

Bäcker & Metzger im Landkreis Roth



Weil's net woschd is
wous herkommt

Inhaltsverzeichnis

VORWORT	4
METZGERINNUNG MITTELFRANKEN-SÜD	6
BÄCKERINNUNG MITTELFRANKEN-SÜD	7
VERZEICHNIS BÄCKER & METZGER	8
LANDKARTE LANDKREIS ROTH	9
FRANKEN - LAND DES BROTES	10-11
HOME OF PRESSACK	12-13
ZEICHENERKLÄRUNG	14
AKTION GEGEN VERPACKUNGSMÜLL	14
STROHSCHWEINE	15
<i>Abenberg</i>	16-17
<i>Allersberg</i>	18-21
<i>Büchenbach</i>	22-25, 28-29
FRÄNKISCHE KÜCHLE	26-27
FLEISCHZUSCHNITT RIND	30
<i>Georgensgmünd</i>	31-35, 38-39
FRÄNKISCHES GELBVIEH	36-37
<i>Greding</i>	40-43

VOM KORN ZUM MEHL	44-45
<i>Heideck</i>	46-49
<i>Hilpoltstein</i>	50-53
<i>Rednitzhembach</i>	54-57
<i>Rohr</i>	58-61
<i>Roth</i>	62-63, 66-67
DRY AGED FLEISCH	64-65
<i>Röttenbach</i>	68-69
<i>Schwanstetten</i>	70-71
<i>Spalt</i>	72-79, 82-85
FRÄNKISCHE SCHLACHTSCHÜSSEL	80-81
SAUERTEIG	86
LEBKUCHEN	87
FLEISCHZUSCHNITT SCHWEIN	88
<i>Thalmassing</i>	89-95
<i>Wendelstein</i>	96-97
IMPRESSUM	98

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

GENIEßER UND WERTSCHÄTZER „UNSERER“ SPEZIALITÄTEN.

Sie halten etwas Besonderes in Händen. Denn „Woschd und Weggla“ ist ein leidenschaftliches Projekt, das wichtige Dinge vereint. Verbraucher und Kunden können sich informieren, was es wo Gutes gibt.

„Woschd und Weggla“ will unsere regionalen Anbieter stärken. Wer beim Bäcker und Metzger „um die Ecke“ einkauft und nicht zu Teiglingen aus China oder Wurst/Fleisch aus Massenproduktion in der Fabrik greift, in denen von der Herkunft nicht mehr als Osteuropa bekannt ist, „weiß, was er hat“. Und trägt zu nichts Geringerem als der Erhaltung unserer Kulturlandschaft bei. Gleichzeitig wertschätzt er das, was unsere regionalen Erzeuger leisten und wofür sie stehen.

„Woschd und Weggla“ ist ein Bekenntnis zu Heimat und Tradition. Oft stehen hinter dem, was Sie in der Ladentheke anlacht, alte Familienrezepte. Unsere regionalen Erzeuger vereinen zudem handwerkliches Können mit höchsten Qualitätsansprüchen. Das kann man schmecken! In Wurst, frischen Brötchen, Brezen, Broten oder leckeren Kuchen.

„Woschd und Weggla“ ist ein Statement und ein Dank an die regionalen Bäcker und Metzger. Ohne Sie wäre unser Landkreis, unser Land ärmer.

„Woschd und Weggla“ möchte das Handwerk, die kulinarischen Aushängeschilder sowie die Menschen, die all diese Leckereien und gesunden Lebensmittel Tag für Tag für uns produzieren, genauer vorstellen. Ich bin überzeugt: Wir können auf die enorme Vielfalt an Spezialitäten stolz sein, die unser Lebensmittelhandwerk zu bieten hat.

„Woschd und Weggla“ soll Ihnen Information und Inspiration sein. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken und Genießen.

Guten Appetit!

„Woschd und Weggla“ –
weil's eben ned woschd is!

Ihr/Euer

Ben Schwarz
Landrat





36x ECHTE
Handarbeit
MADE IN FRANKEN



METZGERINNUNG

Mittelfranken-Süd

Fleisch- und Wurstwaren, mit meisterlicher Kunstfertigkeit und Sachverstand, unverwechselbar im Geschmack und aus der Region.

Das ist das Fleischerhandwerk im Landkreis Roth. Zusammen mit den Betrieben aus der Stadt Schwabach und dem Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen bilden sie die Metzgerinnung Mittelfranken-Süd. Als Interessenvertretung des Metzgerhandwerks informiert die Innung über Neuerungen und Änderungen von Vorschriften und Gesetzen, führt Verkaufsschulungen, Hygieneschulungen und z.B. Seminare über neue Fleischzuschnitte durch und ist genereller Ansprechpartner bei betrieblichen Fragestellungen. Ob bei Fragen im Bereich Personal, Ausbildung oder Betriebsführung, die Innung mit Ihrem Landesinnungsverband steht bei allen Fragen zur Verfügung. Auch die Zwischen- und Gesellenprüfungen werden von der Innung im Bereich Verkauf und Produktion abgenommen. Das Metzgerhandwerk mit seinen soliden Betrieben vor Ort trägt wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung. Es bildet junge Menschen aus und setzt auf regionale Wirtschaftskreisläufe. Besonders bekannt ist das Metzgerhandwerk auch über die Grenzen der Region hinaus für seine hohe Qualität und vor allem für die Fränkische Bratwurst.

v.l.n.r.: Max Gruber, Willy Böbel, Sebastian Dörr



Was sind die aktuellen Herausforderungen für das Bäckerhandwerk?

Gerhard Paul: Das größte Problem ist sicherlich der Nachwuchsmangel. Oft werden die Arbeitszeiten als Problem dargestellt, da man so früh aufstehen muss. Man muss aber auch das Positive daran klar herausstellen: in unserer Branche hat man mittags schon Feierabend und kann nachmittags z.B. ins Schwimmbad gehen oder Besorgungen machen. Da hat man noch was vom Tag.

Das Bäckerhandwerk wird oft schlechter dargestellt, als es ist. Man muss auch die Chancen für junge Menschen aufzeigen. Quasi jeder Bäcker nimmt Praktikanten auf. Dort kann man dann eine Schnupperlehre zum Kennenlernen des Handwerks machen. Ich denke viele wären überrascht, wie interessant und vielseitig der Beruf tatsächlich ist.

Was ist die Aufgabe der Bäckerinnung?

Sebastian Dörr: Die Aufgabe der Innung ist es, die Interessen des Bäckerhandwerks zu vertreten und Ansprechpartner für die Betriebe zu sein. Die Innung hält die Betriebe immer auf dem aktuellen Stand in sämtlichen betrieblichen Fragen. Außerdem führt die Bäckerinnung die Gesellenprüfung der Bäcker*innen und Fachverkäufer*innen durch.

Blick in die Glaskugel: Wie sieht die Zukunft für das Bäckerhandwerk aus?

Gerd Distler: Betriebe, die für Kunden und Mitarbeiter „sexy“ sind, werden in Zukunft keine Probleme haben. Die Außendarstellung ist entscheidend, vom Produkt bis zu den Mitarbeitern. Wir müssen zeigen, dass unser Brot anders ist als beim Discounter. Die Leute müssen aber auch wieder mehr zu schätzen wissen, dass man für anständiges Essen auch einen angemessenen Preis zahlt.

Die Vielfalt, die wir als Bäcker bieten können, und zwar für alle, die ist schon hammermäßig!

Zum Schluss noch eine Frage an den Brotsommelier: Woran erkennt man ein gutes Brot?

Gerd Distler: An der langen Warteschlange vor dem Laden (lacht).

BÄCKER- INNUNG

Mittelfranken-Süd



Abenberg

BÄCKEREI-KONDITOREI CAFE ROCK 16

Allersberg

METZGEREI SCHLIERF 18

LANDMETZGEREI REGNET Göggersbuch 20

HEINLOTH'S BAUERNLADEN 21
Reckenstetten

Büchenbach

METZGEREI KANZLER 22

BÄCKEREI-KONDITOREI PAUL 24

METZGEREI WEIß Gauchsdorf 28

Georgensgmünd

HAUSMETZGEREI GUGEL 31

LANDMETZGEREI RIEPL Hauslach 32

LANDMETZGEREI 34

MEAT DEALER FRANKEN Mäbenberg

METZGEREI CLAUD BÖBEL Rittersbach 38

Greding

METZGEREI JOSEF GREINER 40

METZGEREI FÜRSICH Hausen 42

Heideck

BÄCKEREI SCHMIDT 46

METZGEREI WOLFGANG MEYER 48
Aberzhausen

Hilpoltstein

METZGEREI KLAUS PETER WÖFL 50
Meckenhausen

BÄCKEREI-KONDITOREI CAFE GRIMM 52

Rednitzhembach

BACKHAUS LEDERER 54

METZGEREI ENNICH 56

Rohr

HOFMETZGEREI JENS BRAUN 58

Dechendorf

METZGEREI DIREKTVERMARKTUNG 60
ROSSKOPF Gustenfelden

Roth

BÄCKEREI SCHWAB 62

24/7 SB-METZGEREI BURMAN'S 66

HAISLA Pfaffenhofen

Röttenbach

METZGEREI KNÄBLEIN 68

Schwanstetten

METZGEREI PEIPP Leerstetten 70

Spalt

BÄCKEREI-KONDITOREI MENZEL 72

BÄCKEREI JOSEF SALBAUM 74

„BAM BAULABECK“

METZGEREI BERND WECHSLER 76

METZGEREI GEORG WECHSLER 78

METZGEREI MAX GRUBER 82

Großweingarten

BÄCKEREI CAFÉ ALTE BACKSTUB'N 84

Thalmässing

METZGEREI EBERLE 89

METZGEREI GASTHOF WINKLER 90

Alfershausen

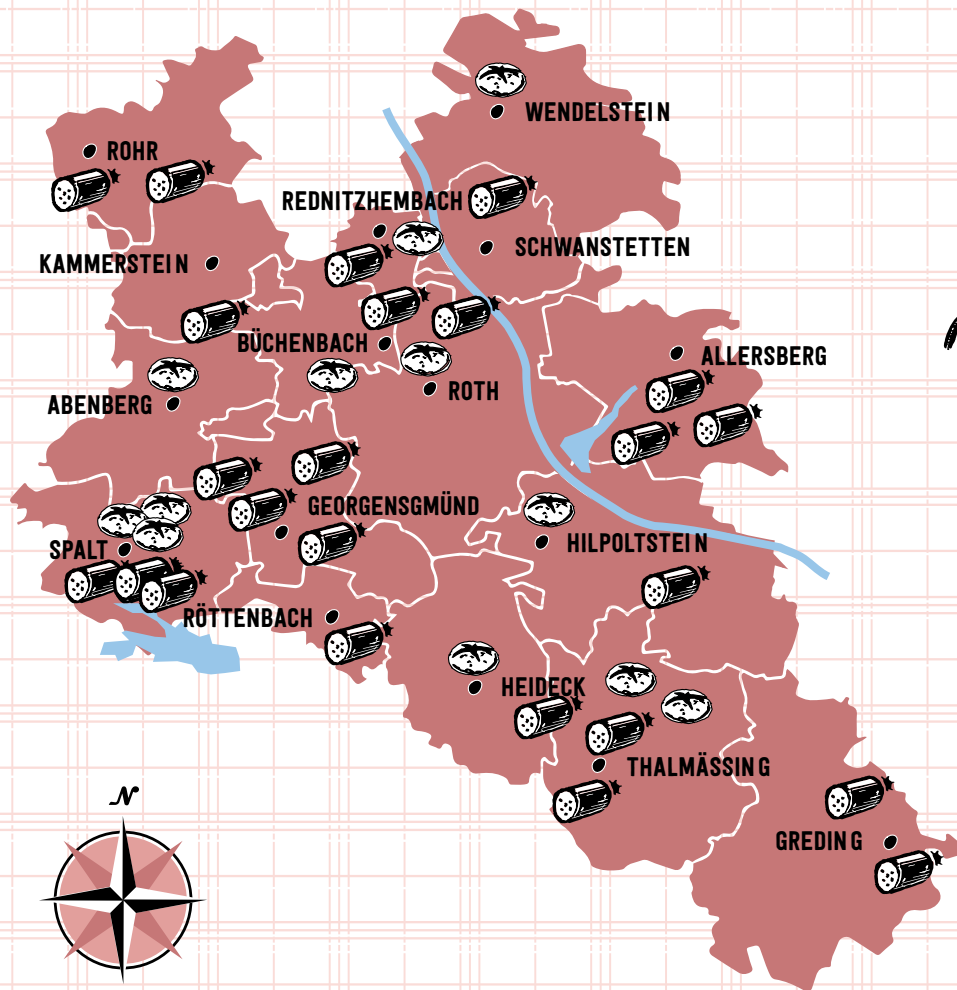
BÄCKEREI SCHMIDTKUNZ Eysölden 92

STEINOFENBÄCKEREI DISTLER 94

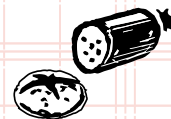
Offenbau

Wendelstein

BÄCKEREI ENÖR CAFÉ AM RATHAUS 96



36x Wasch & Wegglä





FRANKEN

Land des Brotes

Brot ist eines der ältesten Grundnahrungsmittel der Menschheitsgeschichte. Schon vor ca. 6000 Jahren haben die alten Ägypter in speziellen Backräumen Brot gebacken. Sie fanden auch heraus, dass länger stehender Teig zu gären beginnt. Vom Gärprozess des Teigs kommt auch das heutige Wort „Brot“. Der Althochdeutsche Begriff „prôt“ bedeutet so viel wie „Gegorenes“. Das Brot von damals ist jedoch nicht mehr mit der heutigen Form zu vergleichen. Man kannte kein Brot aus Weizen oder Roggen, sondern verwendete Getreidesorten wie Einkorn, Dinkel oder Emmer. Diese Arten werden inzwischen wieder häufiger nachgefragt. Von Ägypten über Griechenland und anschließend die Römer trat das Brot seinen Siegeszug in Europa an. Heute gibt es eine enorme Vielfalt an Brotsorten. Gerade in Bayern und Franken ist die Zahl der Brotsorten besonders groß.

WEIZENBROT

Brote aus Weizenmehl sind die wohl gängigsten Brote weltweit. Sie werden in der Regel auch Weißbrot genannt und haben einen hohen Anteil des Klebereiweißes Gluten. Gluten macht den Teig dehnbar und elastisch. Dadurch ist er gut formbar. Weizenbrote, die typischerweise sehr hell sind, enthalten mindestens 90 % Weizenmehl und gelten als besonders locker und luftig. Die Zahl der Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit nimmt jedoch zu, weshalb wieder vermehrt andere Getreidesorten im Kommen sind.



ROGGENBROTE

Roggenbrote sind in der Regel dunkler als Weizenbrote und besitzen eine dichtere Krume. Die Eiweißstoffe im Roggenmehl bilden kein Klebgerüst, was den Teig insgesamt feuchter macht. Um das Roggenmehl backfähig zu machen, muss der Teig gesäuert werden. Das geschieht, indem Sauerteig hinzugegeben wird. Der Sauerteig sorgt für lockeres Gebäck und den besonderen Geschmack.

MISCHBROTE

Beim Großteil der Brotsorten handelt es sich um Mischbrote, meist ein Mix aus Roggen- und Weizenmehl. Ein Klassiker der Mischbrote ist z.B. das Bauernbrot.

VOLLKORNBROTE

Vollkornbrote bestehen zu mindestens 90 % aus Vollkornmehl oder Vollkornschrot. Anders als bei herkömmlichen Mehlsorten wird hier das ganze Getreidekorn verarbeitet. Neben Weizen und Roggen werden inzwischen noch eine ganze Reihe anderer Getreidesorten zum Brotbacken genutzt. Hier ein paar Beispiele:

DINKEL

Eine alte Kulturform des Weizens. Wird immer häufiger verwendet, v. a. bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien.

EMMER UND EINKORN – URFORMEN DES WEIZENS

Zwei der ältesten kultivierten Getreidearten. Verträglicher als Weizen.

GRÜNKERN

Unreif geernteter Dinkel, erhält durch ein spezielles Röstverfahren einen nussartigen Geschmack.

KAMUT

Alte Getreidesorte, Verwandter des Hartweizens.



HOME OF

Der Presssack, die „ehrplichste Wurst“

PRESSSACK



Der Presssack, die „ehrplichste Wurst“, ist aus einer echten fränkischen Dorfmetzgerei nicht wegzudenken. Wie bei den Fränkischen Bratwürsten hat jeder Metzger sein eigenes Rezept, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.



URSPRÜNGLICH WAR DER PRESSACK EIN PRODUKT, DAS ENTSTAND, UM BEI DER HAUSSCHLACHTUNG NICHTS VERKOMMEN ZU LASSEN UND ALLE TEILE DES TIERES ZU NUTZEN.

In einen Presssack kommen in erster Linie Backen, Schwarte und Gewürze. Die Teile werden weichgekocht, kleingeschnitten, mit Brühe oder Blut versetzt, abgefüllt und vor dem Abkühlen noch einmal gekocht. Man serviert den Presssack in dicken Scheiben. Seinen Namen verdankt er der früheren Herstellungsweise. Damit sich alle Einlagen gut im Schwartenmagen verteilen, wurde der Presssack früher nach dem Abkühlen zwischen zwei Holzplatten gepresst. Es gibt den roten und den weißen Presssack. Der rote Presssack wird zusätzlich mit Blut angereichert und kommt so zu seiner roten Farbe.

Im Landkreis Roth hat der rote Presssack einen ganz besonderen Stellenwert. Alljährlich wird im Frühjahr unter den Metzgern im Landkreis der Presssackkönig gekürt. Die rege Beteiligung am Wettbewerb und die hohe Qualität zeigen die noch immer sehr große Bedeutung kleiner lokaler Metzgereien.



ZEICHENERKLÄRUNG



Café



Eigene
Schlachtung



Partyservice



Heiße Theke
Mittagsangebote



Sitzmöglichkeiten



Online Shop

AKTION GEGEN VERPACKUNGSMÜLL



**Mitbringsel
willkommen!**

Machen Sie mit
und unterstützen Sie mit Ihrem
„**UNVERPACKT**“-Einkauf
das Engagement der
teilnehmenden Betriebe!

Mitbringsel willkommen!

Laut Umweltbundesamt sind in Deutschland im Jahr 2023 **215,9 kg Verpackungsabfall pro Kopf** angefallen. Immer mehr Menschen wollen anders konsumieren, Müll und Plastik vermeiden und umweltbewusster leben.

Um unnötige Verpackungen einzusparen, ermöglichen regionale Bäckereien und Metzgereien das Einkaufen mit mitgebrachten Behältnissen. Die Bereiche Abfallwirtschaft und Klimaschutz im Landkreis Roth möchten die Betriebe in einer Gemeinschaftsaktion mit der Stadt Schwabach hierbei unterstützen.

AUFKLEBER „MITBRINGSEL WILLKOMMEN“ SIGNALISIERT TEILNAHME

Wer als Lebensmittelhändler künftig den Aufkleber „Mitbringsel willkommen“ in seinem Schaufenster oder an der Verkaufstheke platziert hat, zeigt seinem Kunden, dass in diesem Geschäft mitgebrachte Behältnisse befüllt werden.

Was sind eigentlich **STROHSCHWEINE?**

Strohschweine werden, wie der Name schon verrät, auf Stroh gehalten. Früher in guter alter Zeit war das ganz normal, heutzutage ist es tatsächlich eher unüblich. Dabei wachsen Schweine, die auf Stroh gehalten werden, besonders artgerecht auf. Schweine sind sehr neugierige und auch intelligente Tiere. Die Aufzucht auf Stroh weckt ihre natürlichen Instinkte, das Wühlen im Stroh und das Spielen mit ihren Artgenossen. Die Tiere können sich auf dem weichen Stroh sicherer bewegen als auf harten Spaltenböden. Dadurch wachsen sie schmerzfrei auf und bleiben von Verletzungen verschont. Natürlich ist diese Haltungsförm teurer und bedeutet für die Landwirte deutlich mehr Arbeit.



Der Preis für Fleisch von Strohschweinen ist entsprechend höher, doch Qualität hat eben ihren Preis. Die glücklichen Schweine, die natürlich und artgerecht aufwachsen können, liefern hervorragende Fleischqualität. Das Fleisch saftet so gut wie nicht aus und ist wunderbar zart. Man sieht also: die Haltung auf Stroh hat viele Vorteile und sorgt für glückliche Schweine, gutes Fleisch und zufriedene Landwirte.

**DIE TIERE KÖNNEN SICH AUF DEM WEICHEN STROH
SICHERER BEWEGEN ALS AUF HARTEN SPALTEN-
BÖDEN. DADURCH WACHSEN SIE SCHMERZFREI AUF
UND BLEIBEN VON VERLETZUNGEN VERSCHONT.**



BÄCKEREI-KONDITOREI

Rock - Rockerbäcks Café

Uns gibt's nur einmal

Seit mindestens 1892 versorgt unsere traditionelle Handwerksbäckerei die Bürger mit frischem Brot, Brötchen und allerhand Leckereien. Nach der Ausbildung im eigenen Betrieb und der Meisterprüfung zum Konditor- und Bäckermeister übernahm ich im Jahr 2012 den elterlichen Betrieb. Tradition ist uns wichtig! Wir backen nach alten, handgeschriebenen Hausrezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Unsere Brote werden noch wie früher auf Stein gebacken. Die Zutaten für unsere Spezialitäten kommen direkt aus der Region: z. B. Eier aus Abenberg, Mehl aus Kottensdorf und Gustenfelden.

Ihr Bäcker- und Konditormeister
Benjamin Rock

Benjamin Rock



Mitbringsel willkommen!



Café



Sitzmöglichkeiten



Bäckerei-Konditorei-Café Rock
Stillaplatz 13
91183 Abenberg
info@baeckerei-rock.de
www.baeckerei-rock.de

Tel.: 09178/205





UNSERE
SPEZIALITÄTEN:

Abenberger
RITTERLAIB
Abenberger
Steinofenbrot

BESONDERE
ANGEBOTE:

Backwaren
aus reinem
DINKEL



KÜCHLE
TORTEN &
PRALINEN





METZGEREI

Schlierf

Von der Debrecziner bis zur Rohpolnischen.

Die Metzgerei Schlierf direkt am Allersberger Marktplatz wird bereits in vierter Generation von unserer Familie geführt. Im Jahr 2024 haben wir unser 100-jähriges Jubiläum gefeiert. Bei uns wird Tradition ganz groß geschrieben! Daher ist es für mich eine Selbstverständlichkeit, dass wir das Schlachten in unserem EU-zertifiziertem Schlachthaus noch in die eigene Hand nehmen. Aus Respekt gegenüber dem Tier und um höchste Qualität von Anfang bis Ende garantieren zu können. Die Schweine beziehen wir ausnahmslos von Bauern aus Allersberg und Umgebung, beispielsweise aus Ebenried oder Guggenmühle. Nach Rezepten, die schon meine Vorfahren verwendeten und unter Nutzung von hochwertigen Naturgewürzen ohne den Einsatz von Fertigmischungen stellen wir feinste Fleisch- und Wurstwaren her. Bekannt sind wir vor allem für unseren Kalbskäse und unsere Rauchwaren, von der Debrecziner bis zur Rohpolnischen. Unbedingt probieren!

Ihr Metzgermeister
Martin Schlierf

Schlierf M.



Mitbringsel willkommen!



Eigene
Schlachtung



Partyservice



Heiße Theke
Mittagsangebote



Sitzmöglichkeiten



Metzgerei Schlierf
Marktplatz 17
90584 Allersberg
schlierfs@gmx.de

Tel.: 09176/260



UNSERE SPEZIALITÄTEN:

"Alles aus dem Rauch"

Pfefferbeißer,
Debrecziner und mehr

Kalbskäse

BESONDERE ANGEBOTE:

✗ Kümmelbratwürste

✗ Bärlauchbratwürste



Allersberg
GÖGGELSBUCH



METZGEREI

Regnet



Eigene
Schlachtung



Landmetzgerei Regnet
Gustav-Schreier-Straße 2
90584 Allersberg

Tel.: 09174/49676



UNSERE
SPEZIALITÄTEN:

Fränkische
Bratwürste
GRILLFLEISCH

BESONDERE ANGEBOTE:

✗ WILD nach Saison
✗ VERKAUFSWAGEN

Freitag Bauernmarkt Hilpoltstein,
Fr 14-16 Uhr Eckersmühlen
und Sa Bauernmarkt Roth

REGIONALE ROHSTOFFE:

Eigene
STROHSCHWEINE
& HÄHNCHEN

Allersberg
RECKENSTETTEN



METZGEREI

Heinloth's
Bauernladen



Eigene
Schlachtung

Heinloth's Bauernladen
Reckenstetten 1
90584 Allersberg
Tel.: 09176/1050

UNSERE
SPEZIALITÄTEN:

Roher
Bauernschinken



BESONDERE
ANGEBOTE:

✗ Frische + geräucherte

BRATWÜRSTE

✗ Wurstdosen



METZGEREI

Kanzler

*Geschlachtet wird bei
uns noch selbst!*

Unsere Metzgerei steht für Tradition und klassisches Handwerk ohne viel Schnickschnack. Mein Anspruch als kleiner Metzgerbetrieb ist es, hochwertige Wurstwaren herzustellen und dabei Traditionen zu bewahren. Mein Großvater kam nach seiner Lehrzeit und der Eröffnung eines eigenen Betriebs in Nürnberg über Schwabach nach Büchenbach, um sich hier niederzulassen und eine Metzgerei zu eröffnen. Mein Vater hat den Betrieb dann von meinem Großvater übernommen und seit 2007 wird unsere Metzgerei von mir und meiner Frau Bettina in dritter Generation weitergeführt, was für mich wirklich eine Ehre ist. Wie schon erwähnt ist unsere Kernkompetenz das echte, traditionelle Handwerk. Doch was meine ich damit? Geschlachtet wird bei uns noch selbst – mit Respekt für das Tier und die Region. So beziehe ich die Schweine seit jeher von einem Landwirt aus Obersteinbach, von dem auch schon mein Vater die Schweine geholt hat. Auch das ist bei uns Tradition. Somit haben wir kaum Transportwege und die Wertschöpfung bleibt in der Region. Unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten werden nach bewährten Familienrezepten hergestellt und der Verkauf findet ausschließlich über die Theke im Laden statt – auch das ist mir sehr wichtig. Mir gefällt es immer besonders, wenn ich die Würste aus dem Räucherschrank hole und die wenigen Meter in den Laden trage und dabei sehe, wie die Leute schon darauf warten. Dann weiß ich, dass wir vieles richtig machen.

Ihr Metzgermeister
Peter Kanzler



Eigene
Schlachtung



Heiße Theke
Mittagsangebote



Sitzmöglichkeiten



Metzgerei Kanzler
Untere Bahnhofstraße 9
91186 Büchenbach

Tel.: 09171/2584





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

Einfache & Hausmacher
STADTWURST
Aufschnitt
Pfefferbeißer

BESONDERE ANGEBOTE:

x ROHPOLNISCHE
x Ungarische Bratwürste





BÄCKEREI-KONDITOREI

Paul

Obermeister mit Leib und Seele

Als Obermeister der Bäckerinnung Mittelfranken-Süd liebe und lebe ich das Bäckerhandwerk. In meinem Betrieb wird 100 % echte, ehrliche Handarbeit betrieben. In meiner kleinen Bäckerei wird noch jeder Laib Brot von Hand gewirkt und natürliches Sauerteigbrot hergestellt, komplett frei von Zusatzstoffen. Die meisten meiner Produkte basieren auf alten Familienrezepten, die schon seit über 80 Jahren angewendet werden. Ich habe im Laufe der Zeit aber auch einige Eigenkreationen entwickelt. Bei den Rohstoffen für meine Produkte setze ich auf höchste Qualität von regionalen Erzeugern: Eier aus Thalmässing, Mehl aus der Region und Wurst von den Büchenbacher Metzgern.

Ihr Bäcker- und Konditormeister
Gerhard Paul



Café



Sitzmöglichkeiten



Bäckerei-Konditorei-Paul
Breitenloher Str. 4,
91186 Büchenbach
info@baeckerei-konditorei-paul.de

Tel.: 09171/892267



UNSERE SPEZIALITÄT:

8-Pfund
BAUERNLAIB
freitags

BESONDERE
ANGEBOTE:

DINKEL-
produkte



Hochzeits-
TORTEN

KÜCHLE
& Krapfen



FRÄNKISCHE KÜCHLE

Kissla oder Knieküchla

Das runde Hefengebäck mit der Kuhle in der Mitte wird angeblich eher in katholisch geprägten Gemeinden gebacken. **Den Erzählungen nach wurde der Teig früher über das Knie gezogen**, sodass die typische Kuhle in der Mitte entsteht. Katholische Frauen hatten wegen des vielen Kniens in der Kirche rundere Knie und konnten somit auch die dünnere Innenfläche der Knieküchle besser ausformen – so zumindest lauten die Geschichten. Man nennt sie deshalb auch „**katholische Küchle**“ oder Knieküchle. Heutzutage wird das nicht mehr gemacht, man verwendet stattdessen Holzformen, damit die Knieküchle ihre charakteristische Form erhalten. Zunächst jedoch wird der Teig in kleine Kugeln geteilt und anschließend zu Scheiben geformt. Man formt sie so, dass sie in der Mitte ganz dünn sind und außen eine gleichmäßige dicke Wulst haben. Anschließend werden die Knieküchle in heißem Fett ausgebacken und mit Puderzucker bestreut.





Die **Kopfkissen** sind die eckige und luftgefüllte Variante der süßen und kalorienreichen fränkischen Spezialität. Man nennt sie auch „evangelische Küchle“, da sie angeblich eher in protestantisch geprägten Gemeinden bevorzugt werden. Die Rechtecke für die evangelischen Küchle werden aus dem Hefeteig gerädert. Der Teig der Kissen ist in der Regel etwas fester als der Teig der Knieküchle. In einer ordentlichen Portion Butterschmalz werden die Küchle herausgebacken. Damit sie richtig schön aufgehen, übergießt man sie mit einer Kelle heißem Fett. Sind die Kissen abgekühlt, bestreut man sie noch mit Puderzucker. Meist kann man die Küchle zur Kirchweih genießen, man nennt sie deshalb auch „**Kerwaküchla**“. Im Landkreis Roth gibt es aber auch Bäckereien, die die Leckerei ganzjährig im Angebot haben.





METZGEREI

Weiß

Direktvermarktung
*Unsere Schweine, die sind froh,
 denn sie leben noch auf Stroh.*

In unserer Hofmetzgerei stellen wir Fleisch- und Wurstwaren nach klassischen Bauernrezepturen her. Seit 1997 wird die Metzgerei professionell betrieben, vorher gab es eine Hausschlachtung. Daher stammen auch die meisten Rezepturen, die wir aber im Laufe der Zeit freilich verfeinert haben. Unsere Ferkel bekommen wir aus der Region – genauer gesagt aus Sausenhofen im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen. Sie werden von uns eigens zu unserem Hof in Gauchsdorf transportiert und wachsen dort mit gentechnikfreiem Futter und Strohhaltung auf. Am EU-zertifiziertem Schlachthof in Burgfarrnbach werden sie geschlachtet und anschließend in unserer Metzgerei schlachtwarm verarbeitet. Wir stehen somit für besonders kurze Wege. Wir bieten neben dem Schweinefleisch auch Rindfleisch an, da wir auch Rinder auf unserem Hof halten. Für unsere Produkte verwenden wir keinerlei Geschmacksverstärker oder Hefeextrakte. Dadurch schmeckt unsere Wurst besonders natürlich. Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie doch mal unsere Koteletts mit Fettrand oder unseren groben Bauernleberkäse. Den gibt's auch bei unseren Verkaufswägen. Die Standorte finden Sie auf unserer Homepage.

Ihr Metzgermeister Thomas Weiß

Thomas Weiß



Partyservice



Weiß Direktvermarktung GbR
 Am Moosgarten 7
 91186 Büchenbach
www.weiss-wurst.de
info@weiss-wurst.de

Tel.: 09178/1695





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

Kotelett
mit Fettrand
Fleischsalat

BESONDERE ANGEBOTE:

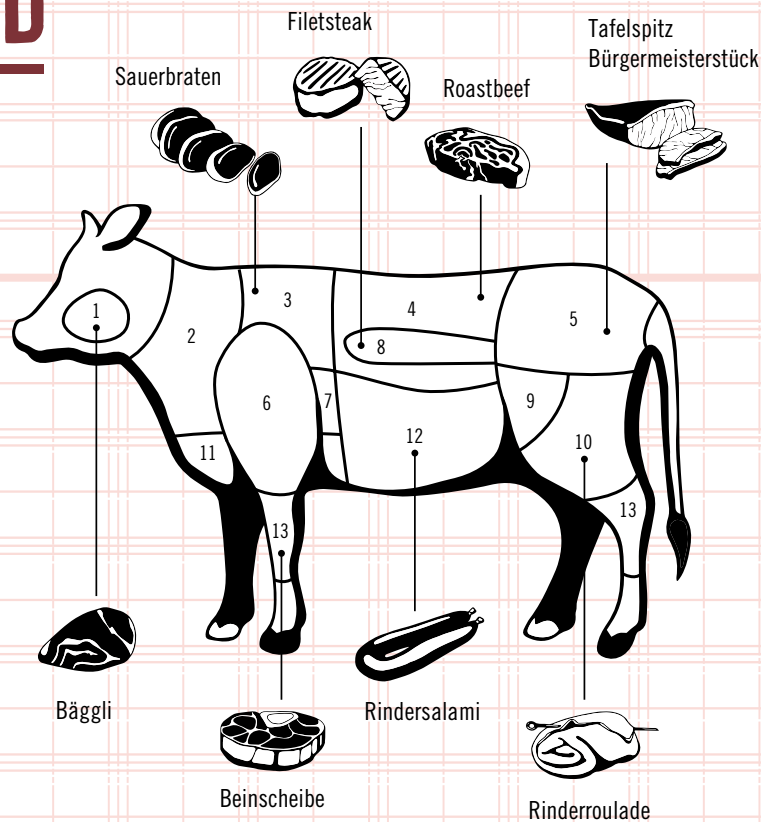


Grober
x Bauernleberkäse
x SCHLOUDENGALA



Fleischzuschnitt

RIND



1. Backe
2. Hals, Nacken, Kamm
3. Hochrippe
4. Roastbeef
5. Hüfte, Blume
6. Schulterblatt
(z.B. falsche Lende)
7. Querrippe
8. Filet
9. Nuss
10. Ober- und
Unterschale
11. Brust
12. Querrippe
13. Vorder- und Hinterbein

HAUSMETZGEREI

Johann Gugel



Hausmetzgerei Gugel
Bernloher Weg 1
91166 Georgensgmünd
johann-gugel@gmx.de
www.hausmetzgerei-gugel.de
Tel.: 09172/7284

UNSERE SPEZIALITÄTEN:

Fränkischer
LANDSCHINKEN

Räucherwaren

BESONDERE ANGEBOTE:

- ✗ Verschiedene
WURSTGLÄSER
- ✗ Gelbwurst

LANDMETZGEREI

Riepl

... weil Heimat einfach schmeckt...

Unsere 2003 gegründete Metzgerei setzt auf höchste Qualitätsstandards. Im Jahr 2023 habe ich den Betrieb von meinem Vater Thomas übernommen, der aber noch tatkräftig in der Metzgerei mit anpackt. Zusammen garantieren wir als Junior- und Seniormetzgermeister Frische und Qualität. Zwei Generationen, eine Leidenschaft! In unserem EU-zertifiziertem Schlachthaus schlachten wir noch selbst und verarbeiten das Fleisch nach traditionellen, eigens kreierten Rezepturen. Regionalität und der Respekt vor dem Tier sind uns wichtig. Unsere Schweine beziehen wir aus der Region (Pyras). Als Landwirt weiß mein Vater worauf es ankommt und sucht uns die Schweine zum Schlachten selbst aus. Diese Grundsätze sorgen für Qualität, die man schmeckt. Alljährliche Auszeichnungen bestätigen uns in unserer Arbeit. Neben der Metzgerei führen wir eine Traditionsgaststätte. Hier gibt's jeden letzten Dienstag im Monat unsere heiß begehrte und allseits beliebte Schlachtschüssel.

Ihr Metzgermeister
Florian Riepl




Mitbringsel willkommen!



Eigene
Schlachtung



Partyservice



Mittagsangebote



Metzgerei Florian Riepl
Hauslach 4
91166 Georgensgmünd
info@metzgerei-rieppl.de

Tel.: 09172/663382





UNSERE SPEZIALITÄT:

SCHLACHT-
SCHÜSSEL

BESONDERE ANGEBOTE:

✗ Rehfleisch
✗ LAMMFLEISCH

GROBER
Bauern-
Leberkäse



LANDMETZGEREI

Meat Dealer Franken

„Wir lassen die Sau raus“

Wir vom Team Meat Dealer Franken sind anders. Wir halten den Stand unseres Handwerks hoch, indem wir Tradition mit Modernem verbinden. Back to the roots! Traditionelles Handwerk neu interpretiert. Bei uns gibt's sowohl Schlachtschüssel und Wurst nach alten Hausrezepten, als auch neue Kreationen und feinstes Dry Aged Beef. Als der erste Fleisch- sowie Wurst- und Schinkensommelier im Landkreis Roth weiß ich worauf es bei gutem Fleisch ankommt und kaufe dementsprechend auch die Tiere ein. Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Das bedeutet höchstes Tierwohl - Haltungsstufe 4-5. Alte deutsche Rassen wie Mohrenköpfe, Gelbvieh und Simmentaler Rind sind in ihrer Qualität unschlagbar gegenüber konventionellen Rassen. Bei der Räucherung unserer Wurstwaren sorgt Naturrauch mit Buchenholz für den unverwechselbaren Geschmack unserer leckeren Spezialitäten.

Ihr Metzgermeister
Thomas Brechtelsbauer




Mitbringsel willkommen!



Heiße Theke



Partyservice



Landmetzgerei
Meat Dealer Franken
Gmünder Weg 4
91166 Georgensgmünd
www.meatdealer-franken.de

Tel.: 09172/68851





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

FREITAG: kesselwarme

✗ Stadtwurst

✗ Gelbwurst

✗ Weißwurst

Jeden Mittwoch
Schlachtschüssel

DRY
AGED
BEEF

BESONDERE ANGEBOTE:

Schweine-, Rind-
und Lammfleisch
sowie Puten aus
Haltungsstufe 4-5

FRÄNKISCHES GELBVIEH

Eine besondere Rasse

War das Gelbvieh früher weit verbreitet, ist es heute vom Aussterben bedroht. Aufgrund der geringeren Milchleistung gegenüber dem Fleckvieh wird es heute kaum noch gehalten. Dabei haben die Tiere hervorragende Eigenschaften: sie sind robust, langlebig, gutmütig und zeichnen sich durch eine hervorragende Fleischqualität aus. Ihr Fleisch ist gleichmäßig marmoriert und besonders zart. Im Landkreis Roth gibt es vor allem um Spalt herum noch ein paar wenige Höfe, die diese urfränkische Rinderrasse vor dem Aussterben bewahren. Bei ein paar wenigen Metzgern im Landkreis Roth findet man hin und wieder das erlesene Fleisch des Fränkischen Gelbviehs im Sortiment. Jeder, der die Gelegenheit dazu bekommt, sollte es unbedingt einmal probieren. Das Gelbvieh, auch Frankenvieh genannt, ist ein sehr ursprüngliches und naturbelassenes Rind. Die Rasse wird wegen ihres gelb bis braun-rötlichen Fells Gelbvieh genannt.

Da es vor allem in Franken gehalten und gezüchtet wurde, bezeichnet man es oft auch als „Gelbes Frankenvieh“. Schon zu Zeiten der Germanen lieferte das Gelbvieh den Menschen Fleisch, Milch, aber auch Kleidung sowie andere Gebrauchsgegenstände und sicherte somit die Lebensgrundlage der germanischen Stämme. Da die Tiere sehr muskulös sind, war ihre Arbeitsleistung besonders geschätzt.

**SCHON ZU ZEITEN DER GERMANEN LIEFERTE
DAS GELBVIEH DEN MENSCHEN FLEISCH,
MILCH, ABER AUCH KLEIDUNG SOWIE ANDERE
GEBRAUCHSGEGENSTÄNDE.**



METZGEREI

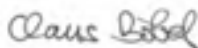
Claus Böbel

Bratwursterlebniswelt und Heimat der bayerischen Weisswurstkönigin.

Seit mehr als 100 Jahren ist der Betrieb im Besitz unserer Familie. Meine Frau und ich haben die Metzgerei von meinen Eltern Marie und Willy Böbel übernommen und den Betrieb Stück für Stück zur Bratwursterlebniswelt weiterentwickelt. Unsere Tochter Julia ist als Metzgermeisterin inzwischen auch schon voll im Betrieb eingebunden und leitet die Produktion. Außerdem darf sie sich in den Jahren 2026 und 2027 „Bayerische Weißwurstkönigin“ nennen, worauf wir natürlich auch alle besonders stolz sind. Wir kaufen unser Fleisch von inhabergeführten kleineren Betrieben (z.B. Strohschweine aus Dechendorf) und stellen unsere Wurstwaren zu 100% selbst her. Ich sage immer: Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. Deshalb bieten wir neben dem klassischen Metzgerhandwerk Seminare und Events rund ums Thema Bratwurst an. Die Bratwurst ist unser absolutes Aushängeschild. Sie haben wir auch als Thema für unser 2018 eröffnetes Bratwursthotel gewählt, ein einzigartiges Hotel, bei dem sich alles um die berühmte fränkische Delikatesse dreht.

HERZHAFT Grüße

Ihr Metzgermeister
Claus Böbel



Online Shop



Metzgerei Claus Böbel
Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd
www.umdiewurst.de
info@umdiewurst.de

Tel.: 09172/488





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

Fränkische
Bratwürste:

58

verschiedene
Sorten

BESONDERE ANGEBOTE:

- ✗ Vielfältige Events rund um die Wurst:
Vom BRATWURSTmenü bis zum Mitmach-Event.
- ✗ SB-Shop im Laden – jederzeit einkaufen
- ✗ BRATWURSThotel: Einzigartiges
Themenhotel zur BRATWURST





METZGEREI

Josef Greiner

Qualität aus Greding

Wenn sie gerne gute Wurst und hervorragendes Fleisch essen, dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir schlachten ausschließlich selbst. Bereits seit September 2016 beziehen wir nur noch Strohschweine und Rinder von uns persönlich bekannten Landwirten aus der Region, dadurch haben wir kurze Transportwege. Wir wissen, was an unsere Schlachttiere verfüttert wird und wie sie gehalten werden. Deshalb garantieren wir für besten Geschmack und die Reinheit unserer Produkte. Diese werden nach traditionellen Rezepturen hergestellt, wie z. B. unsere weit und breit beliebten Fränkischen Bratwürste. Es kommen aber auch immer wieder neue Kreationen aus unserem Haus. Inzwischen produzieren wir über zwanzig Sorten Salami. Diese werden mit besten Naturgewürzen hergestellt und müssen mindestens vier Wochen in unseren Klimäräumen reifen, dadurch entfalten sie ihren einzigartigen Geschmack. Übrigens bezahlt man bei uns ganz hygienisch am Bezahlautomaten oder kontaktlos mit EC-Karte. Und wer es mal nicht nach Greding schafft kann ganz bequem über unseren Online-Shop bestellen. Außerdem gibt es inzwischen unseren 24/7 Smartstore direkt an der Autobahn A9. Hier bekommt ihr unsere Produkte rund um die Uhr.

Ihr Metzgermeister
Josef Greiner



Eigene
Schlachtung



Heiße Theke
Mittagsangebote



Online Shop



Metzgerei Josef Greiner
Bahnhofstraße 2
91171 Greding
www.metzgerei-greiner.de
info@metzgerei-greiner.de

Tel.: 08463/333





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

über 20 Sorten
Salami

Fränkische
Bratwürste
aus eigener Herstellung

BESONDERE ANGEBOTE:

Schinken
„Südtiroler Art“

Wacholder-
schinken

Geschenkideen
und Partyservice

24/7  Smartstore





METZGEREI UND PARTYSERVICE

Fürsich *Lohnschlachtung mit mobiler Schlachteinheit*

Wer einen Metzger zum Schlachten eines Schweins oder Rindes sucht, ist bei mir genau richtig. Ich biete Lohnschlachtungen und Veredelungen von Fleisch für Direktvermarkter, Landwirte und Privatkunden an und richte mich ausdrücklich nach den Wünschen meiner Kunden. Darf es eine spezielle Wurstsorte oder ein besonderer Cut sein? Kein Problem! Ich mache alles was der Kunde wünscht und probiere alles aus. Egal ob Lamm, Wild, Schweine oder Rinder auch von besonderen Rassen wie Schottische Hochlandrinder oder Gelbvieh werden in meinem EU-zertifiziertem Schlachthaus geschlachtet, zerlegt und veredelt. Da mir kurze Wege und das Tierwohl sehr wichtig sind, habe ich schon früh eine mobile Schlachteinheit angeschafft und war damit sogar der Erste im Landkreis Roth. Dadurch ist es mir möglich, die Tiere direkt am Hof zu schlachten und ihnen somit den Transportstress zu ersparen. Mein Handwerk habe ich in Greding bei der Metzgerei Vögele gelernt. Ich habe mich zwar inzwischen hauptberuflich anderweitig orientiert, jedoch betreibe ich mein „Hobby“ Metzgerhandwerk nebenberuflich mit Leib und Seele. Inzwischen ist der Funke auch schon auf meinen Schwiegersohn übergesprungen, der mich tatkräftig in der Metzgerei unterstützt.

Ihr Metzger
Anton Fürsich



Eigene
Schlachtung



Partyservice



Metzgerei und Partyservice
Fürsich
Talbrunnenstraße 29
91171 Greding

Tel.: 0172/8216101
tonifuersich@gmx.de



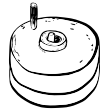
Lohnschlachtung
Mobile
Schlachteinheit

Zerlegung und
Produktveredelung von:

- ✗ Schweinen
- ✗ Rindern
- ✗ Lamm
- ✗ Wild



VOM KORN zum Mehl



Zwar sind Getreidekörner der Rohstoff für ein gutes Brot. Zum Backen verwendet man aber natürlich nicht das unbearbeitete Getreide, sondern durch Mahlen der Getreidekörner gewonnenes Mehl. Dieser Prozess war in früherer Zeit mit großer körperlicher Anstrengung verbunden. In einer Mulde wurden die harten Getreidekörner händisch mit einem Reibestein zermahlen. Die Römer waren es, die die ersten Drehmühlen aus Stein entwickelten. So konnten sie die Körner deutlich schneller und mit weniger Anstrengung zerkleinern. Im 19. Jahrhundert wurde schließlich der Walzenstuhl erfunden, bei dem zwei Metallwalzen in entgegengesetzter Richtung drehen. Das Mahlgut wird zwischen den Walzen aufgebrochen und zerrieben. Dieser Prozess wird mehrfach durchgeführt. Nach jedem Mahlvorgang verringert man den Abstand der beiden Walzen, damit die Körner bei jedem Durchgang feiner werden.

Die Zahl der noch betriebenen Mühlen in Deutschland geht rapide zurück: waren es im Jahr 1950 noch um die 19.000, so sind es heute nicht einmal mehr 500 aktive Mühlen. Oftmals ist das Fehlen eines Nachfolgers der Grund für die Aufgabe des Betriebs.

**DIE RÖMER WAREN ES, DIE DIE ERSTEN
DREH-MÜHLEN AUS STEIN ENTWICKELTEN.**



MÜHLEN IM LANDKREIS ROTH

*Regionales und
hochwertiges Mehl*

GLÜCKLICHERWEISE GIBT ES IM LANDKREIS ROTH SOWIE DER STADT SCHWABACH NOCH EIN PAAR WENIGE AKTIVE MÜHLEN, DIE UNSERE HEIMISCHEN BÄCKER MIT REGIONALEM UND HOCHWERTIGEN MEHL VERSORGEN.



WINKLER MÜHLE

Seit 1316

DORFSTRASSE 1
91189 ROHR
TEL. 09122 831855

LIEGELMÜHLE

AN DER MÜHLE 7
91126 SCHWABACH
TEL. 09122 77066

SCHWEIZERMÜHLE

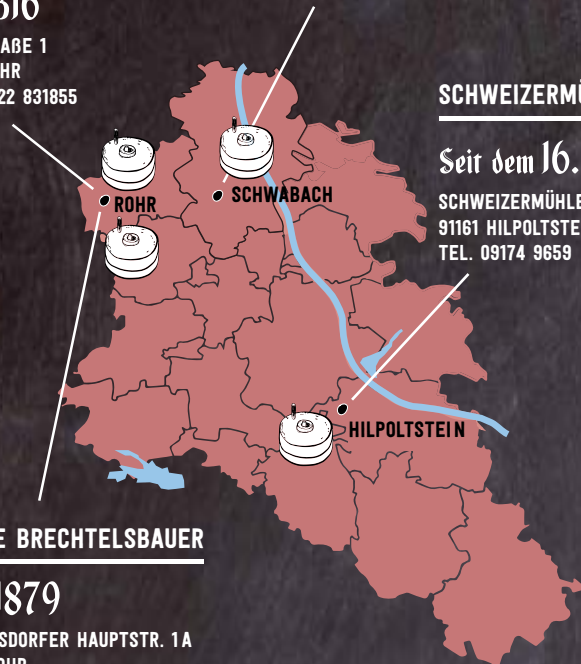
Seit dem 16. Jh.

SCHWEIZERMÜHLE 1
91161 HILPOLTSTEIN
TEL. 09174 9659

MÜHLE BRECHTELSBAUER

Seit 1879

KOTTENSCHDORFER HAUPTSTR. 1A
91189 ROHR
TEL. 09122 2763



**BÄCKEREI**

Schmidt

Aus Natürlichem das Beste backen

Der Bäcker Schmidt steht für ein urtraditionelles, innovatives Familienunternehmen. 1939 startete die Reise der Bäcker Schmidt Familie mit der Übernahme der kleinen Bäckerei mit angegliederter Landwirtschaft in Heideck durch Anna und Bäckermeister Georg Schmidt. Die Wurzeln unseres Traditionsunternehmens reichen jedoch bis ins 17. Jahrhundert zurück. Im Laufe der Jahre entwickelte sich unser Betrieb stetig weiter und lebt damals wie heute nach Grundsätzen, die unseren Betrieb einzigartig machen. Angefangen beim Einkauf von natürlichen und hochwertigen Rohstoffen, über die hauseigene Backwarenherstellung, bis hin zum gelernten Fachpersonal, achten wir stets darauf, dass unsere Backwaren den Wert der Natur in sich tragen und diesen weitergeben. Hierfür stehen unsere zehn Qualitätsgebote: 1. Aus natürlichen Rohstoffen das Beste backen, 2. In der Ruhe liegt die Kraft, 3. Ausschließlich gelerntes Fachpersonal 4. Wir bilden unsere Fachkräfte selbst aus, 5. Traditionelle Schmidt-Rezepturen, 6. Traditionelle Herstellungsverfahren, 7. Wir backen ohne Emulgatoren und Zusatzstoffe, 8. Natürliche Frische aus der Backstube, 9. Belebtes und harmonisiertes Wasser und 10. Natürliche Energie durch den Einsatz eines modernen Hackschnitzel-Heizhauses zum Heizen unserer Backöfen.



Café



Sitzmöglichkeiten



Online Shop



Bäckerei Schmidt KG
 Rambacher Str. 6
 91180 Heideck
www.schmidtgenuss.de
info@schmidtgenuss.de

Tel.: **09177/49660**





UNSERE SPEZIALITÄT:

Heidecker
Bauernbrot
doppelt gebacken

BESONDERE ANGEBOTE:

- Römerkruste
(100% Dinkel)
- Energiebündel
(Brot ohne Mehl)





METZGEREI

Wolfgang Meyer

Lohnschlachtungen

für Direktvermarkter und Privatkunden

Sie möchten ein Schwein oder Rind schlachten lassen und suchen einen zuverlässigen Metzger, der das für Sie übernimmt? Dann sind Sie bei mir genau richtig! Als kleines familiäres Dienstleistungsunternehmen biete ich Lohnschlachtungen für Direktvermarkter und Privatkunden an. Meine Angebotspalette reicht von der Schlachtung im hauseigenen EU-zertifizierten Schlachthaus über die Zerlegung bis zur Produktveredelung nach Kundenwunsch. Egal ob Schweine, Schafe oder Rinder, ich übernehme jeden Auftrag von der Schlachtung bis zum Wurstchen und verarbeite alles genau nach den Wünschen meiner Kunden, immer nach den Grundsätzen „kurze Wege, Transparenz und Respekt vor dem Tier“. Seit Neuestem dürfen wir außerdem eine mobile Schlachteinheit unser Eigen nennen. Das ermöglicht es uns, die Tiere direkt am Hof der Bauern zu schlachten. Dadurch ersparen wir den Tieren den Transportstress und leisten einen wichtigen Beitrag fürs Tierwohl.

Ihr Metzgermeister
Wolfgang Meyer



Eigene
Schlachtung



Metzgerei Wolfgang Meyer
Abergoldsbach 24
91180 Heideck

Tel.: 09177/484438



UNSERE SPEZIALITÄT:

➡ LOHN- SCHLACHTUNG

Mobile Schlachteinheit

Zerlegung und
Produktveredelung

von:

- ✗ Schweinen
- ✗ Rindern
- ✗ Lamm
- ✗ Wild





METZGEREI

Klaus-Peter Wölfl

Ehrliches Handwerk seit 1951
Das macht uns aus!

Seit nunmehr 70 Jahren zeichnen uns hauseigene Schlachtung und Weiterverarbeitung aus. Wir schlachten Schweine aus dem Landkreis Roth sowie Charolais-Rinder in unserem EU-zertifizierten Schlachthaus und verarbeiten seit 50 Jahren nach nahezu unveränderten Familienrezepten sofort schlachtwarm weiter. Hier legen wir großen Wert auf den Einsatz von hochwertigen Naturgewürzen. Wir schlachten zweimal pro Woche, um immer beste Qualität und Frische garantieren zu können. Wir sind weit und breit für unsere Fränkischen Bratwürste bekannt. Da die Autobahn A9 nicht weit entfernt ist, werden unsere Bratwürste von München bis Amsterdam von Durchreisenden nachgefragt. Übrigens: Bei uns kann man hygienisch und unkompliziert an unserem Kassierautomaten „Fritz“ bezahlen.

Ihr Metzgermeister
 Klaus-Peter Wölfl

Wölfl K.P.



Mitbringsel willkommen!



Eigene
 Schlachtung



Partyservice



Heiße Theke



Metzgerei Klaus-Peter Wölfl
Meckenhhausen G2
 91161 Hilpoltstein
www.metzgerei-meckenhhausen.de
 Tel.: **09179/6826**



UNSERE SPEZIALITÄT:

Fränkische
BRATWURST

BESONDERE ANGEBOTE:

Hausgemachte
Suppen im Schlauch
SCHLACHTSCHÜSSEL
➡ Dienstag ⬅



BÄCKEREI-KONDITOREI

Brotmanufaktur
Café Grimm
herzlich, freundlich, Familiär

„herzlich, freundlich, Familiär“, ist bei uns nicht nur ein Slogan. So wie wir mit unseren drei Kindern als Familie sind, so ist auch unser Café – eine harmonisch, aufeinander aufpassende Gemeinschaft. Hier kann man glückliche Momente, unbeschwerte Stunden und fröhliche Feste erleben und dabei noch leckere Backwaren aus unserer kleinen Brotmanufaktur genießen. Nach meiner Ausbildung bei der Bäckerei Schmidtkunz und Stationen u.a. in Südtirol verschlug es mich in das bekannte Skigebiet Flims Laax Falera in die Schweiz, wo ich meine Frau Cornelia kennenlernte. Wir sind dann zurück in meinen Heimatlandkreis Roth gezogen und ich habe eine Anstellung bei der Bio-Vollwert Bäckerei Wehr im Landkreis Neumarkt gefunden. Das Thema Nachhaltigkeit war mir zwar schon seit meiner Kindheit sehr wichtig, aber diese berufliche Station hat mich bezüglich Nachhaltigkeit und Bio-Lebensmittel besonders geprägt. Deshalb setze ich bewusst auf Getreide in Bio & Demeter-Qualität und Rohstoffe aus der Region. Im Oktober 2023 haben wir dann das altherwürdige Café Grimm übernommen. Ich denke es ist dieses einzigartige Zusammenspiel aus herzlicher, gemütlicher Atmosphäre in einem 600 Jahre altem Fachwerkhaus mit unserer Liebe zum Detail und vor allem unseren mit viel Herzblut hergestellten Backwaren, das unser Café so besonders macht. Wir würden uns sehr freuen wenn ihr uns einmal besuchen kommt.

Ihr Bäcker- und Konditormeister
Christian Karl Käsbatzinger



Mitbringsel willkommen!



Café



Sitzmöglichkeiten



Brotmanufaktur
Café Grimm
Christoph-Sturm-Straße 4
91161 Hilpoltstein

Tel.: 09174/1460
info@cafe-grimm.com
www.cafe-grimm.com





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

3-Wochen-Brot
„Delisches“

(Käse-Schmand-Kuchen
mit Schmand-Sahnehaube)
in verschiedensten Varianten

BESONDERE ANGEBOTE:

Backwaren aus
BIO & DEMETER-
Getreide





BACKHAUS

Lederer

Knäckebrot in 13 verschiedenen Varianten

Das Backhaus Lederer kann auf eine sehr lange Geschichte zurückblicken. Bereits seit 1895 existiert unsere Bäckerei und wird inzwischen in vierter Generation geführt. Für unsere Bäckerei haben wir uns zwei Prinzipien gesetzt – Tradition und Regionalität. Auf diesen beiden Säulen fußt unser Betrieb. Wir arbeiten mit alten, überlieferten Rezepten meines Urgroßvaters. Um mit der Zeit zu gehen, haben wir diese selbstverständlich an die heutigen Gegebenheiten angepasst. Unser Brot stellen wir mit einem dreistufigen Natursauerteig her. Dieser wird in drei Stufen bis zu seiner endgültigen Verwendung herangeführt. Es ist uns ein Anliegen, althergebrachte Backwaren am Leben zu erhalten und alte Rezepte wieder aufleben zu lassen. Deshalb stellen wir nach wie vor Klassiker wie das Teeblatt, Granatsplitter oder den Bienenstich her. Neben dem Erhalt der traditionellen Arbeitsweise steht bei uns als Mitglied der „original regional“ - Kampagne der Regionalgedanke im Mittelpunkt. Wir kaufen so regional wie möglich ein, bspw. Dinkelmehl aus Gustenfelden sowie Weizen- und Roggenmehl aus Penzendorf. Das Getreide wird tagesfrisch auf unserer hauseigenen Steinmühle gemahlen. Somit ist der volle Wert des ganzen Kornes enthalten. Auch bei den Mitarbeitern setzen wir auf Regionalität und bilden noch selbst aus. Diese Grundsätze sind die Basis für unsere leckeren Backwaren wie unser beliebtes Knäckebrot, das man inzwischen in dreizehn verschiedenen Varianten genießen kann.

Ihr Bäckermeister
Manfred Lederer



Mitbringsel willkommen!



Café



Sitzmöglichkeiten



Online Shop



Backhaus Lederer GmbH
Rother Straße 5
91126 Rednitzhembach
www.backhaus-lederer.de
info@backhaus-lederer.de
Tel.: 09122/63640



UNSERE SPEZIALITÄTEN:

KNÄCKEBROT

Hembachtaler
Bauernbrot

BESONDERE ANGEBOTE:

- Rednitztaler
Hiefelbrot (ohne Hefe)
- Teeblatt
- Reine Dinkel-
& Roggenprodukte





METZGEREI

Ennich

In solch einem familiären Umfeld macht Arbeit Spass

Die Geschichte unserer Metzgerei reicht bis ins Jahr 1965 zurück. Damals gründete mein Vater eine Metzgerei in Nürnberg. In den 70er-Jahren zogen wir dann nach Schwabach um. Im Jahr 2001 schließlich kam ich ins Spiel und übernahm den elterlichen Betrieb. Für mich war dieser Weg von Anfang an klar, denn schon seit meinem elften Lebensjahr habe ich in der Metzgerei mitgeholfen. Ich habe also schon als kleiner Bub für den Metzgerberuf gebrannt und wollte auch nie etwas anderes machen. Im Jahr 2004 eröffneten wir einen Standort in Rednitzhembach, was später auch unser Hauptsitz werden sollte. Vor rund 13 Jahren bauten wir das Gebäude in Rednitzhembach EU-konform zur Metzgerei um und seither sind wir dort heimisch und stellen hier unsere handwerklich hergestellten Wurst- und Fleischwaren von höchster Qualität her. Die ganze Familie sitzt dabei in einem Boot. Neben mir und meiner Frau sind auch noch meine zwei Schwestern in unserem Metzgereibetrieb tätig. Jeder packt mit an. In solch einem familiären Umfeld macht die Arbeit Spaß und ich kann meine Leidenschaft zum Metzgerhandwerk vollends ausleben. Alle Rezepturen unserer leckeren Produkte habe ich von meinem Vater übernommen. Dabei verwende ich keinerlei fertige Gewürzmischungen, denn die Gewürze mischen wir vor Ort selbst. Ergebnis dieser Art zu arbeiten sind tolle Produkte, mit denen wir bei Wettbewerben auch schon mehrfach Preise gewonnen habe.

Ihr Metzgermeister
Jürgen Ennich



Heiße Theke
Mittagsangebote



Partyservice



Metzgerei Ennich
Bahnhofstraße 15
91126 Rednitzhembach

Tel.: 09122/74688



UNSERE SPEZIALITÄTEN:

- ✗ Fränkische Bratwurst
- ✗ Bratwurstgehäck
- ✗ Weiße Stadtwurst

BESONDERE ANGEBOTE:

Siebenbürgen-
Bratwurst
Cevapcici
Schloudengel



Rohr

DECHENDORF



HOFMETZGEREI

Jens Braun

*Traditionelle
Warmfleischverarbeitung*

Servus, ich bin der Jens Braun aus Dechendorf und habe mir im Jahr 2023 meinen Traum von einer eigenen Metzgerei erfüllt. Der „Anschubser“ für diesen Entschluss kam im Jahr 2017, als ich mir meine eigenen Schweine angeschafft habe. Sie werden artgerecht auf Stroh gehalten und z.B. mit Getreide und Lupinen gefüttert, die ich auch selbst anbaue. Um von Anfang bis Ende das höchstmögliche Tierwohl zu garantieren, war der Bau meiner eigenen hochmodernen Metzgerei der nächste logische Schritt. Hier bleiben die Tiere über Nacht in einem Wartestall, der nur durch eine Schiebetür von der Metzgerei getrennt ist und werden dann in unserem EU-zertifizierten Schlachthaus geschlachtet. Dadurch entfällt der Transportstress für die Tiere, was sich dann natürlich auch in der herausragenden Fleischqualität widerspiegelt. Durch die traditionelle Warmfleischverarbeitung kann ich weitestgehend auf den Einsatz von Phosphaten verzichten. Meine tollen Mitarbeiter und ich setzen sowohl auf klassisches Handwerk, probieren aber auch immer wieder Neues aus. So ist es mir als zertifizierter Fleischsommelier und Grillexperte wichtig, meiner Kundschaft immer wieder moderne Fleischcuts oder spezielle Reifungen (z.B. mit Butter, Asche oder Whisky) anzubieten. Schaut doch gerne mal bei uns vorbei! Ich würde mich freuen. Übrigens: Wir haben auch einen SB-Automaten, wo ihr rund um die Uhr unsere Leckereien kaufen könnt.

Ihr Metzgermeister
Jens Braun

Braun Jens



Mitbringsel willkommen!



Heiße Theke



Eigene
Schlachtung



Partyservice



Hofmetzgerei

Jens Braun

Nussweg 8

91189 Rohr

www.fleischgenuss-braun.de

hofmetzgereijbraun@web.de

Tel.: 0170/3254497





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

- ✗ Fränkische BRATWÜRSTE
- ✗ Schloudengerli
- ✗ Grillspezialitäten

BESONDERE ANGEBOTE:

HIPPIE-Bratwürste



SB-Automat





METZGEREI

Direktvermarktung

Rosskopf

„Einer für alle,
alle für einen.“

Mit dem verstärktem Aufkommen der Supermärkte und Discounter in unserer Region und dem damit verbundenen Fleischverkauf aus dem Kühlregal haben wir uns entschlossen eine Gegenbewegung zu starten. Wir wollten wieder, wie früher, den „Metzger ums Eck“. Konkret sieht das so aus: Wir halten unsere Schweine selbst, geschlachtet werden sie im Metzgerschlachthof in Fürth und anschließend in unserer Metzgerei zu hervorragenden Wurst- und Fleischwaren weiterverarbeitet. Als gelernter Landwirt ist es mir besonders wichtig, unsere Tiere mit gentechnik-freiem Futter zu versorgen, das wir größtenteils selbst anbauen. Es gibt keine festen Fütterzeiten, sondern unsere Schweine können fressen wann sie wollen. Das verhindert Futterstress und sorgt für entspannte Schweine, die exzellente Fleischqualität liefern. Antibiotika und Leistungsförderer brauchen wir nicht. Unsere Wurstwaren stellen wir ohne den Einsatz von Glutamat her. Wir nutzen keinerlei Fertigwürstungen, sondern nur natürliche Gewürze. Das sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis. Das Geheimnis unseres Erfolgs? Definitiv unser Team, das Aushängeschild des Betriebs. Auf meine Mitarbeiter kann ich mich immer zu 100% verlassen. Sie sind es, die Tag für Tag den perfekten Service und die tolle Qualität unserer Wurst- und Fleischwaren garantieren!

Ihr Metzgermeister
Jürgen Roskopf



Mitbringsel willkommen!



Heiße Theke



Direktvermarktung Rosskopf

Dorfstraße 2

91189 Rohr

www.direktvermarktung-rosskopf.de

info@direktvermarktung-rosskopf.de

Tel.: 09122/608730



UNSERE SPEZIALITÄTEN:

**Schloud-
ENGALA
DORFWURST**

BESONDERE ANGEBOTE:

Dry Aged PORK
Schwabachtaler
REHFLEISCH



**✗ Grober Bauern-
Leberkäse**
**✗ Hausgemachte
Salami**





BÄCKEREI

Schwab

Wir backen gerne!

Wir sind die Schwabs und haben es uns zur Aufgabe gemacht, unseren Kunden täglich frische und vor allem leckere Backwaren und Torten anzubieten. Bei uns wird seit 150 Jahren nach alten Rezepturen gebacken, beispielsweise unser Brot aus reinem Natursauerteig. Das bedeutet aber nicht, dass wir „von gestern“ sind. Wir sind auch jung, dynamisch und innovativ. Das zeigt schon der Einstieg der jüngsten Generation ins Unternehmen, die ordentlich Schwung reinbringen und mit modernen Backverfahren unsere Produkte auf den neuesten Stand gebracht haben. Durch hervorragende Rohstoffe aus der Region, Langzeitführungen über mehrere Tage sowie indirekte Führungen der Teige bekommen unsere Backwaren einen ganz besonderen Geschmack. Kommen Sie doch mal bei uns vorbei und probieren ein Küchle oder unsere Dinkelhonigstange. Die sind unglaublich lecker!

Ihre Familie Schwab

Schwab



Mitbringsel willkommen!



Café



Sitzmöglichkeiten



Bäckerei Schwab

Nordring 2

91154 Roth

www.wirbackengerne.deschwab@wirbackengerne.de

Tel.: 09171/3709





UNSERE
SPEZIALITÄTEN:

KNIE- &
KISSENKÜCHLE

BESONDERE
ANGEBOTE:

➤ Dinkelbaguette
➤ Lebkuchen

DRY AGED FLEISCH



Trockenreifung des Fleisches am Knochen

Dry Aged Beef liegt aktuell voll im Trend. Dabei ist diese Form der Fleischveredelung absolut nichts Neues, sondern wird schon seit langer Zeit angewandt. Doch was bedeutet der englische Begriff „Dry Aged“ überhaupt? Der Begriff beschreibt die Trockenreifung des Fleisches am Knochen. Hierbei wird das Fleisch für einen gewissen Zeitraum offen an der Luft in einem kontrollierten, kühlen Klima abgehängt und dadurch gereift. Dabei bildet sich eine Art „Rinde“, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Bildung von Aromen fördert. Diese Schicht muss jedoch später pariert werden. Durch das Abhängen an der Luft kann austretende Flüssigkeit entweichen und abgeführt werden. Die Reduzierung des im Fleisch eingelagerten Wassers sorgt z.B. für einen intensiveren und aromatischeren Geschmack. Es entscheiden jedoch weitere Faktoren wie Rasse, Geschlecht, Haltung, Fütterung, Schlachtalter, Schlachtung, Marmorierung und Fettabdeckung über das besondere Geschmackserlebnis. Damit es mit der Reifung jedoch richtig klappt und sich keine unerwünschten Schimmelpilzkulturen bilden oder das Fleisch verdirbt, braucht es einen Raum oder einen Reifeschrank, dessen Klima sich autark reguliert und entsprechend kontrollieren lässt. In einem herkömmlichen Kühlschrank bspw. könnte man niemals Dry Aged Beef produzieren, da sich auf der Oberfläche Staunässe bilden würde. Es braucht vielmehr eine kühle Umgebung, in der sich die Luft umwälzen lässt.

Dry Aged Beef, Dry Aged Pork usw.

Bekannt ist das Dry Aged Verfahren besonders für Rindfleisch – hierbei entsteht das sogenannte Dry Aged Beef. Rindfleisch hat auch die längste Reifezeit aller Fleischsorten (ab 4 Wochen) und ist keimresistenter. Zunehmender Beliebtheit erfreut sich auch das trockengereifte Fleisch vom Schwein, das sogenannte Dry Aged Pork. Dry Aged Pork wird für ca. 5 Wochen unter kontrollierten klimatischen Bedingungen trocken am Knochen gereift. Dieses Verfahren ist allerdings nur bei Fleisch alter Schweinerassen möglich, das weniger Wasser enthält. Mittlerweile werden sogar weitere Fleischsorten wie Wild, Geflügel oder sogar Fisch durch Dry Aging veredelt. Den Löwenanteil macht jedoch das Dry Aged Beef gefolgt vom Dry Aged Pork aus. Auch bei einigen Metzgern im Landkreis Roth findet man das trockengereifte, veredelte Rind- und Schweinefleisch.

ES ENTSCHEIDEN JEDOCH WEITERE FAKTOREN WIE RASSE, GESCHLECHT, HALTUNG, FÜTTERUNG, SCHLACHTALTER, SCHLACHTUNG, MARMORIERUNG UND FETTABDECKUNG ÜBER DAS BESONDERE GESCHMACKSERLEBNIS.



VORTEILE UND NACHTEILE DES DRY AGENS:

- + Intensive Aromen aus Nuss und Butter entstehen
- + Bessere Konsistenz, zarteres Fleisch wegen weicherer Fleischfasern im Zuge der Reifung
- Gewichtsverlust durch Wasserverlust und Parieren der Kruste

Roth

PFAFFENHOFEN



24/7 SB-METZGEREI

Burmann's Haisla

Alles unter einem Dach

Regionalität ist bei uns kein Werbeversprechen, sondern gelebte Realität: In unserem „Haisla“ – einem 24/7 SB-Verkaufsladen – gibt es alles, was Direktvermarkter aus der Region produzieren. Dazu gehören natürlich auch unsere eigenen leckeren Fleisch- und Wurstwaren. Unser Schweinefleisch beziehen wir von der Metzgerei Gruber in Großweingarten. Hierbei handelt es sich um Stroh-schweine, die artgerecht auf Stroh gehalten werden und viel Platz haben. Den Schweinen geht es gut und das merkt man auch an der Fleischqualität. Im Jahr 2025 habe ich den alteingesessenen Betrieb von Martin Burmann übernommen und stelle seither in der Metzgerei feinste Wurst- und Fleischspezialitäten her. Hier kommen sowohl meine eigenen Rezepte zum Einsatz als auch die von meinem Vorgänger Martin. Seine fast schon legendären Bratwurstrezepturen aus über 25 Ländern (um nur ein Beispiel zu nennen) sollen ja schließlich nicht in Vergessenheit geraten. Ansonsten bekommt man in unserem Haisla von Wurst-dosen über Räucherwaren und verschiedenen Grillspezialitäten alles, was das Herz begehrt. Außerdem bieten wir mit unserem Grillmobil auch einen Partyservice an und sind mehrmals in der Woche an unterschiedlichen Standorten in der Umgebung zu finden. Hier gibt's dann bspw. saftige Grillhähnchen, Grillhaxen oder Currywurst – perfekt für die Mittagspause.

Ihr Metzger
John Schmiedebach



Mitbringsel willkommen!



Partyservice



Johnnys Feinkost - Partyservice
Heidenbergstraße 12
91154 Roth
www.johnnys-feinkost.de
info@johnnys-feinkost.de

Tel.: 0160/7587365





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

Über **70**
Bratwurst-
varianten nach
Rezepten aus aller Welt

BESONDERE ANGEBOTE:

- ✗ Bio-Lamm
- ✗ Wild vom örtlichen Jäger
- ✗ Dry Aged Fleisch
vom Rind, Schwein, Lamm & Wild

24 Stunden
SB-Einkaufs-
möglichkeit
im „Haisla“





METZGEREI

Knäblein

*Gutes entsteht nur,
wenn man es mit Leidenschaft macht*

Seit 1925 stellen wir Wurst- und Fleischwaren nach alten Familienrezepten her. Wir bieten beste Qualität und haben für jeden Geschmack etwas dabei, ob in unserem großen Schinkensortiment oder der enormen Auswahl an Grillspezialitäten. Probieren Sie auch unsere verschiedenen Themenwochen wie die Bärlauch-Wochen aus. Wir wissen, woher unser Fleisch kommt. Stück für Stück. Wir beziehen keine anonyme Ware, sondern Qualität von Bauern aus der Region: Schweine auf Stroh, die Rinder auf der Weide. Außerdem transportieren und schlachten wir unsere Tiere noch selbst. Diese Faktoren sorgen für höchste Qualität. Für unsere hohen Qualitätsstandards wurden wir nach 2017 und 2020 im Jahr 2024 bereits zum dritten Mal mit dem Bayerischen Staatsehrenpreis ausgezeichnet und zählen somit zu den 10 besten Metzgern in Bayern. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst!

Ihr Metzgermeister
Andreas Knäblein



Mitbringsel willkommen!



Eigene
Schlachtung



Partyservice



Mittagsangebote



Metzgerei Knäblein
Weißburger Straße 2
91187 Röttenbach
www.metzgerei-knaeblein.de
info@metzgerei-knaeblein.de
Tel.: **09172/668040**



UNSERE SPEZIALITÄT:

LEBERKÄSE

seit 25 Jahren
jährlich prämiert

GRILL
Spezialitäten
Schinken
Spezialitäten

BESONDERE ANGEBOTE:

✗ LAMMFLEISCH
✗ Dry Aged
BEEF





METZGEREI

Peipp

Fleisch ist beim Peipp nicht Wurst!

Ich bin Metzger mit Leib und Seele und habe mich mit meiner Frau ganz bewusst dafür entschieden, die Traditionsmetzgerei vom Vater weiter zu betreiben, denn unsere Kunden möchten mit gutem Gewissen einkaufen. Von meinem Vater habe ich früh gelernt, den Wert der Tiere und des Produktes Fleisch zu schätzen und übernehme dafür Verantwortung. Das schätzen die Fleisch- und Wurstliebhaber sowie unsere Mitarbeiter. Die Auswahl der Lieferanten und die Qualität ist Chefsache, weil mir als Metzger eben das Wohl der Tiere nicht Wurst ist. Der Genuss von Fleisch und Wurst soll bei uns mit einem guten Gefühl einhergehen. Das klappt nur, wenn alle in der Lieferkette zusammenspielen.

Ihr Metzgermeister
Stefan Peipp



Mitbringsel willkommen!



Catering



Heiße Theke
Mittagsangebote



Sitzmöglichkeiten



Metzgerei Peipp
Brunnenstraße 12
90596 Schwanstetten
www.derpeipp.de
info@derpeipp.de

Tel.: **09170/7329**





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

Gelbwurst
Roter Presssack
geräuchertes Filet
roher Hausmacher Schinken

BESONDERE ANGEBOTE:

✗ Whisky-Bratwürste
✗ Präsentkörbe
✗ Lebkuchenbratwurst





BÄCKEREI-KONDITOREI

Menzel

380 Jahre und 13 Generationen

Im Jahr 1640 hat unsere Bäckerei das erste Mal ihre Pforten geöffnet und auch 380 Jahre und 13 Generationen später übt unsere Familie leidenschaftlich das traditionelle Bäckerhandwerk im Herzen von Spalt aus. Selbstverständlich gehen wir mit der Zeit, weshalb wir moderne Maschinen nutzen, die uns bei anstrengenden Arbeiten wie dem Teigkneten unterstützen. Da uns die traditionelle, handwerkliche Herstellung sehr wichtig ist und ein Garant für hohe Qualität ist, werden Semmeln, Brezen und Zöpfe in Handarbeit hergestellt. Wir führen die Teige für unser Brot über Nacht und geben dem Brot somit viel Zeit, um Geschmack zu entwickeln. Um ein gutes Brot herzustellen, braucht man natürlich auch gute Rohstoffe. Die finden wir bei uns in der Region, z. B. Dinkelmehl aus Gustenfelden sowie Weizen- und Roggenmehl aus Kottensdorf. Kurz gesagt: das Geheimnis unseres Erfolgs ist die Kombination von Tradition und Moderne – traditionell arbeiten mit moderner Technologie. Daraus entstehen Aushängeschilder wie unser beliebtes Spalter-Bier-Brot, veredelt mit dem gouden Spalter Bier. Diese und viele weitere Leckereien können Sie jetzt auch in unserem neuen Café in Spalt am Kreisverkehr genießen. Wir freuen uns darauf, Sie dort begrüßen zu dürfen – in modernen Räumen mit gewohntem Charme.

Ihr Bäckermeister
Johannes Menzel



Sitzmöglichkeiten



Online Shop



Bäckerei-Konditorei Menzel

An der Hopfenhalle 1⁴

91174 Spalt

www.baeckerei-menzel.deinfo@baeckerei-menzel.de

Tel.: 09175/202





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

SPALTER BIER-BROT
Saisonale BROTE

BESONDERE ANGEBOTE:

Hochzeits-
TORTEN





BÄCKEREI

Josef Salbaum „bam Baulabeck“

Nach alten, mündlich überlieferten Rezepten

Kommt man in unsere Bäckerei, wird man sofort feststellen, dass jedes Teil in der Auslage unterschiedlich aussieht. Wir arbeiten noch mit der Hand und entsprechend sieht das Ergebnis aus: ehrliches, ursprüngliches Bäckerhandwerk ohne Fertigmischungen, zugekaufte Rohlinge, Reifebeschleuniger oder Fremdzusätze – und das aus Überzeugung. Wir arbeiten nach alten, mündlich überlieferten Rezepten und nutzen dafür beste regionale Zutaten aus Spalt und Umgebung. Unsere Bäckerei existiert schon seit dem 17. Jahrhundert. Schon lange bevor meine Familie (inzwischen in vierter Generation) fränkische Spezialitäten im Herzen der Spalter Altstadt kreierte, zog ein Bäcker mit dem Familiennamen „Paulus“, auf fränkisch „Da Baula“, ein. Daraus wurde der bis heute unveränderte Name unserer Bäckerei „bam Baulabeck“.

Ihr Bäckermeister
Josef Salbaum

*Josef Salbaum
Spalt*



Café



Sitzmöglichkeiten



**Bäckerei Josef Salbaum
„bam Baulabeck“**

Spitzenberg 2

91174 Spalt

www.bam-baulabeck.de

info@bam-baulabeck.de

Tel.: 09175/594





UNSERE
SPEZIALITÄTEN:

Baunzen
Buchteln
Schneckennudeln

BESONDERE ANGEBOTE:

- Dinkelprodukte
- Ficelle
- Kleiner Italiener



SB-METZGEREI

Bernd Wechsler

*Wir setzen auf die Verbindung von
Tradition und neuen Ideen*

Unser Betrieb im Herzen der Spalter Altstadt wird inzwischen in 4. Generation geführt. Zwar haben wir unsere klassische Metzgerei mit Laden im Jahr 2023 geschlossen, allerdings gibt es seither einen SB-Bereich, in dem wir jeden Tag zwischen 8 und 19 Uhr unsere fränkischen Hausmacher-Wurstwaren aus eigener Produktion verkaufen. Vor allem die Fränkische Bratwurst und die Hausmacher Stadtwurst sind sehr beliebt. Man findet aber auch Räucherwaren, verschiedene Wurst Dosen, Salami, Schinken und ein breites Angebot an Grillfleisch in unserem SB-Laden. Im Jahr 2019 haben meine Frau Anna und ich außerdem unsere Wirtschaft „Lang Marie“ wiedereröffnet. Die Lang Marie ist eine echte Spalter Kultkneipe, die zuvor über 30 Jahre lang leer stand. Die Einrichtung ist noch im Originalzustand und somit ein echtes Schmuckstück. Jeden Dienstag und Freitag wird hier mit unseren eigens hergestellten Fleisch- und Wurstwaren gekocht. Von der Brotzeitplatte bis zum Burger und Schaschlikbratwürsten bekommt man bei uns verschiedenste deftige Leckereien. Für die Feier daheim gibt's außerdem unseren Cateringservice – klassische Gerichte wie Braten oder Schnitzel oder auch vegetarische Gerichte sowie neu im Angebot unser Grillcatering „Wir grillen – Sie chillen“ sowie unser Burger-Grill.

Wir freuen uns über euren Besuch!

Ihr Metzgermeister
Bernd Wechsler

Bernd Wechsler



PartyService



Metzgerei Bernd Wechsler
Hauptstraße 20
91174 Spalt
www.langmarie.de

Tel.: **09175/231**

mobil: **01512/3538797**





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

Fränkische Bratwurst

Hausmacher
Stadtwurst

BESONDERE ANGEBOTE:

✗ LIVE-MUSIK-EVENTS

„Wir grillen – Sie chillen“

✗ Burger-Grill



METZGEREI

Georg Wechsler

Aus Liebe zum Handwerk

Seit 1913 ist unsere Metzgerei, im Volksmund auch „der vordere Wechsler“ genannt, in Familienbesitz. Ich führe sie nun bereits in dritter Generation und setze auf höchste Fleischqualität. Das bedeutet: Kurze Wege, eigener Transport und eigene EU-zertifizierte Schlachtung. Ich verarbeite nur ausgesuchte Tiere von Höfen im Umkreis von maximal 20 Kilometern. Den Transport zu unserer Metzgerei übernehmen wir selbst, geschlachtet wird in unserem modernen, EU-zertifizierten Schlachthaus. Wir stellen unsere Wurstwaren nach alten Familienrezepten her, die ich von meinem Vater übernommen habe. Wir verarbeiten alle Teile des Tieres und bieten nicht nur die „edlen“ Teile an. Bei uns bekommt man auch Klassiker wie die Schlachtschüssel, die es immer mittwochs bei uns gibt.

Ihr Metzgermeister
Georg Wechsler



Mitbringsel willkommen!



Eigene
Schlachtung



Heiße Theke



Metzgerei Georg Wechsler
Hauptstraße 12
91174 Spalt
info@metzgerei-wechsler.de
Tel.: **09175/248**



UNSERE SPEZIALITÄT:

Hausmacher STADTWURST

BESONDERE ANGEBOTE:

- ✗ Schlachtschüssel
immer mittwochs
- ✗ LAMMFLEISCH



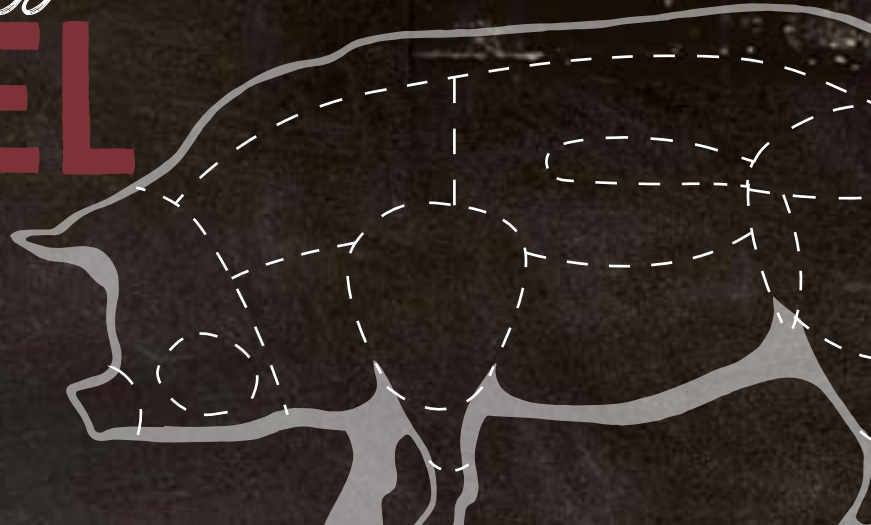
FRÄNKISCHE

Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch,

SCHLACHT-

Salzknöchle, Rüsserla, Baggli.

SCHÜSSEL





Die Schlachtschüssel genießt hierzulande Kultstatus. Sie ist eine Reminiszenz an frühere Zeiten. Wurde ein Schwein geschlachtet, kam oft das ganze Dorf und machte daraus ein großes Ereignis. In der Hoffnung etwas vom Schlachten zu bekommen, brachte man Töpfe mit. War solch ein Fest früher gang und gäbe, ist es heute eine Seltenheit. Heutzutage findet man eine traditionelle Schlachtschüssel meist in Wirtshäusern, die noch selbst schlachten. Aber auch einige Metzgereien bieten am Schlachtttag die typischen Bestandteile an: Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch, Salzknöchle, „Rüsserla“ oder auch „Bäggli“. So eine richtige Schlachtschüssel lässt die Herzen der Liebhaber von Schweinefleisch höher schlagen.

HIER BEKOMMT MAN DIE SPEZIALITÄTEN NOCH IN REINER FORM UND SIEHT GENAU WAS DRIN IST.

Glücklicherweise bieten im Landkreis Roth noch einige Wirtshäuser und vor allem Metzger die typische fränkische Schlachtschüssel an.

Spalt

GROßWEINGARTEN



METZGEREI

Max Gruber

*Nachhaltig und ressourcenschonend
für beste Qualität*

In unserer im Jahr 2004 eröffneten Metzgerei können wir dank schlachtwarmer Verarbeitung und dem Einsatz hochmoderner Maschinen auf viele Zusatzstoffe verzichten und somit für eine gute Qualität unserer Waren sorgen. All unsere Tiere kommen von Landwirten im Umkreis von maximal 20 Kilometern und werden von uns selbst transportiert. Die Schweine sind auf Stroh gehalten mit Auslauf und Frischluft, die Rinder und Lämmer stehen den Sommer über auf der Weide. Durch kurze Wege, von der Schlachtung bis zum Verkauf unter einem Dach können wir nachhaltig und ressourcenschonend arbeiten: weniger Verpackung, weniger Energieverbrauch, weniger Transport.

Ihr Metzgermeister
Max Gruber



Mitbringsel willkommen!



Eigene
Schlachtung



Heiße Theke



Metzgerei Max Gruber
Hintere Dorfstraße 1
91174 Spalt-Großweingarten
mail@metzger-gruber.de
www.metzger-gruber.de

Tel.: 09175/635





UNSERE SPEZIALITÄT:

„Ausgezeichneter“
PRESSACK

BESONDERE ANGEBOTE:

- x Lammfleisch
- x Strohschweine
aus Pigport-Haltung
- x Fleisch vom Gelbvieh,
Ansbach-Triesdorfer und Charolais-Rind



BÄCKEREI

Café Alte Backstub'n

Dominik Grau Familienbetrieb
mit Tradition

Wir sind ein Familienbetrieb mit Tradition. Das ist bei uns nicht nur so daher gesagt, denn schon seit dem Jahr 1640 befindet sich unsere Bäckerei mit Café im Herzen von Spalt ununterbrochen in Familienbesitz. Im Januar 2024 habe ich den Betrieb von meinem Vater Hartmut übernommen und führe ihn somit schon in 14. Generation. Da ich ein Händchen fürs Kulinarische habe, probiere ich auch gerne immer was Neues aus. Gerade jetzt, wo wir wieder zwei Auszubildende haben, macht es mir besonders Spaß mit den beiden neue Kreationen zu entwickeln. So entstehen z.B. die Schmalzbrezen zum Fasching. Aber auch andere besondere Gebäckstücke bekommt man bei uns. So sind inzwischen die Spiegelei-Speck-Brezen oder die Currywursttasche ein Renner. Grundsätzlich mag ich es jedoch – passend zur Geschichte unserer Bäckerei – klassisch: traditionelles Handwerk mit langzeitgeführten Teigen. Bei uns bekommt der Teig die Ruhe und Zeit, um Geschmack zu entwickeln und hier dürfen die Weggli auch mal anders aussehen. Die Mandelbrezen und Apfeltaschen werden bei uns auch heute noch genauso gemacht, wie sie schon mein Großvater gemacht hat. Schaut doch mal bei uns im Café vorbei und genießt eine Apfeltasche, einen Granatsplitter oder eine Mandelbreze.

Ihr Bäckermeister
Dominik Grau



Café Alte Backstub'n
Dominik Grau
Hauptstraße 21
91174 Spalt
info@alte-backstubben.de
www.alte-backstubben.de
Tel.: 09175/9555



Mitbringsel willkommen!



Café



Sitzmöglichkeiten



UNSERE SPEZIALITÄTEN:

BAUERNKUCHEN

Im Dezember:
Adventssterne

BESONDERE ANGEBOTE:

- 100% ROGGEN
Kommissbrot
- Dinkelvollkornbrot
- Dinkel-Kartoffelbrot

SAUERTEIG

Säuerung, Lockerung und Aromabildung

Der Sauerteig ist das älteste bekannte Mittel zur Säuerung, Lockerung und Aromabildung von Teigen. Roggenteige werden durch den Sauerteig überhaupt erst backfähig. Seine Entdeckung geht auf die Ägypter zurück und war dem Zufall geschuldet. Ein vergessener Klumpen Teig und ein findiger Bäcker waren die Geburtshelfer des Natursauerteigs. Natursauerteig stellt man aus Mehl und Wasser her. Die Gärung des Sauerteigs wird durch Milchsäurebakterien und Hefen bewirkt, welche sich ungefähr einen Tag nach dem Ansetzen des Teiges bilden und diesen „sauer“ machen. Der Sauerteig wächst, indem man ihn jeden Tag „füttert“. Hierfür gibt man immer wieder Mehl und Wasser dazu.

**EIN VERGESSENER KLUMPEN TEIG UND EIN FINDIGER BÄCKER
WAREN DIE GEBURTSHELFER DES NATURSAUERTEIGS.**



WIE MUSS ICH BROT AUFBEWAHREN, DAMIT ES LÄNGER HÄLT?

- ✗ Lagerung in Behältern aus Ton oder Stein verhindert Schimmel und hält das Brot frisch
- ✗ Das Brot immer auf die Schnittkante stellen. Das verhindert das Austrocknen
- ✗ Nicht zu kalt und nicht zu warm lagern!
Am besten bei Raumtemperatur
- ✗ Keine Krümel im Brotkasten!
Diese können nämlich der Nährboden für Bakterien und Keime sein
- ✗ Durch einen hohen Roggenanteil altert das Brot langsamer



LEBKUCHEN

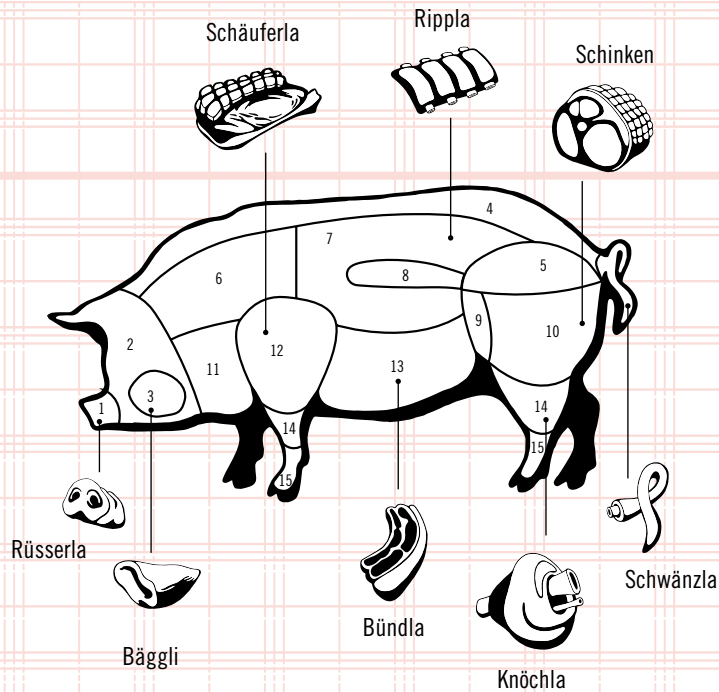
Fast jede Bäckerei stellt die Lebkuchen nach alten Familienrezepten her

Das meist runde auf einer Oblate liegende Gebäck kann eine lange Geschichte und Tradition vorweisen. Erste schriftliche Erwähnungen von Lebkuchen datieren auf das Jahr 350 v. Chr. Wie man jedoch aus Grabbeigaben weiß, haben schon die alten Ägypter kleine mit Honig gesüßte Kuchen hergestellt. Aus diesen Honigkuchen wurde im Mittelalter bei uns der Lebkuchen. Das Gebäck wurde damals in fränkischen Klöstern gebacken und zur Fastenzeit z.B. zu starkem Bier verzehrt. In unserer Region sind vor allem die Nürnberger Lebkuchen bekannt. Hierbei handelt es sich um ein Produkt mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Das bedeutet, dass nur in Nürnberg hergestellte Lebkuchen auch die Bezeichnung „Nürnberger Lebkuchen“ tragen dürfen. Während in Nürnberg spezialisierte Manufakturen entstanden, blieb der Lebkuchen im Landkreis Roth ein typisches Produkt der Handwerksbäcker – und steht den Nürnberger Lebkuchen in Sachen Qualität natürlich in nichts nach. Typischerweise werden Lebkuchen kräftig gewürzt, z.B. mit Nelken, Kardamom, Anis oder Zimt. Für eine besonders hohe Qualität steht die Bezeichnung „Elisenlebkuchen“. Anders als bei herkömmlichen Lebkuchen werden die Elisen ohne Mehl oder mit nur einem sehr geringen Anteil von max. 10% gebacken. Man erhält diese Leckereien üblicherweise „natur“, mit Schokolade überzogen oder „weiß“ mit Zuckerguss. Fast jede Bäckerei stellt die Lebkuchen nach alten Familienrezepten her, weshalb sie auch überall unterschiedlich schmecken. Auch deshalb lohnt es sich, v.a. in der Adventszeit die verschiedenen Bäckereien im Landkreis Roth zu besuchen und ihre Lebkuchen zu probieren.

LEBKUCHEN IM LANDKREIS ROTH: EIN TYPISCHES PRODUKT DER HANDWERKSBÄCKER – UND STEHT DEN NÜRNBERGER LEBKUCHEN IN SACHEN QUALITÄT NATÜRLICH IN NICHTS NACH.

Fleischzuschnitt

SCHWEIN



1. Rüssel
2. Kopf
3. Backe
4. Rückenspeck
5. Hüfte, Schinkenspeck
6. Hals
7. Kotelett
8. Lende
9. Nuss
10. Schlegel
11. Brustspitze,
Dicke Rippe
12. Schulter
13. Bauch, Bündla
14. Eisbein
15. Haxe, Füssla

Thalmässing



METZGEREI

Eberle



Mitbringsel willkommen!



Partyservice



Heiße Theke
Mittagsangebote



Sitzmöglichkeiten



Metzgerei Eberle
Münchener Str. 32
91177 Thalmässing
genuss@metzgerei-eberle.com
www.metzgerei-eberle.com

Tel.: 09173/208



UNSERE SPEZIALITÄTEN:

Fränkische
Bratwürste
Fleischkäse
Presssack

BESONDERE ANGEBOTE:

- × Wild
- × Lamm
- × Dry Aged Beef

REGIONALE ROHSTOFFE:

Ausschließlich
Fleisch von
Bauern aus
der Region



METZGEREI

Gasthof Winkler

Fleisch aus eigener Tierhaltung

Wir sind eine klassische Wirtshausmetzgerei. Viele der Gerichte, die Sie bei uns auf der Speisekarte finden, werden mit Fleischwaren aus unserer Metzgerei zubereitet. Wir legen Wert auf kurze Wege, deshalb halten wir selbst Tiere. Wir haben Hereford-Ochsen und Heidschnucken, die auf der Weide hinter unserem Gasthof leben. Unsere Schweine werden nur wenige Meter entfernt im Dorf geboren. Sie werden bei uns aufgezogen und auch bei uns geschlachtet – alles ohne Transportstress. Beim Schweinefleisch setzen wir auf Warmfleischverarbeitung, das ist in unserem Handwerk altbewährt und inzwischen selten geworden. Probieren Sie mal unsere Bratwürste! Unsere Wurstwaren stellen wir nach Rezepten her, die mündlich von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Wie zum Beispiel auch unseren groben Bauernleberkäse – eine alte Spezialität, die man heutzutage fast nirgends mehr findet.

Ihr Metzgermeister
Thomas Winkler



Mitbringen willkommen!



Eigene
Schlachtung



Partyservice



Gasthof Winkler GmbH
Alfershausen 187
91177 Thalmässing
www.gasthof-winkler.de
info@gasthof-winkler.de

Tel.: **09173/660**





UNSERE SPEZIALITÄT:

Spezialitäten vom
WEIDEOCHSEN

BESONDERE ANGEBOTE:

- ✗ Schinken vom Weideochsen
- ✗ Grober Bauernleberkäse





BÄCKEREI

Schmidtkunz

Wer nicht genießt, wird ungenießbar

1920 begann die nun 100-jährige Geschichte unserer Bäckerei in Eysölden. Als „Bauernbäckerei“ mit nur Brot und Semmeln im Angebot gestartet, wuchs und entwickelte sich der Betrieb im Laufe der Jahre und Generationen. Seit 2008 bin ich Chef des Unternehmens und habe schnell einen eigenen Bereich für die Chocolaterie geschaffen, in der z. B. unsere handgemachten Pralinen hergestellt werden. Ich habe neue Rezepturen entwickelt, die ohne jegliche Fertigmischungen auskommen. Unser Mehl beziehen wir aus der Region. Wir haben auch eine große Auswahl an Dinkelgebäck, bspw. vier verschiedene Dinkelsemmeln. Hier setze ich auf alte Dinkelsorten, die absolut rein sind und keinen Weizenschnitt haben. Außerdem gibt es bei uns noch verschiedene Brote und Semmeln mit Emmer, Buchweizen oder Quinoa. Wir haben wirklich für jeden etwas dabei. Übrigens: Mit unserem Verkaufsauto beliefern wir auch die umliegenden Dörfer, sodass auch weniger mobile Menschen in den Genuss unserer Leckereien kommen können.

Ihr Bäckermeister
Holger Schmidtkunz



Mitbringsel willkommen!



Café



Sitzmöglichkeiten



Bäckerei Schmidtkunz

Eysölden M5

91177 Thalmässing

www.baeckerei-schmidtkunz.de

info@baeckerei-schmidtkunz.de

Tel.: 09173/634





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

100% Roggen-
brot
Bumerang

BESONDERE ANGEBOTE:

Handgemachte
PRALINEN



24/7
Marktbox
STOLLEN





STEINOFENBÄCKEREI

Distler

Jedes Brot und jede Semmel sind einzigartig

Unsere Bäckerei steht für Besonderheiten! Schon unser Verkaufsbereich ist anders: mit nur 4m² wahrscheinlich der kleinste Laden der Region. Besonders stolz sind wir aber auf unseren alten Steinofen aus den 1950er Jahren. Ich sage immer: Wir arbeiten nicht am Ofen, sondern mit dem Ofen. Zwar ist dieser deutlich schwieriger zu handhaben als ein modernes Exemplar, er macht unsere Produkte aber auch zu etwas ganz Besonderem. Jedes Brot und jede Semmel sind einzigartig, von Hand gemacht, nach uralten Rezepten und mit exzellenten Rohstoffen aus der Region. Unser Sauerteigrezept z. B. wird nun schon seit 4 Generationen verwendet und hat sich im Laufe der Zeit verfeinert und dem Ofen angepasst. Damit wir eine gleichbleibend hochwertige Qualität bieten können, ist unser Sortiment bewusst klein gehalten. Probieren Sie unbedingt unsere Laugenbrezen! Sie sind mit keinen anderen Brezen im gesamten Umkreis zu vergleichen. Versprochen! Übrigens: Wir beliefern von Montag bis Freitag immer vormittags umliegende Firmen mit unserem Brotzeit-Mobil. Hierfür haben wir auf unserer Homepage sogar eine Online-Bestellfunktion eingerichtet. Außerdem könnt ihr bei uns gerne auch bequem mit Karte oder PayPal bezahlen.

Ihr Bäckermeister
Matthias Distler



Mitbringsel willkommen!



Steinofenbäckerei Distler

Offenburg 17

91177 Thalmässing

www.steinenbaeckerei-distler.de

kontakt@steinofenbaeckerei-distler.de

Tel.: 09173/306





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

LAUGENBREZEN
&
Steinofenbrot

BESONDERE ANGEBOTE:

belegte



RIESENBREZE



BREZENTORTE

Brioche Burger Buns





BÄCKEREI-KONFITOREI

Café am Rathaus

Leidenschaft in Perfektion

Ich setze in unserer Traditionsbäckerei, die schon seit 1828 existiert und inzwischen von mir in 6. Generation geführt wird, auf viel Handarbeit und wenig Maschineneinsatz. Durch die Handarbeit bekommen meine Produkte einen ganz eigenen Charakter. Unsere Semmeln werden per Hand geformt. Sie sehen dementsprechend auch nicht immer 100%ig gleich aus, sind dadurch aber auch einzigartig. Auch unser begehrtes Wurzelbrot wird noch komplett mit der Hand aufgearbeitet, bevor es im Ofen auf Lavasteinplatten gebacken wird. Mein Steckenpferd ist die Herstellung von feinsten, handgemachten Pralinen sowie Torten jeglicher Art. Neben Hochzeitstorten und Motto-Torten haben wir auch Dauerbrenner wie unsere Sizilianische Nusstorte im Sortiment. Kommen Sie doch mal zu uns ins Café am Wendelsteiner Marktplatz und genießen ein Stück Sizilianische Nusstorte zu einer Tasse Kaffee. Ich würde mich freuen!

Ihr Bäcker- und Konditormeister
Andreas Enßer



Mitbringsel willkommen!



Café



Sitzmöglichkeiten



Online Shop



Café am Rathaus
Hauptstraße 19
90530 Wendelstein
www.baeckerei-ensser.de
info@baeckerei-ensser.de

Tel.: 09129/409790





UNSERE SPEZIALITÄTEN:

Sizilianische
Nusstorte

Wurzelbrot

BESONDERE ANGEBOTE:

- Handgemachte Pralinen
- Hochzeitstorten
- Wendelsteiner
- Pfeffernüssla



Impressum

HERAUSGEBER:

Landratsamt Roth – Regionalmanagement

TEXTE:

Landratsamt Roth – Regionalmanagement

GESTALTUNG:

Tocologo Kommunikationsdesign, Nürnberg
www.tocologo.de

DRUCK:

osterchrist druck und medien GmbH, Nürnberg
www.osterchrist.de

AUFLAGE:

5000 Stück/August 2026

FOTOGRAFIE:

David Hartfiel, Fürth
www.davidhartfiel.de

Weitere Fotos:

Seite 1/100: pepifoto/iStockphoto; Seite 15: t-lorien/iStockphoto; Seite 16: links unten Bäckerei Rock, Seite 20 kadmy/iStockphoto, Seite 21: Anneliese Gruenwald-Maerkl/iStockphoto; Seite 23: rechts unten: Metzgerei Kanzler; Seite 39: mitte: Metzgerei Böbel, mitte rechts: Metzgerei Böbel; Seite 43: rechts oben: Metzgerei Fürsich, 44-45: Winkler Mühle; Seite 51: rechts oben: Metzgerei Klaus-Peter_Wölfl; Seite 66: links: Burmanns Haisla; Seite 73: links: Metzgerei Peipp; Seite 75: rechts unten: Bäckerei Salbaum; Seite 80-81: Metzgerei Wölfl; Seite 87: RitaE/Pixabay; Seite 92: Bäckerei Schmidtkunz; Seite 93: rechts: Bäckerei Schmidtkunz; Seite 94-95: Bäckerei Distler



**DIESE BROSCHÜRE IST AUCH ONLINE VERFÜGBAR UNTER:
www.landratsamt-roth.de/woschd-weggla**



HIER GEHT'S ZU DEN WOSCHD & WEGGLA VIDEOS

GEFÖRDERT DURCH:



Regionalmanagement
Bayern



**Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie**

