

Heimisches Lamm- und Ziegenfleisch aus eigener Schlachtung erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern/Metzgereien:



www.landratsamt-roth.de/Tour-vor-der-Tuer

Unser Touren-TIPP
„Tour vor der Tür“,
mit dem Rad unterwegs,
zum Produkt des Monats!



Allersberg

Landmetzgerei Regnet
Gustav-Schreier-Str. 2
90584 Göggelsbuch
Tel. 09174 49676
Lammfleisch aus eigener Schlachtung, Lammhack, Lammbratwürste

Georgensgmünd

Metzgerei Riepl
Hauslach 4
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 663382
Lammfleisch auf Vorbestellung

Greding

Alois Fersch
Buchstr. 6
91171 Kleinottersdorf
Tel. 08469 271
Lammfleisch, Lammsalami, nur auf Bestellung

Roth

Burmans' HofundLADEN
Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
frisches Lammfleisch, Lammbratwürste, Lammgrillprodukte, Schafs- und Ziegenkäse

Lokale Agenda 21

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

Februar 2021, Auflage: 3.500
Gedruckt auf 100% Altpapier



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

Spalt

Metzgerei Gruber
Max Gruber
Hintere Dorfstr. 1
91174 Großweingarten
Tel. 09175 635
Lammfleisch ständig im Angebot, Ziegenfleisch auf Anfrage

Metzgerei Wechsler

Georg Wechsler
Hauptstr. 12
91174 Spalt
Tel. 09175 248
Lammfleisch von heimischen Bauern ständig im Angebot

Thalmässing

Hans-Peter Auernhammer
Alfershausen 194
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1727
halbes Lamm bratfertig zerlegt, Knacker und Salami vom Schaf, ab Hof, nach tel. Vereinbarung

Hermann Brickel

Stetten 12
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1664
ganzes oder halbes Lamm, ab Hof, nach tel. Vereinbarung

Metzgerei Eberle

Münchener Str. 32
91177 Thalmässing
Tel. 09173 208
Lammfleisch

Biohof Enzenhöfer

Steindl 6
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1031
www.enzenhoefer.de
lina@enzenhoefer.de
Zickleinfleisch, Ziegenmilch, versch. Ziegenkäseprodukte, Ziegeneis, alle Produkte in Bio-Qualität



Bioarchehof Gerstner

Alexandra Gerstner
Eysölden F3
91177 Thalmässing
Tel. 09173 9718
Lamm- und Ziegenfleisch (Einzelteile), Lammwurst, ab Hof nach tel. Vereinbarung, Lieferservice möglich



Metzgerei Lederer

Hauptstr. 17
91177 Thalmässing
Tel. 09173 280
Lammbraten, -haxn, -koteletts, -schlegelsteaks, -rollbraten, Gyrosgeschnetzeltes vom Lamm, Lammbratwürste auf Bestellung

Bio Refugium am Simsberg

Wolfgang u. Doris Grimm
Reinwarzhofen 11/1
91177 Thalmässing
Tel. 09173 793632
od. 0172 7033526
Doris.Grimm@t-online.de
Lamm- und Ziegenfleisch versch. Schaf- und Ziegenrassen, Mohairwolle von Angoraziegen, Schurwolle, handgestrickte Wellnessmode, gegebte Schaf- und Ziegenfelle, alle Produkte Bio-Qualität, ab Hof, nach tel. Vereinbarung



Schwabach

Bauernladen Schwabach

Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
ganzjährig: Lammfleisch, geräucherte Lammbratwürste, Ziegen- und Schafskäse, vor Ostern zusätzlich: Zickleinfleisch

Foto Vorderseite unten: Bioarchehof Gerstner



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

mit
Rezept

März

Produkt des Monats

www.agenda21-roth.de

www.schwabach.de



Lamm und Ziege



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



original
regional



STADT SCHWABACH
Die Goldschlägerstadt.



Rezept



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

Ziegen- und Schafhaltung und Biodiversität sind in mehrfacher Hinsicht miteinander verknüpft. Zum einen geht es um die Nutzung der Tiere als Landschaftspfleger, zum anderen um die umweltfreundliche Erzeugung von Lebensmitteln und letztlich auch um den Erhalt der Nutztierassen-Vielfalt. Immer mehr Verbraucher und nicht nur eine Minderheit von Genießern schätzen heute wieder Ziegen- und Schafskäse sowie Ziegen- und Lammfleisch als besondere Delikatesse.

Unsere Ziegen- und Schafhalter im Landkreis bürden für eine artgerechte Tierhaltung mit Futter aus eigener (Bio-)Landwirtschaft. Das spart Transportwege, Ressourcen und Energie und bietet den Kunden beste Qualität – frisch, regional, lecker und nicht zuletzt ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem unvergleichlichen Geschmack der Lamm- und Ziegenprodukte und genießen Sie diese besonderen Delikatessen aus dem Landkreis Roth.

Zicklein- oder Lammkeule mit Thymian

- 1,5 kg Zicklein- oder Lammkeule
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- ½ Sellerie
- 1 Petersilienwurzel
- Salz und Pfeffer
- 1 EL gehackten Thymian
- 2 EL Butterschmalz
- 300 ml Brühe
- 20 g Butter
- 2 EL Petersilie, klein gehackt

Die Keule vorbereiten und auslösen. Zwiebeln, Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel grob würfeln. Keule mit Salz und Pfeffer, sowie Thymian würzen, 15 Min. ruhen lassen, dann in

heißem Fett kräftig anbraten und herausnehmen. Anschließend das Gemüse sowie die Knochen anbraten. Das Fleisch darauf legen, heiße Brühe angießen, zudecken und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 40 – 60 Min. garen lassen. Dann die Keule aus dem Backofen nehmen. Die Petersilie in der Butter etwas anbraten, die fertige Keule damit bestreichen, nochmals 5-10 Min. in die Backröhre geben. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb gießen, etwas einreduzieren lassen, abschmecken, Fleisch aufschneiden und mit Soße überzogen servieren.

Frühling schmecken mit Lamm und Ziege

Was früher die Kuh des armen Mannes war, ist Ziegenfleisch heute für den Kenner - ein Leckerbissen. Immer mehr Köche entdecken den besonders feinen Geschmack von Ziegenfleisch. Das kommt nicht von ungefähr, denn Ziegen sind bei ihrer Futterauswahl sehr wählerisch, getreu dem Motto: „Das Beste ist nur gut genug.“

So gehören zum Lieblingsfutter neben Gras und Heu vor allem Kräuter, zarte Blätter und Blüten sowie die zarte Rinde von jungen Weiden. Bestes Fleisch liefert das Kitz-

fleisch im Alter von 10-12 Wochen. Beachtlich ist der Eiweißgehalt von Ziegenfleisch, der geringe Fettanteil macht es sehr leicht verdaulich. Das Fleisch älterer Ziegen wird zu Hartwurst und Kochsalami von bester Qualität verarbeitet. Geschmacklich ist das Ziegenfleisch dem Kalbfleisch ähnlicher als dem Lammfleisch. So lassen sich besonders Kalbfleischrezepte auf Ziegenfleisch übertragen.

Auch die Vielfalt an Ziegenkäse zeigt, dass immer mehr Käsefreunde diesen beson-

deren Geschmack schätzen. Ziegenmilch selbst ist für Kuhmilchallergiker eine wertvolle Alternative. Die feinverteilten Fettkügelchen und Eiweißpartikel machen sie sehr bekömmlich und gut verträglich.

Lammfleisch ist wie Ziegenfleisch für eine gesunde Ernährung unbedingt zu empfehlen. Es liefert sehr hochwertiges Eiweiß bei einem idealen Fett-/Eiweißverhältnis. Außerdem punktet es mit seinem Gehalt an Mineralstoffen wie Kalium, Magnesium, Eisen und Zink sowie Vitamin B1 und B2.

Allein mit einer Portion von 50 g Lammfleisch kann der Tagesbedarf an Vitamin B12 gedeckt werden.

Der Geschmack des Lammfleisches wird weniger von der Rasse als vielmehr vom Alter, Geschlecht und Verfettungsgrad bestimmt. Bei Lammfleisch handelt es sich überwiegend um Mastlämmer, die nicht älter als 12 Monate sind. Milchlamm, vor allem zur Osterzeit angeboten, ist höchstens 6 Monate alt. Wer direkt beim Erzeuger kauft, kann sich nach der Rasse erkundigen.