitamin **A**, **B 1**, **B 2** und Vitamin **D**. Da Fisch meist wenig Fett enthält, gilt er, bis auf wenige Ausnahmen, als energiearm. Hierzu zählen auch unsere regionalen Spezialitäten wie Forelle mit nur 102 kcal/100 g oder Karpfen mit 115 kcal/100 g. Außerdem ist Fisch zart und leicht verdaulich und bringt durch vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten Abwechslung in den Speiseplan.

Da Fische wenig Bindegewebe enthalten und der Wassergehalt im Fischfleisch sehr hoch liegt, muss beim Einkauf auf Frische geachtet werden. Frische Fische kennzeichnen sich aus durch festsitzende Schuppen, einen frischen Geruch, festes, kerniges Fischfleisch, klare und durchsichtige Augen. Fisch sollte möglichst frisch verwendet werden. Im Kühlschrank hält sich Frischfisch 1 Tag, am besten mit einem feuchten Tuch abgedeckt an die kälteste Stelle legen.

Zur Vorbereitung gelten folgende Empfehlungen:

Frischen Fisch kurz kalt waschen und abtrocknen, mit Zitronensaft oder Essig beträufeln, zugedeckt 15 Minuten einziehen lassen, danach salzen und sofort garen, damit das Fischfleisch schön saftig bleibt.

Es eignen sich viele Zubereitungsarten für den Fisch, so z. B. das Pochieren oder Garziehen in einem würzigen Fond, das Blaukochen im Essigsud, das Dünsten im eigenen Saft, das Dämpfen als sehr schonendes Garverfahren, das beliebte Grillen oder Braten und nicht zuletzt das Frittieren in einem knusprigen Teigmantel.

### Karpfenfilets in Kräuterkruste

- 4 Karpfenfilets (am besten grätengesschnitten vom Teichwirt)
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 50 g Butter
- 20-30 g Semmelbrösel
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 2 TL getrockneter Thymian oder ½ Bund frischer Thymian
- Salz, Pfeffer

#### Soße:

- ½ Blumenkohl
- 150 ml Brühe
- 100 ml Sahne
- 30 g Butter
- Muskat, Salz und Pfeffer

Karpfenfilets ohne Haut mit Zitronensaft beträufeln, zugedeckt etwas durchziehen lassen.

Den Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen teilen.

Für die Kräuterkruste die Butter schaumig rühren, Semmelbrösel und Kräuter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Soße Brühe und Sahne aufkochen, den Blumenkohl darin 10 Min. garen, Butter zugeben, pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, in eine gefettete Auflaufform legen, mit Kräuterbuttermasse bestreichen und ca. 8- 10 Min. unter dem vorgeheizten Grill (2. Schiene von oben) garen, mit der Soße anrichten.

# Rezepte

### Salat mit Räucherforelle

- 4 Räucherforellenfilets
- ½ Bund Radieschen
- 1 Beet Kresse
- 200 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 200 g gekochte grüne Bohnen
- 5 EL Öl, nach Belieben zur Hälfte Traubenkernöl
- 4 EL Essig
- 1 TL süßer Senf
- 1 ½ TL Salz
- 3 TL Zucker
- Pfeffer
- Schnittlauchröllchen

Forellenfilets längs in Streifen schneiden. Radieschen putzen und waschen, Champignons putzen, Zwiebel schälen und alles in Scheiben schneiden. Kresse abschneiden und waschen, zu dem Gemüse geben. Öl, Essig, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer zu einer Salatsoße verrühren, den Salat damit mischen, abschmecken und mit Schnittlauch bestreut anrichten.