

ECHT. REGIONAL. HANDGEMACHT.

Lebensmittel aus dem Landkreis Roth und der Stadt Schwabach



Inhalt

Vorwort	03
Original Regional – Echt. Regional. Handgemacht	04-05
Natur genießen	06
Bauernmärkte in der Region	07
Aktion gegen Verpackungsmüll	08
Direktvermarktung online	09
Getreideerzeugnisse – Mehl	10-11
Getreideerzeugnisse – Brot & Gebäck	12-13
Eier & Nudeln	14-17
Produktpatenschaft Nudeln	18-19
Spargel	20-21
Produktpatenschaft Spargel	22-23
Obst & Gemüse	24-27
Kartoffeln, Kürbis & Süßkartoffeln	28-31
Produktpatenschaft Kartoffeln	32-33
Honig	34-35
Heimisches Superfood	36-37
Milch & Milcherzeugnisse	38-41
Produktpatenschaft Milch	42-43
Lamm & Ziege	44-45
Rindfleisch	46-47
Fleisch & Wurst	48-49
Geflügelfleisch	50-51
Wildfleisch & Wildprodukte	52-55
Fisch	56-57
Saisonkalender	58-59
Direktvermarkterverzeichnis	60-110
Einkaufsliste	111
Impressum	111



Vorwort

*Liebe Schwabacherinnen und Schwabacher,
liebe Bürgerinnen und Bürger des Landkreises Roth,*

auf über 100 Seiten stellt Ihnen diese Broschüre 140 Direktvermarkter-Betriebe vor. Und damit eine enorme Bandbreite an frisch erzeugten Lebensmitteln, die quasi vor Ihrer Haustür produziert und/oder weiterverarbeitet werden.

Gerne haben wir – wie die anderen Projektpartner – für ein Produkt eine Patenschaft übernommen: Bei uns beiden gehen gewissermaßen Spargel und Nudeln auf dem Teller eine kulinarische Allianz ein. Ein Grundnahrungsmittel und ein saisonales Gemüse repräsentieren unsere Region, die für gutes Handwerk, kurze Wege und den besonderen Wert frischer Lebensmittel steht.

Wir laden Sie ein, die Vielfalt der regionalen Produkte von Honig bis Kürbis zu entdecken, die bei uns mit großem Engagement und viel Leidenschaft erzeugt, verarbeitet und angeboten werden. Direktvermarktung leistet einen wichtigen Beitrag zu Nachhaltigkeit, Transparenz und zur Stärkung unserer Heimat. Unterstützen Sie diese, kaufen Sie regional ein!

Zusammengestellt haben dieses Heft der Landkreis Roth und die Stadt Schwabach in Zusammenarbeit mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Bayerischen Staatsministeriums und dem Bayerischen Bauernverband.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchblättern, lesen und noch mehr beim Probieren!

Ben Schwarz
Landrat, Landkreis Roth

Peter Reiß
Oberbürgermeister, Stadt Schwabach



original regional



Echt.Regional. Handgemacht.

Von A wie Apfel über M wie Melone bis Z wie Zwiebel – original regionale Produkte aus dem Landkreis Roth und der Stadt Schwabach sind stets ein Stückchen Heimat und zugleich Ausdruck unserer ganz eigenen Identität. Wer regionale Produkte kauft, trägt zu einer nachhaltigen, lebendigen und zukunftsfähigen Gemeinschaft im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach bei. Jeder Einkauf heimischer Lebensmittel hilft mit, unsere Region zu stärken und die Umwelt zu schützen.

UNSERE REGIONAL ERZEUGTEN LEBENSMITTEL STEHEN FÜR:

• FRISCHE UND QUALITÄT:

Die Produkte werden meist erst kurz vor dem Verkauf geerntet oder hergestellt. Sie sind daher besonders schmackhaft und nährstoffreich und bleiben länger frisch.

• VIELFALT UND TRADITION:

Unsere Direktvermarkter bewahren heimische Traditionen und Spezialitäten. Gleichzeitig bieten sie eine besondere Vielfalt an Produkten: Der Landkreis Roth ist in ganz Bayern die Region mit den meisten Sonderkulturen! Kunden dürfen sich also nicht nur über „Klassiker“ wie Fleisch, Honig oder Getreide freuen, sondern können sich auch Kürbis, Nüsse oder Spargel direkt aus der Heimat schmecken lassen.

• TRANSPARENZ UND VERTRAUEN:

Nirgendwo sonst können Kunden und Erzeuger so einfach in Kontakt treten wie in einem Hofladen oder auf einem der regionalen Bauernmärkte. Das schafft besonderes Vertrauen in die angebotenen Produkte.

• UMWELTSCHUTZ:

Kurze Transportwege und möglichst wenig Verpackung helfen, Energie und CO₂ einzusparen. Zudem setzen viele unserer Direktvermarkter auf nachhaltige Anbaumethoden und den Schutz der heimischen Umwelt.

• BIO-PRODUKTE:

Ökologischer Landbau verzichtet auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Insbesondere die Kreislaufwirtschaft schützt Böden und Gewässer und fördert die Artenvielfalt. Beteiligte Bio-Betriebe sind in der Broschüre entsprechend gekennzeichnet.

• STÄRKUNG DER LOKALEN (LAND-) WIRTSCHAFT:

Der Kauf regionaler Produkte unterstützt die heimischen Landwirte, Handwerker und Händler. Das schafft und erhält Arbeitsplätze und trägt zur wirtschaftlichen Stabilität und der Zukunftsfähigkeit unserer Region bei.



NATUR genießen

Saftige Wiesen, idyllische Hügel, waldige Ebenen und eine attraktive Seenlandschaft – die Natur, die unsere original regionalen Schätze so hervorragend gedeihen lässt, ist nicht nur ein Eldorado für die heimische Landwirtschaft. Sie ist gleichzeitig ein wahres Freizeit- und Wohlfühlparadies für Einheimische wie Gäste.

Daher lassen sich bei uns die kulinarischen mit den optischen Genüssen ausgezeichnet verbinden: Erkunden Sie zum Beispiel auf einem der zahlreichen, gut ausgeschilderten Rad- oder Wanderwege, wo Äpfel, Kartoffeln, Wein oder Holunder wachsen. Oder verbinden Sie einen Einkauf im Hofladen oder den Besuch eines Bauernmarktes mit einem ausgedehnten Spaziergang oder einer Radtour.

Mit anderen Worten: Genießen Sie unsere Natur und ihre Erzeugnisse in vollen Zügen!



BAUERNMÄRKTE IN DER REGION:

• Allersberger Bauernmarkt

vor dem Rathaus
jeden Samstag, 8 bis 12 Uhr
Auskunft: 09176 509-39

• Gredinger Bauernmarkt

Altstadtparkplatz, Am Hallenbad
jeden Freitag, 8 bis 12 Uhr
(falls Freitag ein Feiertag ist, dann Donnerstag)
Auskunft: 08463 904-20

• Heidecker Bauernmarkt

Marktplatz
jeden Mittwoch, 8:30 bis 12:30 Uhr
Auskunft: 09177 4940-0

• Hilpoltsteiner Bauernmarkt

Marktplatz
jeden Freitag, 8:30 bis 12:30 Uhr
Auskunft: 09174 978-502

• Rother Wochenmarkt

Marktplatz, Hauptstraße
jeden Mittwoch, 8 bis 13 Uhr
Auskunft: 0160 32620368

• Rother Bauernmarkt

Marktplatz, Hauptstraße
jeden Samstag, 8 bis 12 Uhr
Auskunft: 09171 848-310

• Schwabacher Wochenmarkt

Königsplatz
jeden Freitag, 7 bis 17 Uhr, und
jeden Samstag, 7 bis 14 Uhr
Auskunft: 09122 860-0

• Wendelsteiner Bauernmarkt

Parkplatz am Alten Rathaus
jeden Samstag, 8 bis 12 Uhr
Auskunft: 09129 401-0



AKTION gegen Verpackungsmüll

Laut Statistischem Bundesamt sind im Jahr 2023 in Deutschland 215 kg Verpackungsmüll pro Kopf angefallen. Immer mehr Menschen wollen anders konsumieren, Müll und Plastik vermeiden und umweltbewusster leben. Um unnötige Verpackungen einzusparen, ermöglichen Direktvermarkter, Bäckereien und Metzgereien das Einkaufen mit mitgebrachten Behältnissen. Zudem nehmen sie Umverpackungen wie leere Honiggläser oder Eierschachteln häufig wieder zurück. Die Fachbereiche Klimaschutz und Abfallwirtschaft im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach sensibilisieren mit dem Projekt „Mitbringsel willkommen“ dafür. Zahlreiche Betriebe machen bereits mit und signalisieren dies durch entsprechende Aufsteller und Aufkleber. Fragen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf im Hofladen, auf dem Bauernmarkt oder beim örtlichen Metzger einfach nach, ob die Befüllung eigener, mitgebrachter Gefäße möglich ist. Mitbringsel willkommen!



Hier geht's
direkt zur
Direkt-
vermarktersuche
online:



Direktvermarktung ONLINE

Welcher Direktvermarkter bietet Rindfleisch direkt ab Hof an? Wo steht der nächste SB-Automat? An welchen Tagen hat der Hofladen um die Ecke geöffnet? Oder welcher Anbieter ist bio-zertifiziert? Diese und viele weitere Fragen beantwortet nicht nur die vorliegende Broschüre, sondern auch eine neue, interaktive Anwendung: Unter www.landratsamt-roth.de/direktvermarkter finden Sie die Direktvermarkter im Landkreis Roth und in der Stadt Schwabach auf einen Blick. Mehrere unterschiedliche Such- und Filterfunktionen und ausführliche Betriebsbeschreibungen zeigen übersichtlich alle passenden Anbieter an. So lässt sich der nächste Einkauf beim Direktvermarkter schnell, bequem und zuverlässig planen.



GETREIDEERZEUGNISSE

MEHL

Raschelnde Ähren, die sich sanft im Wind wiegen, und der typische „Duft des Sommers“ – reife Getreidefelder sind landschaftsprägend und ein Erlebnis für alle Sinne. Getreide und das daraus gewonnene Mehl gehören von jeher zu den Grundnahrungsmitteln und sind wesentlicher Bestandteil einer vollwertigen Ernährung. Vor allem als Vollkorn liefern sie wichtige Kohlenhydrate, zahlreiche Mineralstoffe, Vitamine (vorwiegend der B-Gruppe) und Ballaststoffe. Umso wichtiger ist es, auf Qualität zu achten. Unsere heimischen Getreidebauern und Mühlen stellen quasi eine direkte Verbindung zwischen Feld und Küche her und garantieren hochwertige Produkte.

Die Typenzahl des Mehles gibt den Mineralstoffgehalt an (mg/100 g wasserfreiem Mehl). Je höher die Typenzahl liegt, desto höher ist der Anteil an mineralstoffreichen Randschichten. Bei Vollkornmehl bzw. Schrot handelt es sich immer um das ganze Korn mit Keimling.



Für 12 Stück oder 1 Baguette

- 500 g Weizenmehl Type 550 und etwas mehr zum Bemehlen
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Kürbiskerne
- 20 g Leinsamen
- ½ Würfel Hefe
- 380 ml Wasser
- 1½–2 TL Salz
- Etwas Öl für das Backblech

REZEPT

HIER GIBT ES MEHL:

Biohof Meister



5

Bernd Meister
Beerbach B7 • Abenberg
Mehle und Körner,
Flocken auf Bestellung

Schweizermühle

59

Ludwig Angermeier
Schweizermühle 1 • Hilpoltstein
verschiedene Mehle
(Dinkel, Roggen, Weizen)

Winkler Mühle

78

Susanne Winkler
Dorfstraße 1 • Rohr OT Gustenfelden
verschiedene Mehle
(Dinkel, Roggen, Weizen)
Brot- und Kuchenbackmischungen

Mühlenladen Neues

132

Harald Assenbaum
An der Mühle 1 • Wendelstein
OT Neues
Mehl, Backmischungen, Müsli

KÖRNERSEMMELN

Das Mehl in eine Schüssel oder Küchenmaschine geben. In einer Mulde die Hefe zerbröseln, mit etwas Mehl und lauwarmem Wasser zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt kurz gehen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit der Hand oder der Maschine gut verkneten. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen mit einem bemehlten Esslöffel zwölf Teigportionen ausstechen und auf ein leicht eingefettetes Backblech setzen oder alternativ auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Baguette formen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze oder 230°C Umluft für ca. 25 backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



GETREIDEERZEUGNISSE

BROT **& Gebäck**

Wer nicht selbst bäckt, aber nicht auf original regionale Zutaten verzichten möchte, der kann sich bei unseren Direktvermarktern und Bäckereien mit herrlich duftendem Holzofenbrot oder bäuerlichem Gebäck wie Küchle, Feuerspatzen, Hefe- oder Nusszöpfen eindecken. Die heimischen Erzeuger sind im wahrsten Sinne des Wortes Genusshandwerker: Neben regionalem Getreide und Mehl setzen sie auf altbewährte, traditionelle fränkische Rezepte sowie frische, qualitativ hochwertige und gesunde Teige für besten Geschmack.

HIER GIBT ES BROT & GEBÄCK:

Naschwerk Melcherhof

44

Anja Gegenfurtner
Melcherhof 1 • Greding OT Mettendorf
Kuchen, Torten für besondere Anlässe

Helga Peter

45

Laibstadt 53 • Heideck
Küchle

Café Grimm -

61

Café mit Brotmanufaktur

Christian Karl Käsbatzinger
Christoph-Sturm-Straße 4 •
Hilpoltstein
Brot, Kuchen, Torten

Haager Hofladen

67

Johannes Spachmüller
Schwabacher Straße 1 • Kammerstein
OT Haag
selbst gebackene Kuchen

Backhaus Lederer GmbH

73

Manfred Lederer
Rother Straße 5 • Rednitzhembach
Brote und Gebäck

Direktvermarktung Bindner

77

Hans Bindner
Lindenweg 3a • Rohr OT Leitelschhof
Holzofenbrote

Seebühler Bauernladen GbR

85

Katharina Rückert
Eichelburger Hauptstraße 6 • Roth
OT Eichelburg
Brote und Gebäck

Bauernladen Schmidt GmbH

100

Helmut Schmidt
Königstraße 13 • Schwabach
Gebäck und Kuchen

Bäckerei Sproßmann

97

Martin Sproßmann
Markgrafenstraße 17 • Schwabach
Brote und Gebäck

Hofladen Baimbachtal

102

Erika Hörndler
Unterbaimbach 1 • Schwabach
Holzofenbrot

Lutz-Hechtel GbR

116

Christian Lutz und Birgit Hechtel
Dorfstraße 36 • Spalt
OT Großweingarten
Küchle

Backservice Birngruber

128

Barbara Birngruber
Reichersdorf 7 • Thalmässing
Schmalzgebäck

Hofladen Böhm

133

Claudia Böhm
Am Bühl 4 • Wendelstein
OT Raubersried
Bauernbrot, Vollkornbrot, Brötchen,
Baguette

*Emmer und Einkorn, die Urformen
des Weizens, sind zwei der ältesten
kultivierten Getreidearten. Sie
sind verträglicher als Weizen und
feiern derzeit ein Comeback.*



EIER & NUDELN

Das durchschnittliche Ei wiegt gerade einmal 60 Gramm. Doch jedes einzelne Ei ist ein kleines Kraftpaket: In der Küche extrem vielseitig einsetzbar, enthält es biologisch hochwertiges Eiweiß, Vitamine der B-Gruppe sowie Vitamin D und K. Darüber hinaus besteht das ausschließlich im Dotter enthaltene Fett größtenteils aus einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Unsere heimischen Direktvermarkter bieten frisch ab Hof, auf Märkten oder im SB-Automaten qualitativ hochwertige Eier von Hühnern aus ausschließlich artgerechter Haltung. Ein besonderer Tipp: Einige Anbieter verarbeiten ihre Eier zudem zu leckeren, original regionalen Nudeln weiter!

HIER GIBT ES EIER UND NUDELN:

Hofmanns Hofladen GbR

3

Markus Hofmann
Güssübelstraße 4 • Abenberg
Eier

Geflügel und Eier Bauer

6

Johannes Bauer
Obersteinbach C 3 • Abenberg
Eier

Giererhof - Dengler Christl GbR

13

Rebecca Dengler-Christl
Brunnau 11 • Allersberg
Eier

Hochmeyers Hofladen

21

Christian Hochmeyer
Brunnau 5 • Allersberg
Eier

Geflügelhof Griebmeier GmbH & Co. KG

28

Hans-Jörg Griebmeier
Konrad-von-Megenberg-Str. 29
Georgensgmünd OT Mäbenberg
Eier, Nudeln, Eierlikör

Direktvermarktung bei Familie Ramsenthaler

31

Christian Ramsenthaler
Obermauk 7 • Georgensgmünd
Eier

Bergmann's Hoflädele

33

Stefan Bergmann
Hauslach 7 • Georgensgmünd
Eier

Milchtankstelle Familie Pfister

34

Josef Pfister
Birkhof 1 • Greding
Eier

Geflügelhof Schmidt

41

Thomas Schmidt
Mühlgraben 7
Greding OT Untermässing
Eier, Nudeln

Biolandhof Familie Deyerler

Bioland

51

Mathias Deyerler
Federhof 2 • Hilpoltstein
Eier

Michael Heinloth

49

Oberrödel 2 • Hilpoltstein
Eier

Harrer Direktvermarktung

57

Dominic Harrer
Altenhofen A 2 • Hilpoltstein
Eier

Bauernhof Bub GbR

71

Familie Bub
Alexanderstraße 9
Kammerstein OT Oberreichenbach
Eier

Annettes Hofladen

65

Johannes Götz
Günzersreuth 4 • Kammerstein
Eier

Götz - natürlich

66

Jürgen Götz
Mainbachstraße 8
Kammerstein OT Haag
Eier

HIER GIBT ES EIER UND NUDELN:

Forellenzucht Stallwitz

68

Harald Stallwitz
Heilbronner Straße 7
Kammerstein OT Rudelsdorf
Eier

Hofgenuss Götz

64

Michael Götz
Schattenhof 2a • Kammerstein
Eier

Direktvermarktung Bindner

77

Hans Bindner
Lindenweg 3a • Rohr OT Leitelschhof
Eier

Milch- und Geflügelhof Wagner

81

Manfred Wagner
Dorfstraße 2a
Rohr OT Gustenfelden
Eier

Winkler's Hofgenuss 24h

80

Michael und Sabine Winkler
Am Sand 6 • Rohr
Eier

Landgenuss Fleischmann

82

Celine Fleischmann
Dorfstraße 13
Rohr OT Gustenfelden
Eier, Nudeln

Seebühler Bauernladen GbR

85

Katharina Rückert
Eichelburger Hauptstraße 6
Roth OT Eichelburg
Eier, Eierlikör

Landpension Winkler

86

Lisa Schröter-Winkler
Schwanderstraße 19
Roth OT Meckenlohe
Eier, Nudeln

Johnnys Feinkost - Partyservice

89

John Schmiedebach
Heidenbergstraße 12
Roth OT Pfaffenhofen
Eier

Bärenhof Rothaurach

90

Markus Bär
Schwabacher Straße 10
Roth OT Rothaurach
Eier, Nudeln

Götzhof

98

Kerstin Hettrich
Waikersreuther Straße 15
Schwabach
Eier, Nudeln

Hofladen Baimbachtal

102

Erika Hörndler
Unterbaimbach 1 • Schwabach
Eier

Milch- und Spargelhof Adel

96

Herbert Adel
Lindenbachstraße 20
Schwabach OT Nasbach
Eier

Sven Witt

103

Rother Straße 22a • Schwanstetten
Eier

HIER GIBT ES EIER UND NUDELN:

Hermann Nerreter

104

Michael Nerreter
Brückenstraße 1 • Schwanstetten
OT Mittelhembach
Eier, Nudeln

Harmer Landluft

105

Michael Leickam
Harm 6 • Schwanstetten
Eier

Biohof Scheuerlein GbR



110

Christian Scheuerlein
Unteres Dorf 12
Spalt OT Hagsbronn
Eier, Nudeln

Erlebnishof Jank

109

Elmar Jank
Koppelweg 3
Spalt OT Massendorf
Eier, Nudeln, Eierlikör

Dollingerhof / Biohof Höps



121

Claudia Höps
Offenbau 24 • Thalmässing
Eier

Dorner GbR

118

Michaela Dorner
Eysölden L 15 • Thalmässing
Eier

Hofladen Böhm

133

Claudia Böhm
Am Bühl 4
Wendelstein OT Raubersried
Eier

Berghof Bergbauer

134

Martin Löhlein
Nürnbergerstraße 32 • Wendelstein
Eier

Heubecks Hofladen

136

Yvonne Heubeck
Am Bühl 1
Wendelstein Raubersried
Eier

Mygreenkuh.de

137

Christian Peipp
Hinteres Dorf 9 • Wendelstein
OT Großschwarzenlohe
Eier

Wiedmann's Hofladen

135

Harald Wiedmann
Rangastraße 28
Wendelstein OT Kleinschwarzenlohe
Eier, Nudeln

*Tipp: Nutzen Sie nach
Ladenschluss einen der
zahlreichen SB-Eierautomaten!
Alle Standorte finden Sie
in unserer Übersicht über
die SB-Verkaufsstellen
im Landkreis Roth*



PRODUKTPATENSCHAFT



Landrat Ben Schwarz übernimmt die Produktpatenschaft für regionale Nudeln.



BEN SCHWARZ

„Nudeln? Gehen immer! Und gehen immer auch regional. Warum zur über die Alpen gekarrten Pasta greifen, wenn wir hier alle Rohstoffe haben? Wer mutig genug ist, kann sich auch an selbstgemachten Teig wagen. Das ist kein Hexenwerk – hab sogar ich schon hinbekommen. Tipp am Rande: Gefüllt mit Kürbis, Frischkäse (auch den gibt es vor der Haustür) oder Pilzen sind hausgemachte Nudeln ein Gedicht!“

Nun verrate ich Ihnen etwas: Ich habe mich um die „Produktpatenschaft“ Nudeln geradezu gerissen (sind sie doch oft das Gericht, das ich koche, sollte ich zuhause und „dran“ sein). Den Kindern schmeckt’s, es geht schnell und wir haben immer alle Zutaten im Vorratsschrank. Dank den Direktvermarktern unseres Vertrauens in einer Art Rückfallebene auch ein Glas Soße, wenn mal gar keine Zeit oder der Hunger groß ist.

Sie sind ein Stück Heimat, das ich in meinem Alltag immer wieder schätzen lerne. Sie sind schnell gekocht, vielseitig, schmecken hervorragend und unterstützen unsere heimische Landwirtschaft.

Oder man greift zu Pesto – auch dies haben viele Läden im Angebot, wenn man es nicht selbst machen mag. Oft ist es auch in den immer mehr werdenden Automatenläden mit regionalen Produkten zu finden, die 24/7, sprich immer (keine Ausreden mehr), geöffnet haben.

Doch nicht nur Nudelliebhaber profitieren von den immer umfangreicher und raffinierter werdenden Angeboten unserer Direktvermarkter. Schauen Sie sich um, genießen Sie. Nudeln gehen immer!



PESTO NACH LANDRAT-ART

Für 4 Personen

ZUTATEN:

- 50 g Walnüsse, Haselnüsse oder Sonnenblumenkerne • eine gute Handvoll Kräuter wie Basilikum, Petersilie oder Bärlauch • eine Knoblauchzehe • 100 g regionales Öl
- 50 g regionaler Hartkäse • Salz, Pfeffer und Gewürze nach Bedarf/Vorlieben

ZUBEREITUNG:

- Walnüsse, Haselnüsse oder Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Im Anschluss die Kräuter, den Knoblauch, Öl und den geriebenen Hartkäse zugeben und im Mixer zerkleinern.
- Danach auf die gegarten Nudeln geben.
- Wer möchte, kann bei geriebenem Käse gerne noch nachfassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ÜBRIGENS:

Pesto kann im Kühlschrank rund vier Wochen gelagert werden. Auf Vorrat – und für ein zweites, schnelles Essen – empfiehlt es sich also, gleich die doppelte Menge zuzubereiten.

GEHEIMTIPP:

Auf das Öl kommt es an. Wenn es sich mit den Tomaten verbindet, entsteht eine herrlich sämige Konsistenz.



REZEPT



SPARGEL

Die Spargelsaison von April bis Mitte Juni hat Tradition im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach. Kein Wunder, das „Königsgemüse“ ist gesund und lecker – besonders, wenn es vom heimischen Erzeuger stammt: Frühmorgens erst gestochen, enthält der Spargel unserer Direktvermarkter noch alle wertvollen Inhalts- und Aromastoffe, wenn er in Hofläden und auf Bauernmärkten zum Verkauf angeboten wird. Heimischer Spargel überzeugt dabei nicht nur mit seinem Geschmack, seiner Frische und der hervorragenden Qualität: Dank kurzer Transportwege schneidet er im Vergleich zu weit gereistem Spargel aus dem Supermarkt auch beim Energieverbrauch sehr gut ab. Und noch ein besonderer Tipp: Genießen Sie in der Spargelzeit leckere original regionale Spargelgerichte der heimischen Gastronomie!



HIER GIBT ES SPARGEL:

Gutsverwaltung Dürrenmungenau 7

Hans Ludwig Körner
Schlossallee 1 • Abenberg
OT Dürrenmungenau

Familie Seubelt 12

Kirchenweg 3
Abenberg OT Wassermungenau

Weiß Direktvermarktung GbR 25

Thomas und Hans Weiß
Am Moosgarten 7 • Büchenbach
OT Gauchsdorf

Bergmann's Hoflädele 33

Stefan Bergmann
Hauslach 7 • Georgensgmünd

Spargelhof Harrer 60

Familie Harrer
Federhof 1 • Hilpoltstein

Haager Hofladen 67

Johannes Spachmüller
Schwabacher Str. 1 • Kammerstein
OT Haag

Bauernhof Bub GbR 71

Familie Bub
Alexanderstraße 9 • Kammerstein
OT Oberreichenbach

Milch- und Spargelhof Adel 96

Herbert Adel
Lindenbachstraße 20
OT Nasbach Schwabach

Klaus Maueröder 95

Schaftnacherstr. 39 • Schwabach

Sven Witt 103

Rother Straße 22a • Schwanstetten

Obsthof & Destille Walther 115

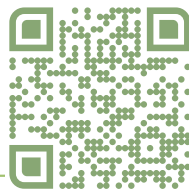
Anton Walther
Hintere Dorfstraße 51 • Spalt
OT Großweingarten



Wussten Sie, dass ...
... Bleich- und Grünspargel
eigentlich die gleichen
Pflanzen sind?

Sie unterscheiden sich aber
dadurch, dass Bleichspar-
gel unterirdisch in Dämmen
kultiviert wird, Grünspargel
hingegen wächst oberirdisch.

Erfahren Sie mehr zum Spargel
in unserem „Spargelvideo“:



PRODUKTPATENSCHAFT



Der Oberbürgermeister der Stadt Schwabach, Peter Reiß, übernimmt die Produktpatenschaft für regionalen Spargel.

PETER REIß

„Aus echter Begeisterung übernehme ich an dieser Stelle die Patenschaft für den regional erzeugten Spargel. Dieses Gemüse gehört für mich zu den schönsten Boten des Frühsommers.“

Als Hobby-Koch freue ich mich jedes Jahr darauf, neue Rezepte auszuprobieren – vom klassischen Spargelsalat bis hin zu modernen Variationen. Und ehrlich gesagt: Keine Saison vergeht, ohne dass ich überlege, die legendäre Spargel-Lasagne meiner Schwiegermutter nachzukochen. Aber deren perfekter Geschmack ist einfach unerreichbar. Und nicht nur der besondere Geschmack des fränkischen Spargels überzeugt mich total. Frisch gestochen, lassen sich aus ihm einfach gesunde und leichte Mahlzeiten zubereiten.

Weil die Spargelbetriebe hier vor Ort für Qualität, Tradition und nachhaltige Landwirtschaft stehen, mündet das leckere Gemüse dann umso mehr. Auf die Wertschöpfung vor Ort, auf unsere Kulturlandschaft und die Arbeit der Erzeuger weise ich hier ausdrücklich hin und werbe dafür, Spargel auch als ein Stück Heimat zu genießen.



SPARGELLASAGNE

Für 6 Personen

ZUTATEN:

- je 750 g weißer und grüner Spargel • 1 Liter Wasser • ca. 1 TL Butter • Salz • 60 g Butter
- 70 g Dinkelvollkornmehl • 200 ml Sahne • 250 g Blauschimmelkäse • 1 TL Honig
- 1 TL Zitronensaft • 1 TL Gemüsebrühe • Pfeffer • Muskatnuss • 1 TL Estragon
- 150 g gehackte Mandeln • 1 Paket Lasagneplatten (500 g)

ZUBEREITUNG:

- Den weißen Spargel schälen (grünen Spargel bei Bedarf am unteren Drittel schälen). Alle Spargelstangen in ca. 8 cm lange Stücke schneiden.
- Aus einem Liter Wasser, etwas Butter und Salz eine Brühe ansetzen. Den weißen Spargel darin 5 Minuten köcheln lassen, den grünen Spargel hinzufügen und weitere 3 Minuten bissfest garen. Das Kochwasser beim Abgießen auffangen.
- Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darin anschwitzen, mit ca. 700 ml Kochwasser aufgießen, die Sahne dazugeben und gut verrühren.
- Den Käse in kleine Stücke schneiden und in der Béchamelsoße schmelzen lassen. Honig, Zitronensaft und Gemüsebrühe hinzufügen, Béchamelsoße mit den Gewürzen abschmecken.
- Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten und den Backofen auf 200° C vorheizen.
- Spargel, Béchamelsoße und Mandeln abwechselnd in eine Auflaufform geben und mit den Lasagneplatten abdecken. Den Abschluss bilden eine letzte Schicht Nudeln mit Béchamelsoße darauf.
- Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten überbacken, etwas abkühlen lassen und servieren.



REZEPT



OBST & GEMÜSE

Für eine gesunde Ernährung spielen Obst und Gemüse eine bedeutende Rolle. Dabei müssen es nicht Banane, Avocado, Mango und Co. sein: Ein knackiger Kopfsalat vom Bauern aus dem Ort, frisch gepflückte Erdbeeren oder der Bund Karotten direkt vom Feld – saisonales, regionales Obst und Gemüse ist genauso schmackhaft und ebenso abwechslungsreich. Denn neben den Klassikern, die von A wie Apfel über M wie Mangold bis Z wie Zwiebel reichen, bieten die heimischen Obst- und Gemüsebauern auch Exoten wie Melonen, Ingwer oder Artischocken. Veredelte und weiterverarbeitete Produkte wie Fruchtaufstriche, Eingemachtes und Säfte runden das reichhaltige Angebot ab.

HIER GIBT ES OBST & GEMÜSE:

Geflügel und Eier Bauer

6

Johannes Bauer
Obersteinbach C 3 • Abenberg
Fruchtaufstriche, Apfelsaft,
Eingemachtes

Hofmanns Hofladen GbR

3

Markus Hofmann
Güssübelstraße 4 • Abenberg
Fruchtaufstriche, Eingemachtes

Harrerhof mit Biospeis



46

Martin und Rosalinde Harrer
Liebenstadt 13 • Heideck
Wintergemüse, Sauerkraut

Auhof-Gärtnerei

62

Zum Bauernhof 2 • Hilpoltstein
Obst, Gemüse, Kräuter

Bioland Hof Sinke GbR



53

Ralf Sinke
Weinsfeld A 3 • Hilpoltstein
Obst, Gemüse, Fruchtaufstriche, Pesto

Holunderhof Waldmüller/ Frankenholunder

58

Gerhard Waldmüller
Meilenbach 1 • Hilpoltstein
Schwarzer Holunder,
schwarze und rote Johannisbeeren

Bauernhof Bub GbR



71

Familie Bub
Alexanderstraße 9
Kammerstein OT Oberreichenbach
Obst, Säfte

Annettes Hofladen

65

Johannes Götz
Günzersreuth 4 • Kammerstein
Fruchtaufstriche

Hofgenuss Götz

64

Michael Götz
Schattenhof 2a • Kammerstein
Erdbeeren

Haager Hofladen

67

Johannes Spachmüller
Schwabacher Straße 1
Kammerstein OT Haag
Obst, Gemüse

Obstbau Winkler GmbH

79

Birgit Winkler
Dorfstraße 2 • Rohr OT Gustenfelden
Obst, Gemüse, Säfte, Destillate

Hof Kraft



83

Matthias Kraft
Prünster Ring 31 • Rohr OT Prünst
Apfelsaft

Landgenuss Fleischmann

82

Celine Fleischmann
Dorfstraße 13 • Rohr OT Gustenfelden
Obst, Gemüse

Seebühler Bauernladen GbR

85

Katharina Rückert
Eichelburger Hauptstraße 6
Roth OT Eichelburg
Obst

Johnnys Feinkost - Partyservice

89

John Schmiedebach
Heidenbergstraße 12
Roth OT Pfaffenhofen
Obst, Gemüse

Bauernladen Schmidt GmbH

100

Helmut Schmidt
Königstraße 13 • Schwabach
Obst, Gemüse

HIER GIBT ES OBST & GEMÜSE:

Hofladen Winkler

99

Gerda Winkler
Dietersdorfer Straße 34a
Schwabach OT Wolkersdorf
Gemüse aus dem Garten
und vom Acker

Milch- und Spargelhof Adel

96

Herbert Adel
Lindenbachstraße 20
Schwabach OT Nasbach
Obst, Gemüse

Beerenland

94

Leonhard Schneider
Schwabacher Weg
Schwabach OT Wolkersdorf
Beeren, Gemüse

Hermann Nerreter

104

Michael Nerreter
Brückenstraße 1
Schwanstetten OT Mittelhembach
Zwiebeln

Obst & Kartoffeln Christian Lutz

113

Dorfstraße 34
Spalt OT Großweingarten
Süß- und Sauerkirschen, Zwetsch-
gen, Birnen und Äpfel

Obsthof & Destille Walther

115

Anton Walther
Hintere Dorfstraße 51
Spalt OT Großweingarten
Kirschen, Äpfel und Destillate

Obstbau Wilhelm/Hofer

112

Reinhold Wilhelm
Dorfstraße 25
Spalt OT Großweingarten
Süßkirschen, Sauerkirschen, Edel-
brände

Dominik Meyer

114

Dorfstr. 42
Spalt OT Großweingarten
Kirschen, Äpfel, Zwetschgen,
Mirabellen

Obsthof Schmickl

107

Elisabeth Modrow
Dorfstraße 56
Spalt OT Großweingarten
Obst

Josef Heckel

106

Engelhof 1 • Spalt
Obst

Obst- und Gartenbauverein Eysölden und Umgebung e.V.

122

Thomas Dollinger
Eysölden G 14 • Thalmässing
Apfelsaft

Peter und Lydia Heckel

131

Offenbau 31 • Thalmässing
Obst und Fruchtaufstriche

Hussendörfer GbR

123

Nora Hussendörfer
Reichersdorf 6 • Thalmässing
Fruchtaufstriche

HIER GIBT ES OBST & GEMÜSE:

Dollingerhof / Biohof Höps

demeter 121

Claudia Höps
Offenbau 24 • Thalmässing
Gemüse

Dorner GbR

118

Michaela Dorner
Eysölden L 15 • Thalmässing
Kraut, Zwiebeln

Hofladen Böhm

133

Claudia Böhm
Am Bühl 4
Wendelstein OT Raubersried
Obst, Gemüse

Heubecks Hofladen

136

Yvonne Heubeck
Am Bühl 1
Wendelstein OT Raubersried
Obst, Gemüse

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Brennerei Beerbach

9

Dieter Friess
Beerbach A 37 • Abenberg
Obstbrände

AO Cider

20

Oliver Blütling
Am Wachtgraben 11 • Allersberg
Cider (Apfel, Beeren) Cider Essig

Wein & Sekt Bleimer Schloß

Bioland 38

Dr. Harald Eberhard
Bleimerschloß 3-4 • Greding
Wein, Secco

Edelbrennerei Eduard Schmidt

47

Eduard Schmidt
Selingstadt 27 • Heideck
Brände, Liköre

Obstbrennerei Scheuerpflug

101

Eduard Scheuerpflug
Alte Dietersdorfer Straße 26
Schwabach OT Dietersdorf
Brände, Liköre

Obsthof & Destille Walther

115

Anton Walther
Hintere Dorfstraße 51
Spalt OT Großweingarten
Destillate

Obstbau Wilhelm/Hofer

112

Reinhold Wilhelm
Dorfstraße 25
Spalt OT Großweingarten
Edelbrände

Lutz-Hechtel GbR

116

Christian Lutz und Birgit Hechtel
Dorfstraße 36
Spalt OT Großweingarten
Frucht-Secco





KARTOFFELN

Kürbis & Süßkartoffeln

Der Herbst steht ganz im Zeichen der heimischen Kartoffel. Doch die „tolle Knolle“ präsentiert sich auch außerhalb ihrer Erntezeit als abwechslungsreiches und gesundes Grundnahrungsmittel. Egal, ob als Beilage, Hauptgericht oder zum Knabbern, süß oder deftig, in fester oder flüssiger Form, warm oder kalt – die Kartoffel ist ein perfekter Alleskönner, der auf dem fränkischen Speiseplan nicht fehlen darf. Gemeinsam mit der Kartoffel wird auch der Kürbis erntereif. Früher wuchs er lediglich in alten Bauerngärten. Doch mittlerweile erfreut er sich immer größerer Beliebtheit und wird auch in der Region großflächiger angebaut und zum Verkauf angeboten. Dazu reift ein drittes Gemüse zur selben Zeit auf den heimischen Feldern: die Süßkartoffel, die mit der „klassischen“ Kartoffel übrigens nur sehr entfernt verwandt ist.

HIER GIBT ES KARTOFFELN, KÜRBIS & CO.:

Hofmanns Hofladen GbR

3

Markus Hofmann
Güssübelstraße 4 • Abenberg

Bernreuther GbR

4

Heiko Bernreuther
Steinbacher Weg 20
Abenberg OT Dürrenmungenau
bunte Chips

Biohof Meister



5

Bernd Meister
Beerbach B7 • Abenberg

Volkert GbR

8

Obersteinbach A 19
Abenberg

Familie Seubelt

12

Kirchenweg 3
Abenberg OT Wassermungenau

Hochmeyers Hofladen

21

Christian Hochmeyer
Brunnau 5 • Allersberg

Landwirtschaftsbetrieb Hörndler

23

Markus Hörndler
Ritterstraße 3
Büchenbach OT Kühedorf

Familie Hussendörfer

24

Sabine Hussendörfer
Aurauer Hauptstraße 2
Büchenbach OT Aurau
Kartoffeln, Kürbis, Zierkürbis

Geflügelhof Griebmeier GmbH & Co. KG

28

Hans-Jörg Griebmeier
Konrad-von-Megenberg-Straße 29
Georgensgmünd OT Mäbenberg

FELN

„BAGGERS“

Für 4 Personen



ZUTATEN:

- 750 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Ei • 1 kleine Zwiebel, feingehackt
- 2 EL Grieß • Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Die restlichen Zutaten zugeben und mischen. Mit einem Esslöffel portionsweise in das heiße Fett legen und flachdrücken. Goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Baggers eignen sich als Hauptgericht zu verschiedenem Gemüse, Sauerkraut, Salat oder als Süßspeise mit Apfelmus.

Erfahren Sie mehr zu Kürbissen
in unseren „Kürbisvideos“:



REZEPT

HIER GIBT ES KARTOFFELN, KÜRBIS & CO.:

Direktvermarktung bei Familie Ramsenthaler

31

Christian Ramsenthaler
Obermauk 7 • Georgensgmünd
Kartoffeln, Speisekürbis, Zierkürbis

Bergmann's Hoflädele

33

Stefan Bergmann
Hauslach 7 • Georgensgmünd

Harrerhof mit Biospeis



46

Martin und Rosalinde Harrer
Liebenstadt 13 • Heideck

Biolandhof Familie Deyerler



51

Mathias Deyerler
Federhof 2 • Hilpoltstein

Michael Heinloth

49

Oberrödel 2 • Hilpoltstein

Harrer Direktvermarktung

57

Dominic Harrer
Altenhofen A 2 • Hilpoltstein

Bäuerla-Hof

56

Thomas Harrer
Oberrödel 4 • Hilpoltstein

Holunderhof Waldmüller/ Frankenholunder

58

Gerhard Waldmüller
Meilenbach 1 • Hilpoltstein

Schweizermühle

59

Ludwig Angermeier
Schweizermühle 1 • Hilpoltstein

Kürbishof Schnell



70

Petra Schnell
Ringstraße 15
Kammerstein OT Neppersreuth
Speise- und Zierkürbisse,
Süßkartoffeln

Annettes Hofladen

65

Johannes Götz
Günzersreuth 4 • Kammerstein

Götz - natürlich

66

Jürgen Götz
Mainbachstraße 8
Kammerstein OT Haag

Forellenzucht Stallwitz

68

Harald Stallwitz
Heilbronner Straße 7
Kammerstein OT Rudelsdorf

Hofgenuss Götz

64

Michael Götz
Schattenhof 2a • Kammerstein

Direktvermarktung Bindner

77

Hans Bindner
Lindenweg 3 a
Rohr OT Leitelschhof

Winkler's Hofgenuss 24h

80

Michael und Sabine Winkler
Am Sand 6 • Rohr

Landgenuss Fleischmann

82

Celine Fleischmann
Dorfstrasse 13
Rohr OT Gustenfelden

HIER GIBT ES KARTOFFELN, KÜRBIS & CO.:

Johnnys Feinkost - Partyservice 89

John Schmiedebach
Heidenbergstraße 12
Roth OT Pfaffenhofen

Bärenhof Rothaurach 90

Markus Bär
Schwabacher Straße 10
Roth OT Rothaurach
Hofladen Winkler

Gerda Winkler 99

Dietersdorfer Straße 34a
Schwabach OT Wolkersdorf
Kartoffeln, Kürbis

Götzhof 98

Kerstin Hettrich
Waikersreuther Straße 15
Schwabach

Klaus Maueröder 95

Schaftnacherstraße 39
Schwabach OT Schaftnach

Sven Witt 103

Rother Straße 22a
Schwanstetten

Hermann Nerreter 104

Michael Nerreter
Brückenstraße 1
Schwanstetten OT Mittelhembach

Harmer Landluft 105

Michael Leickam
Harm 6 • Schwanstetten

Obst & Kartoffeln Lutz 113

Christian Lutz
Dorfstraße 34
Spalt OT Großweingarten

Josef Heckel 106

Engelhof 1 • Spalt

Obsthof Schmickl 107

Elisabeth Modrow
Dorfstraße 56
Spalt OT Großweingarten

Heimichl 126

Michael Meyer
Waizenhofen 10 • Thalmässing

Dorner GbR 118

Michaela Dorner
Eysölden L 15 • Thalmässing

Hofladen Böhm 133

Claudia Böhm
Am Bühl 4
Wendelstein OT Raubersried

Berghof Bergbauer 134

Martin Löhlein
Nürnbergerstraße 32 • Wendelstein

Heubecks Hofladen 136

Yvonne Heubeck
Am Bühl 1
Wendelstein OT Raubersried

Mygreenkuh.de 137

Christian Peipp
Hinteres Dorf 9 • Wendelstein
OT Großschwarzenlohe

Wiedmann's Hofladen 135

Harald Wiedmann
Rangastraße 28
Wendelstein OT Kleinschwarzenlohe

PRODUKTPATENSCHAFT



Die Leiterin des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ingrid Bär, und der Leiter der Landwirtschaftsschulen und des Bereiches Landwirtschaft, Wolfgang Jank, sind die Produktpaten für regionale Kartoffeln.

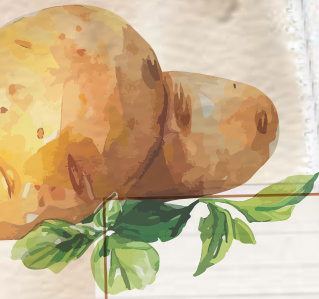
INGRID BÄR & WOLFGANG JANK

INGRID BÄR: „Ich bin ein Kind der „Kartoffelpfalz“. Als solches erinnere ich mich daran, dass die Kartoffel beinahe täglich auf dem Speiseplan stand. An den wenigen Tagen, an denen es keine gab, vermissten wir „unsere“ Kartoffeln.“

WOLFGANG JANK: „Ich bin ein absoluter Kartoffelfan – in jeder Form. Vor allem mit „Kniedla“ können Sie mich jederzeit locken.“

Diese Leidenschaft für die „tolle Knolle“ ist nicht überraschend. Denn kein landwirtschaftliches Produkt ist so abwechslungsreich zu verarbeiten und in der Küche einsetzbar. Mit ihr lassen sich unzählige leckere und vielseitige Gerichte zubereiten. Und: Die Kartoffel gilt als eines unserer wertvollsten Grundnahrungsmittel. Hervorzuheben sind ihr biologisch hochwertiges Eiweiß und der hohe Gehalt an Vitamin C. Außerdem ist sie reich an Vitaminen der B-Gruppe, Eisen, Phosphor und Kalium. Nicht umsonst wird sie deshalb „die Zitrone des Nordens“ genannt.

In unserer Region werden auf den sandigen Böden des nördlichen Landkreises Roth und der Stadt Schwabach traditionell Kartoffeln angebaut – insgesamt auf fast 400 Hektar. Das Angebot reicht dabei von festkochenden (für Salat und Salzkartoffeln) über vorwiegend festkochende (für Pellkartoffeln und Eintöpfe) bis hin zu mehligten Kartoffeln (für Klöße, Kartoffelbrei oder Kartoffelteige). So gibt es für jeden Geschmack und jedes Gericht die richtige Knolle.



REIBERMÄUSE – NACH EINEM FAMILIENREZEPT VON INGRID BÄR

Für 4 Personen

ZUTATEN:

- 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln • 100 g Mehl • 80 g Butterschmalz
- Salz • 2 Eier • 4 EL Milch • Muskat • Preiselbeer Kompott

ZUBEREITUNG:

- Die Hälfte der Kartoffeln mit der Schale dämpfen oder in Salzwasser kochen.
- Die andere Hälfte der Kartoffeln schälen, mit der Küchenmaschine reiben und sehr gut ausgepresst in eine Schüssel geben. Dabei das Presswasser auffangen.
- Die gekochten Kartoffeln schälen und noch möglichst heiß über die rohen Kartoffeln pressen.
- Die abgesetzte Stärke aus dem Presswasser wieder zugeben.
- Mit dem Mehl und etwas Salz rasch zu einem Teig verarbeiten und zu mausgroßen „Fingernudeln“ verarbeiten.
- Die „Reibermäuse“ in reichlich kochendes Salzwasser einlegen und offen so lange bei geringer Hitze sieden, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 12 bis 15 Minuten).
- Mit einem Schaumlöffel in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser gut abbrausen und abtropfen lassen.
- Eine große Auflaufform mit dem Butterschmalz einfetten.
Die abgetropften Fingernudeln einlegen und von allen Seiten im Fett wälzen.
- Die Fingernudeln im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Umluft circa 30 Minuten backen.
- Eier, Milch, etwas Salz und Muskat vermengen, über die Nudeln geben und weitere 10 Minuten backen.
- Mit Preiselbeer Kompott und reichlich grünem Salat servieren.

TIPP: Wenn es mal schnell gehen muss, kann man auch zwei Packungen original regionalen Kloßteig „halb und halb“ verwenden.



REZEPT



HONIG

Honig versüßt uns schon seit der Antike das Leben. Das beliebte Naturprodukt wird seit jeher auch wegen seiner Vorzüge für die Gesundheit geschätzt. Doch Honig ist nicht gleich Honig, denn aus industrieller Produktion gehört er zu den am meisten verfälschten Lebensmitteln. Allein das spricht schon dafür, beim heimischen Imker zu kaufen. Da stimmen zum einen die Inhaltsstoffe und die Qualität. Zum anderen sind Honigbienen zusammen mit Wildbienen, Hummeln und anderen Insekten wertvolle Leistungsträger für Landwirtschaft und Biodiversität. Gemeinsam sorgen sie dafür, dass unser Tisch immer reich gedeckt wird – nicht nur mit leckerem Honig, sondern auch mit Äpfeln, Birnen, Raps oder Hülsenfrüchten.





HIER GIBT ES HONIG UND MEHR:

Giererhof - Dengler Christl GbR

13

Rebecca Dengler-Christl
Brunnau 11 • Allersberg

Werner Herrmann

18

Im Himmelreich 11 • Allersberg

Karin Katheder

26

Klosterweg 7 • Büchenbach OT Aurau

Milchtankstelle Familie Pfister

34

Josef Pfister
Birkhof 1 • Greding

Imker Rainer Hüttner

35

Jakob-Engel-Straße 19 • Greding
Bienenwachs

Imkerei Lehmailr

36

Andreas Lehmailr
Im Mühlal 55 • Greding
Bienenwachs, Met

Imkerei Kühnlein

37

Hans Kühnlein
Talbrunnenstraße 10 • Greding
OT Hausen

Harrerhof mit Biospeis



46

Martin und Rosalinde Harrer
Liebenstadt 13 • Heideck

Pfarrimkerei

48

Stadtpfarrer Sebastian Lesch
Marktplatz 21 • Heideck
Propolis, Bienenhaussalbe

Michael Heinloth

49

Oberrödel 2 • Hilpoltstein

Imkerei Marschall

52

Andreas Marschall
Albrechtstraße 1 • Hilpoltstein
Wabenhonig

Imkerei Johann Müller

55

Unterrödel E 5 • Hilpoltstein
Kerzen, Bienenvölker

Imkerei Klaus Meister

63

Heidecker Straße 29 • Hilpoltstein

Annettes Hofladen

65

Johannes Götz
Günzersreuth 4 • Kammerstein

Direktvermarktung Bindner

77

Hans Bindner
Lindenweg 3a • Rohr OT Leitelschhof

Uli und Alicia Klement

75

Am Stadtberg 1 • Rohr
Met

Imkerei Harald Rissmann

84

Finsterbachstraße 5 •
Roth OT Pruppach

Peter und Lydia Heckel



131

Offenbau 31 • Thalmässing

Heimichl

126

Michael Meyer
Waizenhofen 10 • Thalmässing

Heubecks Hofladen

136

Yvonne Heubeck
Am Bühl 1 • Wendelstein
OT Raubersried





Heimisches **SUPERFOOD**

Superfood – also, Lebensmittel, die besonders reich an wichtigen Vitaminen, Mineralien und Nährstoffen sind – liegt voll im Trend. Doch die meisten denken dabei gleich an weitgereiste „Exoten“ wie Quinoa, Granatapfel, Gojibeeren oder Avocado. Dabei bringt auch der heimische Boden wahre „Ernährungswunder“ hervor: Süße Beeren, die voller Vitamine stecken, bekömmliche Öle, knackige, schmackhafte Nüsse oder auch Saaten und Hülsenfrüchte, wie zum Beispiel Kichererbsen mit ihrem hohen Proteingehalt, komplexen Kohlenhydraten und ungesättigten Fettsäuren. Heimisches Superfood kann den täglichen Speiseplan bereichern und besonders abwechslungsreich machen.

HIER GIBT ES HEIMISCHES SUPERFOOD:

Hof-Merkenschlager

30

Tobias Merckenschlager
Hauslach 13 • Georgensgmünd
Sonnenblumenöl,
Sonnenblumenkerne (Vogelfutter)

Bäuerla-Hof

56

Thomas Harrer
Oberrödel 4 • Hilpoltstein
Kichererbsen

Holunderhof Waldmüller / Frankenholunder

58

Gerhard Waldmüller
Meilenbach 1 • Hilpoltstein
Schwarzer Holunder,
schwarze und rote Johannisbeeren

Kürbischhof Schnell

70

Petra Schnell
Ringstraße 15
Kammerstein OT Neppersreuth
Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Leinsamen,
Sonnenblumenkerne, Chiasamen

Hof Kraft

83

Matthias Kraft
Prünster Ring 31 • Rohr OT Prünst
verschiedene Öle

Obstbau Winkler GmbH

79

Birgit Winkler
Dorfstraße 2 • Rohr OT Gustenfelden
Haselnüsse

Beerenland

94

Leonhard Schneider
Schwabacher Weg
Schwabach OT Wolkersdorf
Beeren zum Selbsternten

Hofladen Baimbachtal

102

Erika Hörndler
Unterbaimbach 1 • Schwabach
Speiseöle, Kichererbsen

Sojahof Bernreuther

124

Werner Bernreuther
Landersdorf 8 • Thalmässing
Sojaöl, Hanföl, Hanfnüsse

Mühlenladen Neues

132

Harald Assenbaum
An der Mühle 1
Wendelstein OT Neues
Saaten, Müsli

OOD

Tipp:

Werten Sie Ihr Salatdressing
mit heimischem Öl auf.
Besonders Kürbiskern-, Soja- und
Sonnenblumenöl sind reich an
mehrfach ungesättigten
Fettsäuren und damit eine gute
Alternative zu Olivenöl.



MILCH *& Milcherzeugnisse*

Joghurt, Quark, Butter, Sahne, Eis und Käse, sie alle haben eines gemeinsam – sie basieren auf Milch. Kaum ein Naturprodukt ist so vielfältig verarbeitbar und gleichzeitig so gesund. Sie enthält nahezu alle Nährstoffe, die der Mensch zum Leben braucht. Umso wichtiger ist es, beim Kauf von Milch und Milchprodukten auf Frische und gute Qualität zu achten. Wer geschmackvolle Milch, würzigen Käse, frischen Joghurt oder leckeres Milcheis sucht, ist bei unseren Direktvermarktern vor Ort genau richtig! Sie setzen sich nicht nur für das Wohl ihrer Tiere und den Schutz unserer Umwelt ein, sondern verarbeiten die Milch auch möglichst schonend. So bleibt sie besonders nährstoffreich und qualitativ hochwertig, was man selbst im Joghurt, Käse und Eis noch schmecken kann.

HIER GIBT ES MILCH UND MILCHERZEUGNISSE:

Genusswerkstatt Georgensgmünd

29

Alexander Vogel
Breite Straße 36 • Georgensgmünd
Eis

Direktvermarktung Familie Ramsenthaler

31

Christian Ramsenthaler
Obermauk 7 • Georgensgmünd
Rohmilch

Milchtankstelle Familie Pfister

34

Josef Pfister
Birkhof 1 • Greding
Rohmilch

Harrerhof mit Biospeis



46

Martin und Rosalinde Harrer
Liebenstadt 13 • Heideck
Rohmilch, Eis

Harrer Direktvermarktung

57

Dominic Harrer
Altenhofen A 2 • Hilpoltstein
Rohmilch

Götz - natürlich

66

Jürgen Götz
Mainbachstr. 8 • Kammerstein
OT Haag
Käse, Rohmilch

Zwingel-Milch GbR

72

Katarina Stahl
Hembacher Straße 134
Rednitzhembach
pasteurisierte Milch, Joghurt, Käse

Milch- und Geflügelhof Wagner

81

Manfred Wagner
Dorfstraße 2a • Rohr
OT Gustenfelden
Milch, Joghurt

Winkler's Hofgenuss 24h

80

Michael und Sabine Winkler
Am Sand 6 • Rohr
Käse, Rohmilch

Simon Burger

Bioland

74

Zum Flecken 18 • Rohr
pasteurisierte Milch, Käse, Joghurt

Hof Kraft

Bioland

83

Matthias Kraft
Prünster Ring 31 • Rohr OT Prünst
Rohmilch

Landpension Winkler

86

Lisa Schröter-Winkler
Schwanderstraße 19 •
Roth, OT Meckenlohe
Joghurt, Käse

Johnnys Feinkost - Partyservice

89

John Schmiedebach
Heidenbergstraße 12 • Roth
OT Pfaffenhofen
Milchprodukte

Götzhof

98

Kerstin Hettrich
Waikersreuther Straße 15 • Schwabach
Joghurt, Milch

Milch- und Spargelhof Adel

96

Herbert Adel
Lindenbachstr. 20 • Schwabach
OT Nasbach
Rohmilch

HIER GIBT ES MILCH UND MILCHERZEUGNISSE:

Klaus Maueröder

95

Schaftnacherstraße 39
Schwabach OT Schaftnach
Eis

Harmer Landluft

105

Michael Leickam
Harm 6 • Schwanstetten
Eis

Biohof Scheuerlein GbR



110

Christian Scheuerlein
Unteres Dorf 12 • Spalt
OT Hagsbronn
Weidemilchkäse, Joghurt, Rohmilch

Werzingerhof Wernfels GbR

117

Martin und David
Pfahler Stieglmühler Str. 10 • Spalt
OT Wernfels
Eis

Käserai Zio Lallo

111

Giuseppe Francioso
Kellerbuck 8 • Spalt
OT Großweingarte
Italienische Käse Spezialitäten

Dollingerhof/ Biohof Höps



121

Claudia Höps
Offenbau 24 • Thalmässing
Käse, Quark, Joghurt

Heimichl



126

Michael Meyer
Waizenhofen, 10 • Thalmässing
Rohmilch, Käse

Biohof Enzenhöfer



127

Johannes Enzenhöfer
Steindl 6 • Thalmässing
Eis (Ziegen- und Kuhmilch),
Käse (Ziegen- und Kuhmilchkäse)

Bio Arche Hof Gerstner



130

Alexandra Gerstner
Eysölden F 3 • Thalmässing
Schafmilch, Schafskäse

Hussendörfer GbR

123

Nora Hussendörfer
Reichersdorf 6 • Thalmässing
Rohmilch

Hofladen Böhm

133

Claudia Böhm
Am Bühl 4 • Wendelstein
OT Raubersried
Rohmilch

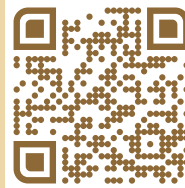
Mygreenkuh.de

137

Christian Peipp
Hinteres Dorf 9 • Wendelstein
OT Großschwarzenlohe
Käse



Erfahren Sie mehr
zur Milchver-
arbeitung im
Landkreis Roth:



DAMPFNUDELN MIT VANILLESÖßE

Zutaten für 3-4 Personen

Für den Teig:

- 150 ml Milch
- 60 g Butter
- 30 g Hefe
- 380 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1-2 Eier

Zum Garen:

- 80 g Butter
- 1 EL Zucker
- 175 ml Milch

Vanillesoße:

- 750 ml Milch
- 3 EL Stärkemehl
- 1-2 Eier
- 4-5 EL Vanillezucker

Zubereitung:

- Die Milch mit der Butter leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen.
- Die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen, die Hefemilch zugeben und gut unterkneten.
- Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
- Aus dem Teig zehn bis zwölf Kugeln formen und diese zugedeckt nochmals kurz gehen lassen.
- Währenddessen Butter, Zucker und Milch in einer hohen Pfanne erhitzen und die Nudeln hineinsetzen.
- Zugedeckt ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze garen, bis keine Milch mehr vorhanden ist.
- Noch kurz stehen lassen und erst dann den Deckel öffnen.

Zubereitung:

- Die Stärke mit etwas Milch glattrühren und alle Zutaten zur kalten Milch geben.
- Unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen lassen und lauwarm zu den Dampfnudeln genießen.

TIPP:

Um Vanillezucker selbst herzustellen, füllen Sie Zucker in ein Schraubglas und geben Sie ausgekratzte Vanilleschoten dazu. Die Vanilleschoten haben so viel Aroma, dass der Zucker den Geschmack aufnimmt und mehrmals Zucker nachgefüllt werden kann. Noch besser wird der selbstgemachte Vanillezucker mit Vanilleschoten aus fairem Handel.



REZEPT

PRODUKTPATENSCHAFT



Kreisbäuerin Monika Volkert, Geschäftsführer Daniel Meier und Kreisobmann Manfred Dorner (v.l.n.r.) übernehmen die Produktpatenschaft für regionale Milch- und Milchprodukte für den Bayerischen Bauernverband.

MONIKA VOLKERT, MANFRED DORNER, DANIEL MEIER

„Mit unserer Produktpatenschaft möchten wir zeigen, welche zentrale Rolle Milch für unsere Region spielt: als hochwertiges Lebensmittel, als Herzstück einer nachhaltigen Landwirtschaft und als verbindendes Element zwischen Erzeugern und Verbrauchern.“

Milch begleitet uns von Klein auf, nicht ohne Grund werden alle Säugetiere in den ersten Lebensmonaten ausschließlich durch Milch ernährt. Denn sie ist von Natur aus perfekt auf die Bedürfnisse des Körpers abgestimmt. Milch ist eines der wertvollsten Lebensmittel überhaupt, kein anderes Nahrungsmittel enthält in dieser Dichte so viele wichtige Inhaltsstoffe: hochwertiges Eiweiß, Calcium, Vitamine der B-Gruppe sowie Phosphor, Magnesium und Kalium.

In den letzten Jahren ist Milch immer wieder in die Kritik geraten, etwa im Zusammenhang mit Tierhaltung, Klima oder Gesundheit. Vieles davon beruht jedoch auf pauschalen Annahmen. Moderne Milchviehbetriebe arbeiten heute mit hohen Standards bei Tierwohl, Fütterung und Umweltschutz. Milch wird regelmäßig kontrolliert und erfüllt höchste Qualitätsanforderungen. Auch die Klimabilanz der Rinderhaltung wird oft missverstanden: Die Kuh setzt im Rahmen des natürlichen Kohlenstoffkreislaufs kein zusätzliches CO₂ frei – ganz anders als bei der Verbrennung fossiler Energieträger.

Gerade im Landkreis Roth und in der Stadt Schwabach hat Milch eine zentrale Bedeutung. Unsere sandigen, nährstoffarmen Böden bieten für den Ackerbau nur eingeschränkte Möglichkeiten. Wertschöpfung entsteht hier traditionell durch Veredelung – also die Erzeugung von Milch aus heimischem Futter und die Nutzung des Grünlandes.

Viele Betriebe in unserer Region zeigen, wie vielfältig Milch verarbeitet und vermarktet werden kann – von frischer Trinkmilch über Käse und Joghurt bis hin zu handwerklich hergestellten Eisspezialitäten. Durch die Direktvermarktung bleibt die Wertschöpfung in der Region, und für Verbraucher ist nachvollziehbar, woher die Lebensmittel kommen und wie sie produziert werden.

Für 4 Personen

MILCHSHAKE MIT FRISCHEN BEEREN

ZUTATEN:

- 500 g frische Beeren z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren
- 1 Liter Milch • 3-4 EL Zucker nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Die Früchte waschen, putzen, größere Früchte halbieren. Zusammen mit der Milch und dem Zucker in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Erdbeermilchshake in ein hohes Glas füllen und genießen.

TIPP: Wer es säuerlicher möchte, kann einen Teil der Milch mit Naturjoghurt ersetzen. Für besonders viel Cremigkeit geben Sie eine Kugel Vanilleeis zu. Reduzieren Sie dann den Zucker etwas.



REZEPT



LAMM & ZIEGE

FLEISCH, KÄSE, EIS UND VIELES MEHR.

Lamm- und Ziegenfleisch sind zwei besondere Schmankerl, die in unserer Region unter anderem geschätzt werden, weil sie zart, aromatisch und vielseitig in der Zubereitung sind. Doch unsere Schäfer und Ziegenbauern bieten mehr als „nur“ hochwertiges heimisches Fleisch. Neben Spezialitäten wie Schafs- und Ziegenkäse oder Eis aus Ziegenmilch haben sie unter anderem auch Wolle, Felle und sogar handgearbeitete Bekleidung und Accessoires im Angebot. Ein besonderer Geheimtipp sind zudem die nachhaltigen Düngepellets aus Alpaka- und Schafswolle. Bei ihrer Arbeit setzen die Bauern auf umweltschonende Erzeugung – meist in Bio-Qualität und immer original regional aus dem Landkreis Roth und der Stadt Schwabach!

HIER GIBT ES ALLES RUND UM LAMM UND ZIEGE:

LAMMSCHASCHLIK

für 4 Personen



ZUTATEN SCHASCHLIK:

- 600 g Lammfleisch (aus der Keule oder Schulter) • 2 Bio-Zitronen • 24 Lorbeerblätter frisch • 2 Knoblauchzehen • 6 EL Olivenöl • frisch gemahlener Pfeffer • Salz

ZUTATEN SOSSE:

- 4 EL Schmand • 2 Paprikaschoten aus dem Glas • 1 EL Ketchup • etwas Worcestersauce • Salz • Paprika • Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

- Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- Zitronen quer halbieren und jeweils in 8 Spalten schneiden.
- Lorbeerblätter, Fleisch und Zitronenspalten abwechselnd auf die Spieße stecken und in eine Schale legen.
- Den Knoblauch pressen und mit Olivenöl mischen. Fleischspieße rundherum mit dem Öl bestreichen und abgedeckt 30 Minuten marinieren.
- Abgetropfte Paprikaschoten mit Schmand, Ketchup und Worcestersauce pürieren, würzen und abschmecken.
- Die Lammspieße salzen und in einer heißen Pfanne rundherum 10-12 Minuten braten und mit der Sauce servieren.
- Als Beilage eignen sich Ofenkartoffeln und Salat.

REZEPT

Erfahren Sie mehr zur
Schafzucht auf dem Bio
Arche Hof Gerstner:



Bauernladen Schmidt GmbH

100

Helmut Schmidt
Königstraße 13 • Schwabach
Lammfleisch, Schafs- und Ziegenkäse

Ziegenschäferei Biorefugium Grimm



125

Wolfgang und Doris Grimm
Reinwarzhofen 11/1 • Thalmässing
Lammfleisch, Ziegenfleisch,
Mohair- und Schurwolle,
handgearbeitete Bekleidung und
Accessoires, gegerbte Felle

Bio Arche Hof Gerstner



130

Alexandra Gerstner
Eysölden F 3 • Thalmässing
Lammfleisch, Wolle und Geflütztes,
Schaffelle, Schafsmilch und Schafs-
käse in den Sommermonaten

Dollingerhof / Biohof Höps



121

Claudia Höps
Offenbau 24 • Thalmässing
Schafffleisch

Biohof Enzenhöfer



127

Johannes Enzenhöfer
Steindl 6 • Thalmässing
Eis aus Ziegenmilch, Ziegenkäse

Erlebnishof Jank

109

Elmar Jank
Koppelweg 3
Spalt OT Massendorf
Düngepellets aus Alpakawolle und
Schafswolle



RIND- FLEISCH

Saftige Steaks, zartes Filet, feiner Tafelspitz – Rind liefert nicht nur Fleisch für jeden Geschmack. Es enthält auch hochwertige Eiweiße, Vitamine, Mineralstoffe sowie lebenswichtige Fettsäuren. Deshalb ist Rindfleisch ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Wem dabei bewusster Genuss wichtig ist, der kauft direkt beim Bauern aus der Region. Eine artgerechte Haltung und ausreichend Bewegung für die Tiere spiegeln sich deutlich in der Qualität des Fleisches wider, das Kunden mit gutem Gewissen genießen können. Auch im Hinblick auf die Umwelt, denn viele unserer Direktvermarkter setzen auf eine nachhaltige Weidehaltung. Damit tun sie nicht nur den Tieren etwas Gutes, sondern leisten „ganz nebenbei“ einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität. Denn die Weide bietet zahlreichen weiteren Tier- und Pflanzenarten dringend nötigen Lebensraum.

HIER GIBT ES RINDFLEISCH:

Hofmanns Hofladen GbR

3

Markus Hofmann
Güssübelstraße 4 • Abenberg

Giererhof - Dengler Christl GbR

13

Rebecca Dengler-Christl
Brunnau 11 • Allersberg

Hochmeyers Hofladen

21

Christian Hochmeyer
Brunnau 5 • Allersberg

Josef Meier

17

Göggelsbucher Hauptstraße 19
Allersberg

Hof-Merkenschlager

30

Tobias Merckenschlager
Hauslach 13 • Georgensgmünd

Bergmann's Hoflädele

33

Stefan Bergmann
Hauslach 7 • Georgensgmünd

Demeterhof Johann Schneider

40

Johann Schneider
Birkhof 2 • Greding

Harrerhof mit Biospeis

46

Martin und Rosalinde Harrer
Liebenstadt 13 • Heideck

Schloßberger Wagyu

50

Franz Josef Huber
Schloßberg 5a • Heideck

Zwingel-Milch GbR

72

Katarina Stahl
Hembacher Straße 134
Rednitzhembach

Hof Kraft

Bioland

83

Matthias Kraft
Prünster Ring 31 • Rohr OT Prünst

Biohof Scheuerlein GbR

bio

110

Christian Scheuerlein
Unteres Dorf 12 • Spalt OT Hagsbronn

Schluckerhof

Naturland

119

Stephan Sollmann
Feinschluck 1 • Thalmässing

Heimichl

Bioland

126

Michael Meyer
Weizenhofen 10 • Thalmässing

Dollingerhof / Biohof Höps

demeter

121

Claudia Höps
Offenbau 24 • Thalmässing

Wussten Sie, dass ...

... Fleisch von

Weiderindern einen signifikant höheren Gehalt an den für den Menschen essentiellen Omega-3-Fettsäuren hat?



FLEISCH & WURST

Ob Pressack oder Stadtwurst, Schinken oder Bratwurst, Leberkäse oder Rohwurst – die individuellen, teils über Generationen weitergegebenen Haus- und Familienrezepte unserer heimischen Direktvermarkter garantieren qualitativ hochwertige Wurstwaren. Wie kaum ein anderes Handwerk verbinden sie Tradition mit der Moderne. Denn neben den fränkischen Klassikern zeigen sich die kleinen Familienbetriebe auch experimentierfreudig. Von der Haselnussbratwurst bis zum Wachholderschinken lassen unsere Direktvermarkter keine (Wurst-) Wünsche offen. Gleiches gilt für das Fleisch: Jeder heimische Betrieb steht für echtes, ehrliches fränkisches Handwerk. Egal, ob traditionell oder modern – auf einzigartige Weise fangen unsere Anbieter in ihren vielseitigen Fleisch- und Wurstprodukten den besonderen Geschmack unserer fränkischen Region ein.

HIER GIBT ES ALLES RUND UM FLEISCH UND WURST:

Gasthof Endres

14

Nadja Endres
Göggelsbucher Hauptstraße 27
Allersberg
Wurst und Fertiggerichte in Gläsern

Heinloth's Bauernladen

19

Helmut Heinloth
Reckenstetten 1 • Allersberg
Fleisch, Wurst und Wurstgläser

Weiß Direktvermarktung GbR

25

Thomas und Hans Weiß
Am Moosgarten 7
Büchenbach OT Gauchsdorf
Fleisch und Wurst

Metzgerei Claus Böbel

32

Claus Böbel
Ritterstr. 9 • Georgensgmünd
Rittersbach
Fleisch und Wurst

Metzgerei Knäblein

92

Andreas Knäblein
Weißenburger Straße 2 • Röttenbach
Fleisch und Wurst

Milchtankstelle Familie Pfister

34

Josef Pfister
Birkhof 1 • Greding
Wurst

Metzgerei und Partyservice Fürsich

42

Anton Fürsich
Talbrunnenstraße 29
Greding OT Hausen
Wurst, Schinken, Lohnschlachtung

Metzgerei Greiner

43

Josef Greiner
Bahnhofstraße 2 • Greding
Fleisch und Wurst

Harrer Direktvermarktung

57

Dominic Harrer
Altenhofen A 2 • Hilpoltstein
Wurst und Grillfleisch

Bauernhof Bub GbR

71

Familie Bub
Alexanderstraße 9
Kammerstein OT Oberreichenbach
Schweinefleisch aus Freilandhaltung

Seebühler Bauernladen GbR

85

Katharina Rückert
Eichelburger Hauptstr. 6
Roth OT Eichelburg
Wurstgläser

Johnnys Feinkost - Partyservice

89

John Schmiedebach
Heidenbergstraße 12
Roth OT Pfaffenhofen
Wurst und Grillfleisch

Weyh Feinkostmetzgerei GmbH

93

Josef Weyh
Wittelsbacherstraße 9 • Schwabach
Fleisch und Wurst

Berghof Bergbauer

134

Martin Löhlein
Nürnbergerstr. 32 • Wendelstein
Wurst



GEFLÜGE FLEISCH

Geflügel ist das Fleisch für die Küche von heute: Es bietet vom Dämpfen über Dünsten, Schmoren, Braten bis hin zum Grillen die unterschiedlichsten Zubereitungsmöglichkeiten. Und Hühnerfleisch ist bekannt dafür, besonders fettarm zu sein. Deshalb wird Geflügel auch immer beliebter, während der Konsum von Schweine- und Rindfleisch seit Jahren rückläufig ist. Geflügelfleisch aller Art lässt sich im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach mit gutem Gewissen genießen: Hühner, Gänse und Enten erleben auf unseren heimischen Höfen eine natürliche und schonende Aufzucht, die allermeisten in Freilandhaltung mit viel Platz für Auslauf. Kurze Wege, eine nachvollziehbare Produktion, Frische und Geschmack, die Wertschöpfung in der Region und der Erhalt unserer Kulturlandschaft sprechen zusätzlich für den Kauf beim regionalen Erzeuger.



HIER GIBT ES GEFLÜGELFLEISCH:

Tipp:
Bestellen Sie Ihre Martins- oder Weihnachtsgans rechtzeitig beim Direktvermarkter Ihres Vertrauens vor!

Geflügel und Eier Bauer

6

Johannes Bauer
Obersteinbach C 3 • Abenberg
Hähnchen, Puten, Ente, Gänse
(auch Teilstücke) Putenwurst und Suppenhühner

Karin Katheder

26

Klosterweg 7 • Büchenbach OT Aurau
Gänse, Puten, Hähnchen

Geflügelhof Griebseimer GmbH & Co. KG

28

Hans-Jörg Griebseimer
Konrad-von-Megenberg-Str. 29
Georgensgmünd OT Mäbenberg
Hähnchen, Hähnchenteile, Suppenhühner, Enten, Gänse sowie Jungtiere

Geflügelhof Schmidt

41

Thomas Schmidt
Mühlgraben 7
Greding OT Untermässing
Hähnchen, Hähnchenteile, Enten, Gänse

Biolandhof Familie Deyerler

Bioland

51

Mathias Deyerler
Federhof 2 • Hilpoltstein
Suppenhühner, Bruderhähne und Produkte der Bruderhähne (Bolgnese, Suppe im Glas)

Milch- und Geflügelhof Wagner

81

Manfred Wagner
Dorfstraße 2a • Rohr OT Gustenfelden
Gänse, Hähnchen, Hähnchenteile, Puten, Putenteile, Suppenhühner

Landgenuss Fleischmann

82

Celine Fleischmann
Dorfstraße 13 • Rohr OT Gustenfelden
Hähnchen

Bärenhof Rothaurach

90

Markus Bär
Schwabacher Straße 10
Roth OT Rothaurach
Puten, Hähnchen, Gänse, Suppenhühner, Geflügelwurst

Peter Dorner

Naturland

120

Offenbau 36 • Thalmässing
Hähnchen

Heubecks Hofladen

136

Yvonne Heubeck
Am Bühl 1 • Wendelstein
OT Raubersried
Gänse, Puten, Enten, Hähnchen



WILD- FLEISCH

& WILDPRODUKTE

Wildfleisch ist heutzutage in (fast) aller Munde. Lange galt das auch Wildbret genannte Fleisch als schwierig zuzubereitendes Bratengericht für die kalte Jahreszeit. Die Zeiten sind aber vorbei. Mittlerweile hat Wild nicht nur das ganze Jahr Saison, das Angebot ist auch viel abwechslungsreicher als viele glauben: Ob als Grillfleisch oder Bratwurst, als kurzgebratenes Pfannen- oder klassisches Schmorgericht, als Salami oder Streichwurst – die Möglichkeiten, Wild zu genießen, werden immer vielfältiger. Der einzigartige Geschmack und die besondere Bekömmlichkeit machen Wildfleisch in jeder Form zu einem besonderen kulinarischen Genuss. Darüber hinaus gilt das Fleisch als ernährungsphysiologisch hochwertiges Lebensmittel. Denn es zeichnet sich besonders durch einen hohen Eiweißgehalt und einen geringen Fettanteil aus.

HIER GIBT ES ALLES RUND UM WILDFLEISCH UND WILDPRODUKTE:

Wassermungenauer Wildkammer 1

Christian Wende
Hauptstraße 46a
Abenberg OT Wassermungenau
Wildfleisch, Wildwurst

Abenberger Wildkammer 2

Andreas Fischer
Küchelbachstraße 13a
Abenberg

Wild Abenberg 10

Kevin Woollen
Am Galgenberg 8 • Abenberg

Gutsverwaltung Dürrenmungenau 7

Hans Ludwig Körner
Schlossallee 1
Abenberg OT Dürrenmungenau

Wildfleisch - Katharina und Alexander Stolz 11

Katharina und Alexander Stolz
Hopfenstraße 5
Abenberg OT Wassermungenau
Wildfleisch, Wildwurst

Damwildgehege 15

Franz Josef Straubmeier
Heugasse 27 • Allersberg
Damwildfleisch

Bayerische Staatsforsten AÖR 16

Forstbetrieb Allersberg
Kolpingstraße 7 • Allersberg

Markus Horndasch 22

Lampersdorf 5 • Allersberg

Gerhard Engelhardt 27

Schloßstraße 12
Büchenbach OT Kühedorf
Damwildfleisch

Geflügelhof Griebmeier GmbH & Co. KG 28

Hans-Jörg Griebmeier
Konrad-von-Megenberg-Straße 29
Georgensmünd OT Mäbenberg
Wildfleisch, Damwildfleisch

Thomas Graßl 39

Geißbichl 6 • Greding OT Herrnsberg
Wildfleisch, Wildwurst



*Zur Verarbeitung in der Küche sollte
Wildfleisch nur trocken getupft und nicht
gewaschen werden.*

*Dank des niedrigen Fettanteils hält Wildfleisch
ohne Qualitätsverluste bis zu zehn Monate in der
Gefriertruhe.*

Michael Heinloth

49

Oberrödel 2 • Hilpoltstein
Wildwurst

Bäuerla-Hof

56

Thomas Harrer
Oberrödel 4 • Hilpoltstein

Werner Kübler

69

Heilsbronner Straße 5
Kammerstein OT Rudelsdorf
Rehfleisch, Rehsalami

Sven Kühnel

87

Waldstraße 21 • Roth

Jörg Stürmer

88

Aurauer Weg 22 • Roth OT Rothaurach

Bauernladen Schmidt GmbH

106

Helmut Schmidt
Königstraße 13 • Schwabach

Michael Winter

129

Landersdorf 15 • Thalmässing
Wildfleisch, Wildwurst

Peter Dörner

120

Offenbau 36 • Thalmässing
Wildfleisch, Wildwurst

Sebastian Ziegler

138

Kornburger Str. 10A
Wendelstein OT Kleinschwarzenlohe

EINKAUFSZETTEL:

ZUTATEN WILDGULASCH:

- 3 Zwiebeln
- 1 kg Wildgulasch (z.B. vom Reh)
- 500 ml Wildfond
- 1-2 TL Puderzucker
- 1-2 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren, angedrückt
- 2 Pimentkörner
- 1 EL Preiselbeeren
- 1-2 TL Speisestärke
- Pfeffer aus der Mühle, Salz

ZUTATEN SPÄTZLE:

- 600 g Mehl
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 300 ml Wasser
- reichlich Salzwasser zum Garen

TIPP: Fragen Sie in Ihrer Mühle nach speziellem Spätzle-Mehl! Die gröbere Beschaffenheit sorgt für die optimale Teigkonsistenz.

WILDGULASCH MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE

Für 6 Personen

ZUBEREITUNG WILDGULASCH

- Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, anbraten und zur Seite stellen.
- Wildfleisch in mundgerechte Stücke zerteilen und von Sehnen befreien.
- In einer Pfanne mit etwas Öl scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch herausnehmen und den Bratensatz mit ca. 200 ml Wildfond ablöschen und lösen.
- Den Puderzucker in einem großen Topf einstreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis er hellbraun ist. Tomatenmark hinzugeben und mit dem Puderzucker verrühren, leicht anbräunen.
- Die Masse mit dem Rotwein ablöschen, die angebratenen Zwiebeln hinzugeben und einköcheln lassen. Den restlichen Wildfond und das Fleisch hinzugeben.
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pimentkörner mit hineingeben.
- Bei niedriger Hitze mit Deckel für zwei bis drei Stunden schmoren lassen.
- Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, bis sich die Speisestärke vollkommen aufgelöst hat. In das Gulasch geben und zwei Minuten sämig einköcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

ZUBEREITUNG SPÄTZLE:

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, der zäh vom Kochlöffel laufen sollte. Zirkafünf Minuten quellen lassen.
- Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
- Je nach Vorliebe die Spätzle portionsweise durch eine Spätzlepresse oder einen Spätzlehobel ins kochende Wasser geben.
- Einmal kurz aufkochen lassen. Schwimmen die Spätzle obenauf, können sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden.
- Kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
- Wer möchte, schwenkt die Spätzle vor dem Servieren noch in heißer Butter.



REZEPT



FISCH

Die fränkische Teichwirtschaft hat lange Tradition, auch im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach. Unsere Teichwirte stehen noch heute für nachhaltiges Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Daher punktet unser heimischer Fisch mit Frische, hoher Qualität, dem Wissen um seine (regionale) Herkunft und kurzen Wegen. Besonders beliebt ist vor allem der Karpfen, aber auch Forellen, Schleien oder Zander gibt es im heimischen Angebot. So leisten unsere Teichwirte einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung, denn Fisch zeichnet sich durch den hohen Gehalt an hochwertigem Eiweiß, lebenswichtigen Mineralstoffen und Vitaminen aus. Dabei ist er zart, leicht verdaulich und – bis auf wenige Ausnahmen – sehr kalorienarm. Und erst der Geschmack ...

**Wussten Sie, dass ...
... der Selbstversorgungsgrad
für Fisch in Deutschland
bei nur 20 % liegt? Der Rest
wird aus anderen Ländern,
teilweise über weite
Strecken, importiert.**



HIER GIBT ES FISCH:

Hofmanns Hofladen GbR

3

Markus Hofmann
Güssübelstraße 4 • Abenberg

Hochmeyers Hofladen

21

Christian Hochmeyer
Brunnau 5 • Allersberg

Bergmann's Hoflädele

33

Stefan Bergmann
Hauslach 7 • Georgensgmünd

Hip-Fisch

54

Johannes Pröbster
Eibach 6 • Hilpoltstein

Forellenzucht Stallwitz

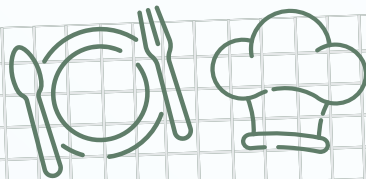
68

Harald Stallwitz
Heilbronner Straße 7 • Kammerstein
OT Rudelsdorf

Bauernladen Schmidt GmbH

100

Helmut Schmidt
Königstraße 13 • Schwabach



RÄUCHERFISCHCREME

- 250 g geräucherter Fisch, ohne Gräten • 200 g Sauerrahm • 200 g Schmand
- 1 kleine Fenchelknolle • 2 EL Dill oder Schnittlauch, fein geschnitten • Salz, Pfeffer

Geräucherten Fisch mit der Gabel fein zerpfücken. Die Fenchelknolle waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden, mit Sauerrahm und Schmand zum Fisch geben und verrühren. Die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmecken Pellkartoffeln, oder die Räucherfischcreme kann auch als Brotaufstrich genossen werden.

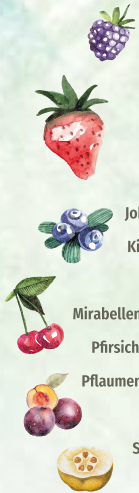
Saisonkalender

Heimisches Obst und Gemüse – Wann gibt es was?

Heimisches Gemüse

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
 Auberginen												
 Blumenkohl												
 Bohnen (Busch-, Stangenbohnen)												
 Brokkoli												
 Chinakohl												
 Dicke Bohnen (Acker-, Saubohnen)												
 Erbsen, Zuckerschoten												
 Fenchel												
 Grünkohl												
 Gurken (Salat-, Minigurken)												
 Gurken (Einlege-, Schälgurken)												
 Kartoffeln												
 Knoblauch												
 Kohlrabi												
 Kopfkohl (Weiß-, Wirsingkohl)												
 Kürbis												
 Möhren												
 Mangold												
 Pastinaken, Wurzelpetersilie												
 Paprika												
 Porree (Lauch)												
 Radieschen												
 Rettich												
 Rhabarber												
 Rosenkohl												
 Rote Beete												
 Schwarzwurzel												
 Sellerie, Knollensellerie												
 Sellerie, Stangensellerie												
 Spargel												
 Speiserüben (Mai-, Herbstrüben)												
 Spinat												
 Spitzkohl												
 Steckrüben (Kohlrüben)												
 Tomaten: geschützter Anbau												
 Tomaten: Gewächshaus												
 Topinambur												
 Zucchini												
 Zuckermais												
 Zwiebeln												

Heimisches Obst



	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Äpfel	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
Aprikosen						☀️	☀️	☀️				
Birnen	☀️	☀️						☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
Brombeeren							☀️	☀️	☀️	☀️		
Erdbeeren					☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️		
Heidelbeeren							☀️	☀️				
Himbeeren						☀️	☀️	☀️				
Johannisbeeren						☀️	☀️	☀️				
Kirschen, sauer							☀️	☀️				
Kirschen, süß						☀️	☀️	☀️				
Mirabellen/Renekloden							☀️	☀️	☀️			
Pfirsiche/Nektarinen							☀️	☀️	☀️			
Pflaumen/Zwetschgen								☀️	☀️			
Quitten										☀️	☀️	
Stachelbeeren						☀️	☀️	☀️				
Tafeltrauben								☀️	☀️	☀️		

LEGENDE

Sehr geringe
Klimabelastung
Freilandprodukte



Geringe bis mittlere
Klimabelastung
Geschützter Anbau
(Abdeckung mit Folie
oder Vlies, ungeheizt)



Lagerware



Produkte aus unge-
heizten oder schwach
geheizten Gewächshäusern



Hohe Klimabelastung
Produkte aus geheizten
Gewächshäusern



Heimische Salate



	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Eisbergsalat					☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️		
Endiviensalat					☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	
Feldsalat	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
Kopfsalat, bunte Salate			☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
Radicchio	☀️					☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
Romanasalat					☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	
Rucola (Rauke)	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️

Heimische Kräuter

Majoran, Oregano,
Rosmarin, Salbei, Thymian

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Dill	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
Petersilie	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
Schnittlauch	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️

verbraucherzentrale

Stand:

6. aktualisierte Auflage 11/2022

Wassermungenauer Wildkammer

1

Wir bejagen das Revier Wassermungenau Süd. Die erlegten Rehe und Wildschweine geben wir küchenfertig in kleinen Portionen ab. Das Wild wird bleifrei erlegt, von uns versorgt und verarbeitet. Des Weiteren gibt es bei uns Bratwürste und Patties für Burger, die wir selbst herstellen.

Christian Wende
Hauptstraße 46a
Abenberg OT Wassermungenau

📞 0173 5646301

✉ wende_christian82@web.de

📘 wassermungenauerwildkammer

📷 wassermungenauer.wildkammer

PRODUKTE:

- Wildbret vom Rehwild
- Wildbret vom Schwarzwild
- Wild-Bratwürste
- Wild-Burgerpatties

TIERHALTUNG:

Wild erlegt in freier Wildbahn

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Abenberger Wildkammer

2

Wild aus der Abenberger Jagd direkt vom Jäger. Wir haben frisches Wildbret von Reh, Wildschwein, Feldhase und Wildente. Fachgerecht zerlegt und küchenfertig portioniert.

Andreas Fischer
Küchelbachstraße 13a
Abenberg

📞 09178 998074

✉ fischer-abenberg@t-online.de

🌐 www.abenberger-wildkammer.de

PRODUKTE:

- Rehfleisch
- Wildschweinfleisch
- Feldhase
- Wildente

TIERHALTUNG:

Wildlebende Tiere vom Ansitz oder auf der Pirsch erlegt

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Hofmanns Hofladen

3

Treffpunkt regionaler Lebensmittel mit einem großen Sortiment. Frühstück und warme Theke im Hofladencafé. Vielfältig und breit aufgestelltes Familienunternehmen.

Markus Hofmann
Güssübelstraße 4
Abenberg

📞 09178 835

✉ hofmannshofladen@gmx.de

🌐 www.hofmannshofladen.de

📘 hofmannshofladenabenberg

📷 hofmannshofladen

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Eier
- Rindfleisch
- Marmeladen und Eingemachtes

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung Montag, Dienstag sowie Donnerstag bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7

Bernreuther GbR

4

Bei uns am Betrieb dreht sich alles um Kartoffeln.

Heiko Bernreuther
Steinbacher Weg 20
Abenberg OT Dürrenmungenau

☎ 09873 976888

✉ info@bernreuther-kartoffeln.de

🌐 www.bernreuther-kartoffeln.de

📘 Bernreuther Kartoffeln

📷 bernreuther_kartoffeln

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Bunte Chips

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Biohof Meister

5

Verschiedene Sorten und Gebindegrößen von Bio-Kartoffeln sowie unterschiedliche Getreideprodukte. Unser gesamtes Sortiment stammt ausschließlich aus eigenem Anbau.

Bernd Meister
Beerbach B 7
Abenberg

☎ 0160 5848357

✉ Meister.b7@gmx.de

PRODUKTE:

- Bio-Kartoffeln
- Mehle
- Körner
- Verschiedene Flocken auf Bestellung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7



Geflügel und Eier Bauer

6

Traditionelle, liebevolle Aufzucht von Geflügel. Eingemachtes nach Saison à la Bäuerinnenart. Apfelsaft von der eigenen Streuobstwiese mit alten Sorten.

Johannes Bauer
Obersteinbach C 3
Abenberg

☎ 09178 1645

☎ 0151 58793446

✉ johannesbauer.obersteinbach@aol.de

PRODUKTE:

- Geflügel
- Eier
- Fruchtaufstriche
- Apfelsaft

TIERHALTUNG:

Schlachtgeflügel aus Freilandhaltung, Eier aus Bodenhaltung, verantwortungsvolle Haltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Gutsverwaltung Dürrenmungenau 7

Schloss Dürrenmungenau: Fränkische Tradition und regionale Qualität. Saisonal frischer Spargel, Wildfleisch aus nachhaltiger Jagd und Brennholz aus eigenen Wäldern. Erleben Sie unsere Produkte und Events wie den Weihnachtsmarkt oder die Gartenlust! Authentisch, nachhaltig, direkt vom Erzeuger.

Hans Ludwig Körner
Schloßallee 1
Abenberg OT Dürrenmungenau

📞 0152 53675198

✉️ gut@schloss-duerrenmungenau.de

🌐 www.schloss-duerrenmungenau.de

📘 Schloss Dürrenmungenau

📷 schloss_duerrenmungenau

PRODUKTE:

- Spargel weiß
- Spargel grün
- Wild
- Brennholz

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Volkert GbR 8

Wir verkaufen das ganze Jahr über unsere Kartoffeln. Im Herbst haben wir verschiedene Sorten von Speise- und Zierkürbissen.

Familie Volkert
Obersteinbach A 19
Abenberg

📞 09178 996858

✉️ volkertgbr@web.de

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Kürbisse

VERKAUF:

Selbstbedienung 24/7

Brennerei Beerbach 9

Herstellung edler Obstbrände, Gin und Whisky.

Dieter Friess
Beerbach A 37
Abenberg

📞 0172 9325542

✉️ d.friess@proagro-gmbh.de

PRODUKTE:

- Obstbrände
- Gin
- Whisky
- Williams Christ

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Wild Abenberg

10

Nachhaltig gewonnenes, gesundes und regionales Wildbret, das den höchsten Qualitätsstandards entspricht.

Kevin Woollen
Am Galgenberg 8
Abenberg

☎ 0151 55256909
✉ kevinwoollen@gmail.com
🌐 www.wild-abenberg.de

PRODUKTE:

- Wildfleisch
- Rehrücken
- Rehkeule
- Wildschwein

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Wildfleisch – Katharina und Alexander Stolz

11

Verkauf und Veredelung von Wildfleisch.

Katharina und Alexander Stolz
Hopfenstraße 5
Abenberg OT Wassermungenau

☎ 0151 58535060
✉ katharinastolz@t-online.de

PRODUKTE:

- Rehfleisch und Wildfleisch portioniert und vakuum-verpackt, küchenfertig (auch kleine Portionen)
- Reh-Bratwürste
- Reh-Streichi (Rehleberwurst)

TIERHALTUNG:

Wild aus der eigenen Jagd im Jagdrevier Wassermungenau Süd

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Familie Seubelt

12

Landwirtschaftlicher Betrieb mit Spargel-anbau.

Familie Seubelt
Kirchenweg 3
Abenberg OT Wassermungenau

☎ 09873 472

PRODUKTE:

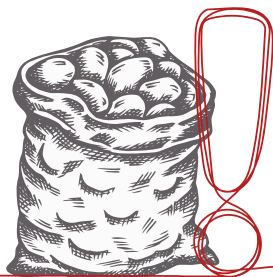
- Spargel
- Kartoffeln

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

In der Spargelzeit

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung



Früher hatten Landkinder zur Erntezeit noch Kartoffelferien.
Doch die schulfreien Tage waren alles andere als Freizeit:
Stift und Tafel tauschten die Kinder nämlich gegen Kratzer
und Korb ein. Damit ging es ab aufs Feld zur Kartoffelernte.

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Gierierhof - Dengler Christl GbR

13

Wir sind ein Nebenerwerbsbetrieb mit dem Hauptbetriebszweig der Mutterkuhhaltung. Unsere Herden mit herdbuchgeführten Dexterrindern beweiden vorrangig Naturschutzflächen im Landkreis Roth. Aus dieser naturnahen und regionalen Tierhaltung schlachten und vermarkten wir das Fleisch unserer Ochsen.

Rebecca Dengler-Christl
Brunnau 11
Allersberg

☎ 0163 8286613

✉ dengler.rebecca@googlemail.com

🌐 www.gierierhof.de

📷 [gierierhof](#)

PRODUKTE:

- Rindfleisch
- Rinderwurst
- Honig
- Eier

TIERHALTUNG:

Weidehaltung im Sommer,
Offenstallhaltung im Winter

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Gasthof Endres

14

Unser Gasthof mit Wintergarten und Gästehaus in der Ortsmitte von Göggelsbuch, seit über 400 Jahren im Familienbesitz. Wir verwöhnen Sie mit saisonalen und fränkischen Spezialitäten vom eigenen Bauernhof. Probieren Sie unsere Leckereien vom Schwein, Damwild, Rotwild aus eigener Zucht sowie Karpfen.

Nadja Endres
Göggelsbucher Hauptstraße 27
Allersberg OT Göggelsbuch

☎ 09174 9052

✉ info@gasthof-endres.de

🌐 www.gasthof-endres.de

f [Gasthof Endres](#)

PRODUKTE:

- Rotwild
- Damwild
- Schweine
- Karpfen
- Wurstspezialitäten und Gerichte in Gläsern

TIERHALTUNG:

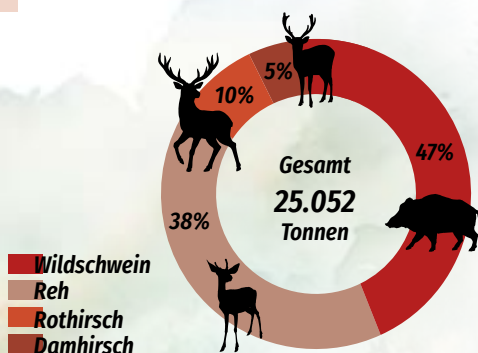
Rot- und Damwild aus eigener Zucht,
Stroh- und Heuschweine am Hof,
Karpfen aus den eigenen Weihern

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

WUSSTEN SIE, DASS ...

... in der Jagdsaison 2022/2023 in Deutschland insgesamt 25.052 Tonnen Wildbret verzehrt wurden? Fast die Hälfte davon war Wildschweinfleisch, gefolgt von Reh (38 %), Rothirsch (10 %) und Damhirsch (5 %).



Damwildgehege

15

Wir halten auf 3,5 Hektar ca. 12 Alttiere mit den Jungtieren. Wir bieten Damwildfleisch an, das nicht älter als 15 bis 20 Monate ist. Der Schlachtkörper wird im Ganzen oder Halben verkauft. Auf Wunsch können die Stücke zerlegt und ausgebeint werden.

Franz Josef Straubmeier
Heugasse 27
Allersberg

📞 09176 5472

✉️ f.straubmeier@t-online.de

PRODUKTE:

- Damwild Schlachtkörper im Ganzen ca. 25 kg (+/- 5 kg)
- Damwild Hälfte ca. 12 kg (+/- 2,5 kg)
- Damwild grob zerlegt in Schulter, Rücken, Schlegel, Hals und Seitenteil. Auf Wunsch können die Teilstücke ausgebeint werden.

TIERHALTUNG:

Unsere Tiere leben im Sommer vom Gras auf den eigenen Weiden. Im Winter bekommen sie Heu und Schrot.

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

Erlegt werden die Tiere von Oktober bis spätestens Januar, je nach Bedarf. Bitte rechtzeitig vorbestellen.

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Bayerische Staatsforsten AöR, Forstbetrieb Allersberg

16

Unser Wildbret ist ein gesundes, leckeres und unbehandeltes Lebensmittel, das von heimischen, in ihrem natürlichen Lebensraum aufgewachsenen Tieren stammt. Das Wild wird küchenfertig zerlegt, vakuumiert und tiefgefroren. Das Angebot variiert je nach Jahreszeit und Jagderfolg.

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Allersberg
Kolpingstraße 7
Allersberg

📞 09176 99640

✉️ info-allersberg@baysf.de

🌐 www.baysf.de/allersberg

📘 BayerischeStaatsforsten

📷 bayerische_staatsforsten

📺 youtube.com/user/myBaySF

PRODUKTE:

- Reh
- Wildschwein

TIERHALTUNG:

Wild aus freier Wildbahn

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Dienstag und Donnerstag

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Josef Meier

17

Wir halten Schottische Hochlandrinder mit ganzjähriger Weidehaltung zur Zucht und Fleischvermarktung.

Josef Meier
Göggelsbucher Hauptstraße 19
Allersberg OT Göggelsbuch

📞 0160 96645901

✉️ josef-meier1984@gmx.de

🌐 Highland_cattle_vom_meierhof

PRODUKTE:

- Fleischpakete und Steaks vom Hochlandrind

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

**Himmelreichhonig**

18

Wir halten im Raum Allersberg Bienenvölker und stellen flüssigen sowie cremigen Honig her.

Werner Herrmann
Im Himmelreich 11
Allersberg

📞 0151 70009983

✉️ info@himmelreichhonig.de

🌐 www.himmelreichhonig.de

PRODUKTE:

- Honig

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

Heinloth's Bauernladen

19

Landmetzgerei mit eigener Schlachtung von Schweinen, EU-zertifiziert. Frische und geräucherte Wurstwaren, Gläser etc. aus eigener Herstellung. Samstags am Allersberger Bauernmarkt.

Helmut Heinloth
Reckenstetten 1
Allersberg

📞 09176 1050

✉️ helmut_heinloth@gmx.de

PRODUKTE:

- Wurstwaren
- Wurstgläser

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Donnerstag bis Samstag



Cider, auch Cidre oder Apfel(schaum)wein, ist wieder auf dem Vormarsch. Wieder, denn das Getränk ist bereits Jahrtausende alt. Erstmals schriftlich erwähnt wird die Verwendung von vergorenem Apfelsaft um 400 v. Chr. Schnell verbreitete sich das Getränk von Vorderasien in die antike Welt. Lange war Apfelwein sogar beliebter als Bier.

AO Cider

20

Wir produzieren Cider im kleinen Stil und setzen dabei auf lokale Zutaten und traditionelle Herstellungsmethoden.

Oliver Blütling
Am Wachtgraben 11
Allersberg

📞 0155 60501721
✉ info@aocider.de
🌐 www.aocider.de
📷 ciderao

PRODUKTE:

- Apfelicider
- Beerencider
- Teecider
- Cider Essig

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Hochmeyers Hofladen

21

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb mit Milchvieh, Mastschweinen, Legehennen, Hähnchen und Ackerbau mit Speisekartoffeln, weißem und grünem Spargel sowie Rhabarber. Unsere Produkte verkaufen wir direkt ab Hof im Laden und aus der SB-Box an unsere geschätzten Kunden.

Christian Hochmeyer
Brunnau 5
Allersberg

📞 09176 1335
✉ hofladen@hochmeyer.com

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Eier
- Saisonaler weißer und grüner Spargel
- Rhabarber
- Obst
- Fleisch vom Schwein, Rind, Suppenhuhn, Brathähnchen, Fisch

TIERHALTUNG:

Unsere Tiere werden ausschließlich auf Stroh gehalten.
Geflügel in Boden- / Freilandhaltung.

SAISONALE ZEITEN:

Spargelsaison ca. Mitte April bis Mitte Juni

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag sowie Freitag und Samstag
- Selbstbedienung 24/7

Markus Horndasch

22

Wildfleisch aus eigener Jagd.

Markus Horndasch
Lampersdorf 5
Allersberg

📞 09176 998810

PRODUKTE:

- Wildschwein
- Reh
- Spezialitäten vom Wild je nach Saison

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Landwirtschaftsbetrieb Hörndler 23

Konventioneller Landwirtschaftsbetrieb mit Milchviehhaltung inkl. Nachzucht und Ackerbau. Kartoffeln aus eigenem Anbau.

Markus Hörndler
Ritterstraße 3
Büchenbach OT Kühedorf

📞 09171 7287

✉️ martina.hoerndler@gmx.de

PRODUKTE:

- Kartoffeln

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Familie Hussendörfer 24

Kleiner Nebenerwerbsbetrieb. Verschiedene Sorten Kartoffeln, weißer und grüner Spargel, vielzählige Speisekürbisse, Zierkürbisse sowie verschiedene Größen Schnitzkürbisse.

Sabine Hussendörfer
Aurauer Hauptstraße 2
Büchenbach OT Aurau

📞 09171 4701

✉️ sabineaurau@t-online.de

📷 [familie.hussendoerfer](https://www.instagram.com/familie.hussendoerfer)

PRODUKTE:

- Spargel
- Kartoffeln
- Speisekürbisse
- Schnitz- und Zierkürbisse

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

Weiß Direktvermarktung GbR 25

Hofmetzgerei seit 1997 - Schlachtung in Burgfarrnbach mit eigenem Tiertransport, Warmfleischzerlegung. Gefüttert werden unsere Tiere mit hofeigenem, gentechnikfreiem Futter. Für die Wurst verwenden wir keinerlei Geschmacksverstärker. Zwei Verkaufsmobile sind unterwegs im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach.

Thomas und Hans Weiß
Am Moosgarten 7
Büchenbach OT Gauchsdorf

📞 09178 1695

✉️ info@weiss-wurst.de

🌐 www.weiss-wurst.de

📘 [weissdirektvermarktung](https://www.facebook.com/weissdirektvermarktung)

PRODUKTE:

- Schweinefleisch von Strohschweinen
- Rindfleisch aus eigener Mast
- Spargel

TIERHALTUNG:

Strohschweine aus eigener Mast,
Bullenmast in Boxenhaltung

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Dienstag bis Samstag

Karin Katheder

26

Wir sind ein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb mit Geflügel-Direktvermarktung.

Karin Katheder
Klosterweg 7
Büchenbach OT Aurau

☎ 0160 96625267
✉ he-ka@arcor.de

PRODUKTE:

- Gänse
- Puten
- Hähnchen
- Honig

TIERHALTUNG:

Alle Tiere in Freilaufhaltung

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Gerhard Engelhardt

27

Landwirtschaftlicher Nebenerwerbsbetrieb mit Vermarktung von Damwild aus eigenem Gehege. Damwildfleisch je nach Wunsch zerlegt oder auch ganze Tiere. Saison vorwiegend von November bis Februar.

Gerhard Engelhardt
Schloßstraße 12
Büchenbach OT Kühedorf

☎ 09171 5768
✉ Gerhard-Engelhardt@t-online.de

PRODUKTE:

- Damwildfleisch

TIERHALTUNG:

Damwild aus dem Gehege

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Strohschweine werden, wie der Name schon sagt, auf Stroh gehalten. Früher war das ganz normal, heutzutage ist es eine Besonderheit.

Dabei wachsen Schweine, die auf Stroh gehalten werden, besonders artgerecht auf. Schweine sind sehr neugierige und 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 den harten Spaltenböden. Im Landkreis Roth setzen immer mehr Landwirte auf die tierfreundliche Haltungsform.



A

B

G

H

K

R

S

T

W

Geflügelhof Grießmeier GmbH & Co. KG

28

Im Hofladen und 24/7 SB in Mäbenberg und Mittelhembach vermarkten wir Eier, Nudeln, Schlachtgeflügel sowie Wild aus eigenem Gehege und Jagd. Außerdem gibt es bei uns Junghennen und Masthähnchen ganzjährig - Puten, Enten und Gänse saisonal.

Hans-Jörg Grießmeier
Konrad-von-Megenberg-Straße 29
Georgensgmünd OT Mäbenberg

☎ 09172 8250

✉ kontakt@griessmeier.com

🌐 www.griessmeier.com

📘 gefluegelhofgriessmeier

PRODUKTE:

- Eier, Nudeln, Eierlikör
- Kartoffeln
- Schlachtgeflügel (Hähnchen, Hähnchenteile, Suppenhennen, Enten, Gänse)
- Wild (Reh, Damwild, Wildschwein)
- Lebende Tiere (Junghennen, Masthähnchen, Puten, Wassergeflügel)

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Dienstag bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

Genusswerkstatt Georgensgmünd

29

Wir sind ein Familienunternehmen mit dem Schwerpunkt, handwerklich hochwertiges Speiseeis und Nachspeisen herzustellen. Unsere Rohstoffe beziehen wir bevorzugt aus der Region und produzieren in kleinen Mengen immer frisch für höchste Qualität.

AlexanderVogel
Breite Straße 36
Georgensgmünd

☎ 09172 6843554

✉ info@genusswerkstatt-gmuend.de

📘 Genusswerkstatt Georgensgmünd

📷 genusswerkstatt_georgensgmueund

PRODUKTE:

- Eis to go
- Eistorten
- Eiscatering
- Dessert für Veranstaltungen

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Der Presssack ist aus einer echten fränkischen Metzgerei nicht wegzudenken. Jeder Metzger hat sein eigenes Hausrezept, das von Generation zu Generation weitergegeben und gut gehütet wird. Ursprünglich war der Presssack ein Produkt, das entstand, um bei der Hausschlachtung nichts verkommen zu lassen und alle Teile des Tieres zu nutzen. Heute hat vor allem der rote Presssack im Landkreis Roth einen ganz besonderen Stellenwert:

Alljährlich im Herbst wird unter den Metzgern der „Presssackkönig“ gekürt.



A

B

G

H

K

R

S

T

W

Hof-Merkenschlager

30

Rindfleisch aus eigener Aufzucht und
Sonnenblumenkerne aus eigenem Anbau.

Tobias Merckenschlager
Hauslach 13
Georgensgmünd

📞 0176 70542965

✉ merckenschlager@gmx.de

🌐 www.hof-merkenschlager.de

PRODUKTE:

- Rindfleisch, zum Beispiel:
T-Bone Steaks, Porterhous Steaks, Onglet,
Flanks, Burgerhackfleisch, Gulasch
- Honig aus der Region
- Sonnenblumenkerne (Vogelfutter)
- Sonnenblumenöl

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Freitag

Direktvermarktung bei Familie Ramsenthaler

31

Milchviehbetrieb mit Ackerbau.

Christian Ramsenthaler
Obermauk 7
Georgensgmünd

📞 09172 68389

✉ christian-ramsenthaler@t-online.de

📘 direktvermarktung.ramsenthaler

📷 direktvermarktung.ramsenthaler

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Rohmilch
- Eier
- Speise- und Zierkürbisse

TIERHALTUNG:

Laufstall bei Milchkühen,
Freilandhaltung bei Hühnern

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Metzgerei Claus Böbel

32

Wir sind eine familiengeführte Metzgerei,
bei uns werden alle Produkte selbst
herstellt. Unser Top-Produkt ist die
„fränggische Bratwurst“. Diese vertreiben
wir über unseren Laden und online. Sogar
ein Bratwursthotel und ein Wurstaurant
sind dieser Spezialität gewidmet.

Claus Böbel
Ritterstraße 9
Georgensgmünd OT Rittersbach

📞 09172 488

✉ info@umdieWurst.de

🌐 www.umdiewurst.de

📘 umdieWurst

📷 umdieWurst

PRODUKTE:

- fränkische Bratwurst klassisch
plus 58 weitere Varianten
- fränkischer Presssack rot und weiß
- Sulzen mit selbstgekochtem „Gelee“
in 5 Varianten
- Hausmacher-Stadturst

VERKAUF:

- Laden mit Bedienung
Metzgerei geöffnet Dienstag bis Samstag
- Selbstbedienung täglich 6 bis 22 Uhr

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Bergmann's Hoflädele

33

Wir sind ein kleiner bäuerlicher Hofladen, der in Selbstbedienung sieben Tage die Woche betrieben wird. An Produkten finden Sie bei uns annähernd alles, was man zum täglichen Leben braucht: Eier, Nudeln, Kartoffeln, Käse, Milch, Honig, Salami, Rindfleisch, Hackfleisch, Suppenhühner (gefroren) und vieles mehr.

Stefan Bergmann
Hauslach 7
Georgensgmünd

☎ 09172 684633

✉ BergmannStefan79@t-online.de

🌐 www.bergmanns-hoflaedele.de

📷 [bergmanns_hoflaedele2011](#)

PRODUKTE:

- Eier
- Spargel
- Rindfleisch
- Kartoffeln

TIERHALTUNG:

Hühner in Freilandhaltung bzw. Mobilstall,
Milchvieh im Außenklima-Laufstall nach QM++

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Milchtankstelle Familie Pfister

34

In unserem Milchhaisl gibt's 24/7 frische Rohmilch von unseren Kühen. Außerdem gibt's Eier, Dinkel- und Weizennudeln, Honig, Salami, Göttinger, Stadtwurst sowie Kartoffeln.

Josef Pfister
Birkhof 1
Greding

☎ 08463 418

📘 Milchtankstelle Familie Pfister

📷 [milchtankstelle_familiepfister](#)

PRODUKTE:

- Milch
- Eier
- Honig
- Wurst

TIERHALTUNG:

Haltungsstufe 3

VERKAUF:

Selbstbedienung 24/7

Imker Hüttner

35

Bienenhaltung und Honiggewinnung in Zusammenarbeit mit der Milchtankstelle Pfister.

Rainer Hüttner
Jakob-Engel-Straße 19
Greding

☎ 0160 3708376

PRODUKTE:

- Honig naturbelassen
- Bienenwachs naturbelassen

TIERHALTUNG:

Naturnahe Bienenhaltung

VERKAUF:

Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Imkerei Lehmailr

36

Honig aus eigener Imkerei.

Andreas Lehmailr
Im Mühlthal 55
Greding

☎ 08463 9679
✉ alehmair@t-online.de

PRODUKTE:

- Honig
- Bärenfang
- Bienenwachskerzen
- Met

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Imkerei Kühnlein

37

Honig aus eigener Imkerei.

Hans Kühnlein
Talbrunnenstraße 10
Greding OT Hausen

☎ 08463 1385
✉ info@imkerei-greding.de

PRODUKTE:

- Blütenhonig
- Sommertrachthonig

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Wein & Sekt Bleimer Schloß

38

Wir sind das erste und einzige Weingut im Altmühltal. Dort produzieren wir Weine, Perlweine und Schaumweine. DE-ÖKO-006.

Dr. Harald Eberhard
Bleimerschloß 3-4
Greding

☎ 08463 7674131
✉ info@bleimer-schloß.de
🌐 www.bleimer-schloß.de

📘 bleimerschloß
📷 bleimerschloß

PRODUKTE:

- Secco Weiss
- Muscaris trocken
- Chardonnay trocken
- Primus Rot

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Mittwoch und Freitag



Jäger Thomas Graßl

39

Jäger aus der Region Greding/Herrnsberg.

Thomas Graßl
Geißbichl 6
Greding OT Herrnsberg

☎ 0171 8033678
✉ t.grassl@idemal.de

PRODUKTE:

- Fleisch vom Wildschwein und Reh,
küchenfertig verpackt
- Wurstprodukte aus
Wildschwein- und Rehfleisch

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Demeterhof Johann Schneider

40

Wir sind ein extensiver Ackerbaubetrieb auf der Jura-Hochebene. Auf unseren Weiden halten wir Fränkisches Gelbvieh, das ohne Kraftfutter gefüttert wird. Die Schlachtung erfolgt stressarm auf dem Hof. Das Fleisch wird mehrmals pro Jahr zu Schlachtterminen verkauft.

Johann Schneider
Birkhof 2
Greding

📞 0151 19648268
✉ v.schneider.b@gmx.de
🌐 www.demeterhof-schneider.de

PRODUKTE:

- Rindfleischpakete und Einzelteile

TIERHALTUNG:

Demeter-Haltung, extensive Weidemast, hofnahe Schlachtung

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung



Geflügelhof Schmidt

41

Geflügelhof und Legehennenhaltung. Vermarktung von Eiern, Geflügel, Nudeln, Honig, Milch und Joghurt im SB-Häuschen am Betrieb in Untermässing.

Thomas Schmidt
Mühlgraben 7
Greding OT Untermässing

📞 0152 26305676
✉ Info@gefluegelhof-schmidt.de
🌐 www.gefluegelhof-schmidt.de

PRODUKTE:

- Eier
- Geflügel
- Ostereier
- Nudeln

TIERHALTUNG:

Bodenhaltung sowie Vermarktung von Freiland-Eiern und Eiern aus Bio-Haltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Metzgerei und Partyservice Fürsich

42

Lohnschlachtung (mit mobiler Schlachteinheit für hofnahe Schlachtung) von Rindern, Schweinen und Lämmern. Zerlegung und Veredelung der Produkte. Eigene Wurst- und Schinkenproduktion.

Anton Fürsich
Talbrunnenstraße 29
Greding OT Hausen

📞 0172 8216101
✉ Tonifuersich@gmx.de

PRODUKTE:

- Lohnschlachtung und Zerlegung
- Produktion von Wurstwaren und Schinken

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Metzgerei Greiner

43

Regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus eigener Schlachtung.

Josef Greiner
Bahnhofstraße 2
Greding

- 📞 08463 333
- ✉ info@metzgerei-greiner.de
- 🌐 www.metzgerei-greiner.de
- 📘 metzgereigreiner

PRODUKTE:

- Fränkische Bratwurst
- Stadtwurst
- Alle Salamisorten aus eigener Herstellung
- Schinken Südtiroler Art

TIERHALTUNG:

Strohschweine

VERKAUF:

- Laden mit Bedienung
Montag bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7

Naschwerk Melcherhof

44

Backservice ab Hof für besondere Anlässe
mit viel Liebe zum Detail. Verwendung von
regionalen und saisonalen Produkten.

Anja Gegenfurtner
Melcherhof 1
Greding OT Mettendorf

- 📞 0173 2304188
- ✉ anja.gegenfurtner@gmail.com
- 📘 Anja Gegenfurtner
- 📷 naschwerkmelcherhof

PRODUKTE:

- Kuchen
- Torten für besondere Anlässe wie Taufe,
Kommunion, Geburtstag oder Hochzeit

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Küchle und Backwaren

45

Bäuerliche Backwaren und
Direktvermarktung von Küchle.

Helga Peter
Laibstadt 53
Heideck

- 📞 09177 1008
- ✉ peter@laibstadt.de

PRODUKTE:

- Küchle

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Neben Bratwurst und Bier dürfen Küchle oder
Küchla in Franken auf keinem Fest fehlen. Es
gibt sie in der runden Form als "Knieküchle"
oder in der eckigen Variante als "Kopfkissen".



A

B

G

H

K

R

S

T

W

Harrerhof mit Biospeis

46

Familiengeführter Betrieb mit Milchviehhaltung, Honig aus eigener Produktion und Direktvermarktung.

Martin und Rosalinde Harrer
Liebenstadt 13
Heideck

📞 09177 509

✉️ rosalinde.harrer@web.de

PRODUKTE:

- Milch, Eis
- Rindfleisch auf Vorbestellung
- Kartoffeln, Honig
- Wintergemüse, Sauerkraut

TIERHALTUNG:

Laufstall mit Weidehaltung

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Samstag
- Selbstbedienung Montag bis Samstag
9 bis 20 Uhr



Edelbrennerei Schmidt

47

Brennerei und Lohnbrennerei. Verschiedene Obstbrände und Liköre aus heimischen Obstsorten.

Eduard Schmidt
Selingstadt 27
Heideck

📞 0171 3016314

✉️ info@edelbrennerei-schmidt.de

🌐 www.edelbrennerei-schmidt.de

PRODUKTE:

- Obstbrände
- Liköre
- Steinobstbrände
- Kernobstbrände

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Pfarrirmkerei

48

Das Pfarrwesen und die Bienenzucht gehören seit Langem zusammen. Um dieser Tradition treu zu bleiben, habe ich eine kleine Pfarrirmkerei gegründet. In der Pfarrirmkerei gibt es Blütenhonig, Rapshonig, Waldhonig, sowie Propolis und Heilsalben. Der Erlös dient der Unterstützung unserer Kirche.

Stadtpfarrer Sebastian Lesch
Marktplatz 21
Heideck

📞 09177 47800

✉️ heideck@bistum-eichstaett.de

🌐 www.pfarrirmkerei.de

PRODUKTE:

- Blütenhonig unterschiedlicher Art
- Waldhonig
- Bienenhaussalbe Alvarin Unguentum
- Propolis Tinktur Alvarol

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag, Donnerstag und Freitag

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Schloßberger Wagyu

50

Familiengeführter Betrieb im Nebenerwerb, das Futter für unsere Tiere stammt ausschließlich vom eigenen Hof mit ganzjähriger Weidehaltung. Wagyufleisch hebt sich durch das intramuskuläre Fett hervor und hat einen besonders hohen Anteil an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Unsere Tiere sind bei der Schlachtung mindestens 36 Monate alt und werden in Schloßberg geschlachtet.

Franz Josef Huber
Schloßberg 5a
Heideck

📞 0160 95339266

✉️ huber-fj@t-online.de

PRODUKTE:

- Vermarktung von Mischpaketen nach Kundenwunsch
- ab 5 kg Fleischpakete auf Bestellung
- gefrorenes Fleisch auf Anfrage

TIERHALTUNG:

Ganzjährige Weidehaltung, Zufütterung im Stall.

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Landwirtschaftlicher Betrieb

49

Landwirtschaftlicher Betrieb mit den Schwerpunkten Milchviehhaltung und Kartoffelanbau.

Michael Heinloth
Oberrödel 2
Hilpoltstein

📞 0175 4421402

✉️ m.heinloth@web.de

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Eier
- Honig
- Wildprodukte

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Biolandhof Familie Deyerler

51

Wir betreiben zwei Hühnermobile mit je 221 Hennen. Im SB-Hofladen vermarkten wir unsere Eier. Nach dem Ausstallen auch Suppenhühner sowie die Produkte der Bruderhähne wie z.B. Bolognese oder Suppe im Glas. Außerdem verkaufen wir noch Kartoffeln.

Mathias Deyerler
Federhof 2
Hilpoltstein

📞 09179 9618510

✉️ Mathiasdeyerler@t-online.de

📘 BiolandhofDeyerler

📷 biolandhof_familie_deyerler

PRODUKTE:

- Eier
- Bruderhahnprodukte
- Suppenhühner
- Kartoffeln

TIERHALTUNG:

Hühnermobil, Haltung nach Bioland-Richtlinien

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7



A

B

G

H

K

R

S

T

W

Imkerei Marschall

52

Imkerei mit verschiedenen Honigsorten.

Andreas Marschall
Albrechtstraße 1
Hilpoltstein

📞 0151 12143769

✉ andreas_marschall@icloud.com

🌐 www.imkerei-marschall.de

PRODUKTE:

- Blütenhonig
- Waldhonig
- Sommertracht
- Wabenhonig

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Bioland Hof Sinke GbR

53

Schon in dritter Generation wird in unserer Gärtnerei Obst und Gemüse nach den strengen Biolandrichtlinien angebaut. Auf 10 Hektar wachsen bei uns jedes Jahr über 100 verschiedene Kulturen. Durch die vielseitige Fruchtfolge, Gründüngung und Komposteinsatz können wir die Bodenfruchtbarkeit stetig erhöhen.

Ralf Sinke
Weinsfeld A 3
Hilpoltstein

📞 0176 77866274

✉ Ralf@bio-sinke.de

🌐 www.bio-sinke.de

f biosinke

📷 biolandhofsinke

PRODUKTE:

- Gemüse (Tomate, Karotte ...)
- Obst (Erdbeere, Wassermelone ...)
- Pesto (Petersilie, Basilikum)
- Marmeladen (Erdbeere, Himbeere)

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Dienstag bis Freitag

**Hip-Fisch**

54

Saisonaler Verkauf von regional erzeugten Fischen nur auf Vorbestellung.

Johannes Pröbster
Eibach 6
Hilpoltstein

📞 0175 8367240

✉ hannes.proebster@online.de

🌐 www.hip-fisch.de

PRODUKTE:

- Karpfen ganz
- Karpfenfilet
- Forelle ganz
- Forelle geräuchert

TIERHALTUNG:

Aufzucht von Karpfen in Naturteichen,
Aufzucht von Forellen in Forellenteichen

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

Mitte September bis Silvester
und in der Woche vor Ostern

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung Freitag und Samstag
- Ab Hof nach Vereinbarung

Imkerei Johann Müller

55

Wir betreiben eine Imkerei, zwar nicht bio zertifiziert, aber nach Möglichkeit so schonend und umweltbewusst für die Bienen und die Umwelt wie möglich. Dabei erhalten wir verschiedene Honigsorten, Wachs für Kerzen und kleine Mengen Propolis.

Johann Müller
Unterrödel E 5
Hilpoltstein

📞 09177 323212

✉️ johannmueller@online.de

PRODUKTE:

- Blütenhonig flüssig und cremig
- Sommertrachthonig flüssig und kristallisiert
- Bienenvölker
- verschiedene Kerzen aus eigenem Wachskreislauf

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Bäuerla-Hof

56

Landwirtschaftlicher Familienbetrieb mit Ackerbau, Energieerzeugung, Tierhaltung und Jagdbetrieb.

Thomas Harrer
Oberrödel 4
Hilpoltstein

📞 0170 7852191

✉️ Harrer-agrar@gmx.de

📷 Bäuerla-Hof

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Wildbret
- Kichererbsen
- Holz

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Harrer Direktvermarktung

57

Familiengeführter Milchviehbetrieb mit Direktvermarktung von eigenen Produkten: Rohmilch, Käse, Eier, Nudeln, Kürbisse, Suppenhühner. Zusätzliche Produkte von Partnerbetrieben: Eis, Kartoffeln, Chips, Honig, Wurst, Grillfleisch.

Dominic Harrer
Altenhofen A 2
Hilpoltstein

📞 0163 8350886

✉️ mail@harrer-direktvermarktung.de

📘 Milchautomat.Familie.Harrer

📷 milchautomat_familie.harrer

PRODUKTE:

- Rohmilch
- Eier
- Wurst und Grillfleisch
- Kartoffeln

TIERHALTUNG:

Milchprodukte Haltsungsstufe 3,
Eier aus Freilandhaltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Holunderhof Waldmüller/ Frankenholunder

58

Landwirtschaftlicher Familienbetrieb mit
Direktvermarktung, Hofladen und Ackerbau.

Gerhard Waldmüller
Meilenbach 1
Hilpoltstein

📞 09179 6231

✉ holunderhof@frankenholunder.de

🌐 www.frankenholunder.de

📷 Frankenholunder

PRODUKTE:

- Holunder
- Schwarze und rote Johannisbeeren
- Kartoffeln, Kürbis
- Getreide, Raps, Körnermais, etc.

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Donnerstag bis Samstag

Schweizermühle

59

Direktvermarktung ab Hof von
Speisekartoffeln und Getreideprodukten.

Ludwig Angermeier
Schweizermühle 1
Hilpoltstein

📞 09174 970173

✉ ludwigangermeier@yahoo.de

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Weizenmehle verschiedene Typen
- Dinkelmehle verschiedene Typen
- Roggenmehl verschiedene Typen

VERKAUF:

- Selbstbedienung Montag bis Samstag
8 bis 18 Uhr

Spargelhof Harrer

60

Frischer Spargel in der Saison April bis Juni.

Familie Harrer
Federhof 1
Hilpoltstein

📞 09179 6270

🌐 www.spargel-vom-federhof.de

PRODUKTE:

- Spargel

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

Von April bis Juni

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag bis Samstag



Die „Entdeckung“ des weißen Spargels soll laut Überlieferung reiner Zufall gewesen sein: Einst soll ein Mönch Spargel unter einem Tongefäß gepflanzt haben, um ihn vor der Kälte zu schützen. Dabei vergaß er, das Gefäß rechtzeitig wieder abzunehmen. Als der Mönch endlich doch daran dachte und das Tongefäß entfernte, staunte er nicht schlecht, als er sah, dass der Spargel ohne Sonnenlicht plötzlich weiß gewachsen war.

Café Grimm / Café mit Brotmanufaktur

61

Freundlich, Herzlich, Familiär – Das Café Grimm mit Brotmanufaktur. Unser feines Brotsortiment stellen wir fast ausschließlich mit Mehlen in Bio-Qualität her. Süßspeisen produzieren wir mit 100% Dinkelmehl und regionalen, hochwertigen Milchprodukten.

Christian Karl Käsbatzinger
Christoph-Sturm-Straße 4
Hilpoltstein

- ☎ 09174 1460
- ✉ info@cafe-grimm.com
- 🌐 www.cafe-grimm.com
- f cafe.grimm
- 📷 cafe.grimm.hip

PRODUKTE:

- Brot
- Frühstück
- Kuchen, Torten

VERKAUF:

- Café geöffnet Mittwoch bis Sonntag

Auhof-Gärtnerei

62

In der Auhof-Gärtnerei finden Sie für jede Jahreszeit eine große Auswahl an Pflanzen, Kräutern und Blumen für Haus und Garten. Zudem verkaufen wir saisonales Obst und Gemüse. Für die Gastronomie bieten wir einen Lieferservice an.

Zum Bauernhof 2
Hilpoltstein

- ☎ 09174 99248
- ✉ auhofgaertnerei@rummelsberger.net
- 🌐 www.rummelsberger-diakonie.de
- 📷 rummelsberger.diakonie

PRODUKTE:

- Gemüse, Obst, Kräuter
- Pflanzen
- Blumen

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

In den Wintermonaten Oktober bis März verkürzte Öffnungszeiten

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag bis Samstag

Imkerei Klaus Meister

63

Seit Ende der 70er Jahre produzieren wir Honig in Hilpoltstein.

Klaus Meister
Heidecker Straße 29
Hilpoltstein

- ☎ 09174 3428

PRODUKTE:

- Honig
- Blütenhonig

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Hofgenuss Götz

64

Familienbetrieb mit Sonderkulturen, Vermarktung im eigenem SB Genusshäusle am Hof, Erdbeeren aus eigenem Anbau, Erdbeerafeld zum Selbstpflücken, Freiland Eier aus dem Hühnermobil, Nudeln, regionale und saisonale Produkte, Honig, Kartoffeln, Äpfel, Milch, Eis, Fruchtaufstriche, Wurstgläser, Milchprodukte.

Michael Götz
Schattenhof 2a
Kammerstein

☎ 09122 888336

✉ Michael-goetz95@web.de

f Hofgenuss Götz
i hofgenuss_goetz

PRODUKTE:

- Eier
- Erdbeeren
- Milchprodukte
- Kartoffeln

TIERHALTUNG:

Eier aus konventioneller Freilandhaltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

Johannes Götz Annettes Hofladen

65

Wir bewirtschaften einen Ackerbaubetrieb mit rund 75 ha Fläche. Außer Speisekartoffeln und Kürbisse bauen wir auch Stärkekartoffeln, Zuckerrüben sowie Mais und Getreide an.

Johannes Götz
Günzersreuth 4
Kammerstein

☎ 09178 1400

✉ annettes-hofladen@gmx.de

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Honig
- Eier
- Fruchtaufstriche

TIERHALTUNG:

Die Eier kommen vom Bärenhof Rothaurach und sind aus Bodenhaltung.

VERKAUF:

- Selbstbedienung täglich 8 bis 22 Uhr

Götz – natürlich

66

Eier aus Freilandhaltung, Kartoffeln aus eigenem Anbau, Rohmilch von unseren Kühen, Käse aus eigener Milch in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Jürgen Götz
Mainbachstraße 8
Kammerstein OT Haag

☎ 09122 5246

✉ je.goetz@arcor.de

PRODUKTE:

- Eier
- Käse
- Kartoffeln
- Rohmilch

TIERHALTUNG:

Hühner in Freilandhaltung (Mobilstall), Kühe im Laufstall mit Auslauf, Weide und Tierschutzlabel

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Haager Hofladen

67

Verkauf regionaler und eigener Produkte.

Johannes Spachmüller
Schwabacher Straße 1
Kammerstein OT Haag

☎ 09122 13171

✉ johannes_sp_@gmx.de

PRODUKTE:

- Spargel
- Haselnüsse
- Selbst gebackene Kuchen
- Obst und Gemüse

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

Während der Spargelsaison vor Ort und online ausgeschrieben

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Donnerstag bis Samstag

Forellenzucht Stallwitz

68

Frische Forellen auf Vorbestellung, bitte am Tag vorher anrufen. Geräucherte Forellen auf Vorbestellung sowie gegebenenfalls im Hofladen. Sonn- und feiertags haben wir geschlossen.

Harald Stallwitz
Heilbronner Straße 7
Kammerstein OT Rudelsdorf

☎ 09871 656949

✉ www.forellenzucht-stallwitz.webnode.com

PRODUKTE:

- Geräucherte Forellen
- Frische Forellen
- Eier
- Kartoffeln

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

Rehwild

69

Rehwild aus dem Revier Barthelmesaurach. Bitte rechtzeitig vorbestellen.

Werner Kübler
Heilsbronner Straße 5
Kammerstein OT Rudelsdorf

☎ 0175 1861605

✉ kuebler.w@t-online.de

PRODUKTE:

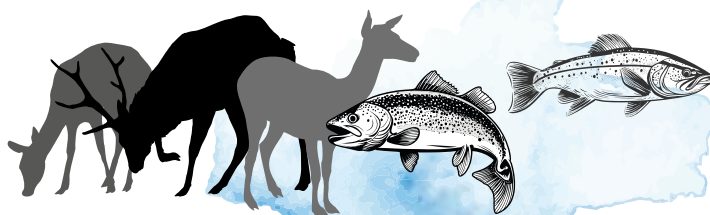
- Rehrücken
- Rehgulasch
- Rehsalami

TIERHALTUNG:

Wild aus freier Wildbahn

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung



A

B

G

H

K

R

S

T

W

Kürbischhof Schnell

70

Kürbischhof mit Öl- und Speisekürbisanbau sowie Süßkartoffeln, Kartoffeln, Chia, Lein und andere Saaten. Hofladen und Ölmühle, im Herbst Speisekürbisse im Kürbischhaus. Veredelung von Kürbiskernen zu verschiedenen Knabbervarianten und andere Produkte mit Kürbiskernen, wie Knusperstückchen und vielem mehr.

Petra Schnell
Ringstraße 15
Kammerstein OT Neppersreuth

☎ 09122 830703

✉ info@schnells-kuerbiskerne.de

🌐 www.schnells-kuerbiskerne.de

📘 Kuerbiskernoel.Schnell

📷 kuerbischof_schnell

PRODUKTE:

- Kürbiskerne
- Kürbiskernöl
- Speisekürbisse
- Süßkartoffeln

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Mittwoch bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7



Bauernhof Bub GbR

71

Hofladen und 24/7 Eierautomat mit Produkten aus eigenem Anbau und aus der Region. Familienbetrieb seit mehreren Generationen mit Direktvermarktung, Sonderkulturen und Freilandhaltung. Bio-Obst und Produkte aus dem Obst sind bio-zertifiziert. Futter für die Tiere aus eigenem Anbau.

Familie Bub
Alexanderstraße 9
Kammerstein OT Oberreichenbach

☎ 09122 888786

✉ bauernhof.bub@web.de

📘 bauernhof.bub

📷 bauernhof_bub

📍 bauernhof_bub

PRODUKTE:

- Eier & Weihnachtsgänse
- Spargel (weiß, grün)
- Bio-Obst & -Säfte
- Freiland Duroc Schwein

TIERHALTUNG:

Mobile Freilandhaltung bei Geflügel und Schwein, Freilandhaltung mit Schwimmteich bei Weihnachtsgänsen

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7



Zwingel-Milch GbR

72

Milchviehbetrieb mit 70 Milchkühen, ein Teil der produzierten Milch wird in der hofeigenen Molkerei verarbeitet. Von September bis April bieten wir zusätzlich Rindfleisch an. Seit November 2022 haben wir einen Hofladen mit vielen weiteren regionalen Produkten.

Katarina Stahl
Hembacher Straße 134
Rednitzhembach

☎ 09122 6301635
✉ info@zwingel-milch.de
🌐 www.zwingel-milch.de

PRODUKTE:

- pasteurisierte Milch
- Joghurt
- Käse
- Rindfleisch

TIERHALTUNG:

Laufstall mit Auslauf und Melkroboter

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Donnerstag bis Samstag

Backhaus Lederer GmbH

73

Mit gutem Mehl aus unserer Region, Trinkwasser, das mit Mineralien von Edelsteinen belebt wird, hauseigenem 3-Stufen Natursauerteig und großer Handwerkskunst fertigen wir unsere Brote und backen sie kräftig im Ofen auf Stein.

Manfred Lederer
Rother Straße 5
Rednitzhembach

☎ 09122 63640
🌐 www.backhaus-lederer.de
📷 backhaus_lederer

PRODUKTE:

- Hembachtaler Bauernbrot
- Rednitztaler Hiefelbrot (Naturland-Bio)
- Vollwert-Saatenbrot (Naturland-Bio)
- Köstliches Knusper-Knäckebrot (verschiedene Sorten)

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Bäckerei geöffnet Montag bis Samstag



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. Hergestellt wird er aus Mehl und Wasser. 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 mit Mehl und Wasser „füttert“.



A

B

G

H

K

R

S

T

W

Simon Burger

74

Wir sind langjähriger Biolandbetrieb mit Milchvieh, Heumilchbetrieb und eigener Milchverarbeitung. Wir stellen Schnittkäse, Hartkäse und Weichkäse in verschiedenen Variationen her. Außerdem Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark und Frischkäse. Zusätzlich gibt es Dinkel, Weizen, Roggen und Kartoffeln.

Simon Burger
Zum Flecken 18
Rohr

📞 09876 493

✉️ burgers.kaese@t-online.de

🌐 www.biolandhof-burger.de

PRODUKTE:

- Joghurt
- Käse
- Quark
- pasteurisierte Milch

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Freitag
- Selbstbedienung 24/7



Imker aus Leidenschaft

75

Honig und Met.

Uli und Alicia Klement
Am Stadtberg 1
Rohr

📞 09876 700

✉️ uli.klement@t-online.de

PRODUKTE:

- Raps Honig
- Honig Sommerblüte
- Honig cremig
- Met

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Hofmetzgerei Jens Braun

76

Wir haben Strohschweine und bauen unser Futter, Getreide und Lupinen selbst an. Mit kurzem Transportweg kommen die Tiere in unser eigenes EU-zugelassenes Schlachthaus, wo sie im Wartestall einen Tag vor der Schlachtung zur Ruhe kommen können. So erzielen wir qualitativ hochwertiges und stressfreies Fleisch.

Jens Braun
Nussweg 8
Rohr OT Dechendorf

📞 0176 30570431

✉️ hofmetzgereijbraun@web.de

🌐 www.fleischgenuss-braun.de

📸 jens_braun_hofmetzgerei

PRODUKTE:

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Wurstwaren
- Grillprodukte und Fertiggerichte

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Donnerstag und Freitag
- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Direktvermarktung Bindner

77

Holzofenbrote, Eier, Kartoffeln und alles,
was ein Bauernhof hergibt.

Hans Bindner
Lindenweg 3a
Rohr OT Leitelschhof

☎ 09122 13057
✉ bindners@web.de

PRODUKTE:

- Holzofenbrote
- Eier
- Kartoffeln
- Honig

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Donnerstag
- Ab Hof nach Vereinbarung

Winkler Mühle

78

In unserer historischen Mühle verarbeiten wir
täglich Getreide ausschließlich aus der Region
zu Mehl. Dabei steht die Regionalität und
höchste Qualität unserer Produkte für uns
stets im Vordergrund. In unserem schönen
Mühlenladen betreiben wir außerdem ein
Café mit hausgebackenen Kuchen und Torten.

Susanne Winkler
Dorfstraße 1
Rohr OT Gustenfelden

☎ 09122 831855
✉ laden@winkler-muehle.de
🌐 www.winkler-muehle.com
📷 winklermuehle

PRODUKTE:

- Dinkelmehl
- Weizenmehl
- Roggenmehl
- Brot- und Kuchenbackmischungen

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Dienstag bis Samstag

Obstbau Winkler GmbH

79

Neben den bekannten Schwabachtaler Äpfeln
wachsen bei uns auch Birnen, Zwetschgen,
Erdbeeren und Haselnüsse. In unserem Hof-
laden finden Sie nicht nur frisches, regionales
Gemüse, sondern auch Marmeladen und
Obstsäfte sowie Spezialitäten aus unserer
Stodlbrennerei. Wir freuen uns auf Sie!

Birgit Winkler
Dorfstraße 2
Rohr OT Gustenfelden

☎ 09122 85519
✉ obstbau-winkler@t-online.de
🌐 www.obstbau-winkler.de
f obstbauwinkler
📷 obstbauwinkler

PRODUKTE:

- Schwabachtaler Obst
(Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Erdbeeren,
Trauben, Aprikosen, Haselnüsse)
- Säfte
- saisonales Gemüse aus der Region
- Spezialitäten aus der Stodlbrennerei

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Winkler's Hofgenuss 24h

80

Wir sind ein Familienbetrieb und betreiben seit mehreren Generationen einen Fleckviehmilchbetrieb mit Nachzucht und Direktvermarktung, bei der wir 24/7 unsere und regionale Produkte über unseren Milch- und Warenautomaten verkaufen.

Michael und Sabine Winkler
Am Sand 6
Rohr

☎ 0175 6846391

✉ winkler-rohr@t-online.de

f Winkler's Hofgenuss 24h

📷 winkler's_hofgenuss_24h

PRODUKTE:

- Rohmilch
- Käse
- Kartoffeln
- Eier

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Milch- und Geflügelhof Wagner

81

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb aus Gustenfelden mit eigener Hofmolkerei. Unser Ziel ist es, hochwertige, traditionell und handwerklich hergestellte Lebensmittel zu produzieren. All unsere Produkte werden regional angebaut, verarbeitet und verkauft.

Manfred Wagner
Dorfstraße 2a
Rohr OT Gustenfelden

☎ 09122 81442

✉ info@gefluegelhof-wagner.de

🌐 www.gefluegelhof-wagner.de

📷 hofmolkerei_wagner

PRODUKTE:

- Eier
- Milch
- Joghurt
- Geflügel

TIERHALTUNG:

Hühner in Bodenhaltung,
Kühe (Gemeinschaftsstall) Kompostierungs-
stall, Gänse und Puten in Weidehaltung

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7

Im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach gibt es rund 750 Imkerinnen und Imker mit ca. 5.000 Bienenvölker. Je nach Jahreszeit kann ein Bienenvolk aus bis zu 80.000 Bienen bestehen. Rein rechnerisch gibt es somit im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach rund 400.000.000 Mio. Honigbienen. Bienen fliegen zur Produktion von einem Glas Honig (500 g) eine Gesamtstrecke von rund 120.000 km. Das entspricht fast der dreifachen Erdumrundung!



Landgenuss Fleischmann

82

SB-Hofladen 24/7 geöffnet: Eier, Nudeln, Hähnchenfleisch, Eis, Kartoffeln, Obst und Gemüse, Ziegenkäse, Mozzarella und Camembert, Säfte und Sirup, Honig, Apfel- und Kartoffelchips, Brot.

Celine Fleischmann
Dorfstraße 13
Rohr OT Gustenfelden

📞 0178 1594241

✉️ Landgenuss.fleischmann@gmx.de

📷 Direktvermarktung.fleischmann

PRODUKTE:

- Eier
- Geflügelfleisch
- Kartoffeln
- Obst und Gemüse
- Nudeln

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Hof Kraft

83

Junger Betrieb in familiärer Tradition:
Biologische Produkte von Milch über
Weidefleisch bis Öle. Streuobstwiesen,
Produktion von Apfelsaft.

Matthias Kraft
Prünster Ring 31
Rohr OT Prünst

📞 09876 433

✉️ hofkraft@online.de

🌐 www.hof-kraft.de

PRODUKTE:

- Milch
- Rindfleisch
- Öle
- Apfelsaft

TIERHALTUNG:

Bioland, Laufstall und Weide

VERKAUF:

- Selbstbedienung täglich 6 bis 18 Uhr



Imkerei Harald Rissmann

84

Honig im Glas
(Qualität Deutscher Imkerbund).

Harald Rissmann
Finsterbachstraße 5
Roth OT Pruppach

📞 09171 899182

✉️ harald.rissmann@web.de

PRODUKTE:

- Honig im 500 g Glas

TIERHALTUNG:

Bienenhaltung in Holzbeuten
gemäß imkerlicher Praxis

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Seebühler Bauernladen GbR
Katharina Rückert und
Walter Fritz Seitz

85

Herstellung von verschiedenen Broten, hauptsächlich aus Roggenmehl und verschiedenem Hefengebäck (Bleckkuchen mit saisonalem Obst) sowie Schmalzgebäck (Bauernspatzen, Küchle). Fruchtaufstriche aus regionalem Obst (teilweise aus dem eigenen Garten und der Streuobstwiese). Produkte von anderen Landwirten aus der Region.

Katharina Rückert
Eichelburger Hauptstraße 6
Roth OT Eichelburg

☎ 09176 5573
✉ friedelbauer@gmx.de
🌐 www.seebuehler-bauernladen.de

PRODUKTE:

- verschiedene Brote und Gebäck
- Wurst in Gläsern
- Geräuchertes von der Familie Regnet
- Eier und Eierlikör von der Familie Kotzbauer
- Obst von der Familie Winkler, Gustenfelden

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Freitag und Samstag

Landpension Winkler

86

Wir sind ein Nebenerwerbsbetrieb mit Hühnerhaltung und Ackerbau. Die Pension und der Hofladen sind weitere Standbeine auf unserem Betrieb. Wir verkaufen unsere Eier und unsere Nudeln im Hofladen. Zusätzlich bieten wir weitere Produkte wie Milch, Kartoffeln, Käse, Honig und vieles mehr an.

Lisa Schröter-Winkler
Schwanderstraße 19
Roth OT Meckenlohe

☎ 09171 892384
✉ winkler@businesscloud.one
🌐 www.landpension-winkler.de
📷 landpension_winkler.19

PRODUKTE:

- Eier
- Nudeln
- Joghurt
- Käse

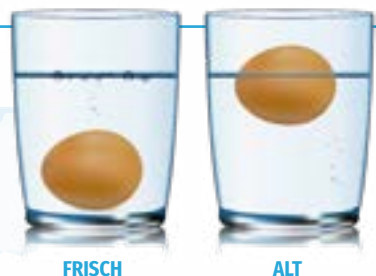
TIERHALTUNG:

Eier aus Bodenhaltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

Ob ein Ei noch frisch ist, erkennt man an einem einfachen Schwimmtest: Legen Sie das Ei vorsichtig in ein hohes Glas mit kaltem Wasser. Ein frisches Ei sinkt zu Boden und bleibt flach liegen, ein älteres Ei richtet sich schräg auf. Schwimmt das Ei an der Oberfläche, handelt es sich um ein sehr altes oder bereits verdorbenes Ei.



FRISCH

ALT

Sven Kühnel – Wildfleisch

87

Abgabe von Wildfleisch (überwiegend Rehwild) aus eigener Jagd direkt an den Endverbraucher. Die Abgabe erfolgt in aller Regel zerlegt, eingeschweißt und eingefroren, nach Absprache aber auch frisch und / oder am Stück. Wildschwein und weitere Wildarten auf Anfrage.

Sven Kühnel
Waldstraße 21
Roth

📞 0160 95177538
✉️ sven.m.kuehnel@gmx.de

PRODUKTE:

- Rehwild
- Wildschwein
- Wildhase
- Wildkaninchen
- Wildente

TIERHALTUNG:

Wild aus freier Wildbahn

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Jörg Stürmer – Wildbret

88

Wildbret aus der Region.

Jörg Stürmer
Aurauer Weg 22
Roth OT Rothaurach

📞 0170 4048716
✉️ joerg.stuermer@gmx.net

PRODUKTE:

- Rehwild – aus der Decke grob zerlegt
- Rehwild – küchenfertig
- Rehwild – evakuuiert und tiefgefroren
- Schwarzwild

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Johnnys Feinkost – Partyservice

89

Eier, Geflügel, Wild, Fleisch und Wurst, Milch und Milchprodukte, Schaf und Ziegenprodukte, Honig, Backwaren, Gemüse, Kräuter, Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte, Nudeln, Obst und Obstverarbeitung, Säfte, Liköre, Weine, Spirituosen, Öle, Deko und Geschenkartikel, Handarbeiten, Fertiggerichte, Eis, Grillsortiment – Bei uns gibt es eigentlich alles.

John Schmiedebach
Heidenbergstraße 12
Roth OT Pfaffenhofen

📞 0160 7587365
✉️ info@johnnys-feinkost.de
🌐 www.johnnys-feinkost.de

📘 johnnysfeinkost
📷 johnnys_feinkost

PRODUKTE:

- Frische Wurst und Wurst Dosen
- Grillspezialitäten
- Eier
- Milch
- Kartoffeln

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Bärenhof Rothaurach

90

Der Bärenhof ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, in dem Geflügelhaltung mit Leidenschaft und vollem Einsatz betrieben wird. Getreu unserem Motto „Qualität vom regionalen Familienbetrieb“ versuchen wir ständig das Angebot zu optimieren. Hausgemachte Nudeln, Geflügelfleisch und -wurstwaren.

Markus Bär
Schwabacher Straße 10
Rothaurach

📞 0151 12119288

✉️ Info@rothauracher-baerenhof.de

🌐 www.rothauracher-baerenhof.de

📘 RothauracherBaerenhof

📷 RothauracherBaerenhof

PRODUKTE:

- Eigene Aufzucht und Schlachtung von Puten, Hähnchen, Hühnern und Gänsen
- Vielfältiges Angebot an Geflügelwurstwaren
- Selbstgemachte Dinkel-, Weizen- und Vollkornnudeln uvm.
- Eier und Kartoffeln

TIERHALTUNG:

Puten und Gänse in Freilandhaltung, Hühner und Hähnchen aus Bodenhaltung

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung Montag sowie Mittwoch bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7

Dorfladen Röttenbach-Mühlstetten e. G.

91

Dorfladen mit Produkten für den täglichen Bedarf.

Rathausplatz 5
Röttenbach

📞 09172 7004589

✉️ dorfladen-roettenbach@t-online.de

📘 [dorfladen.rottenbachmuhlstetten](http://dorfladen.rottenbachmuhlstetten.de)

📷 [dorfladen_roettenbach](http://dorfladen_roettenbach.de)

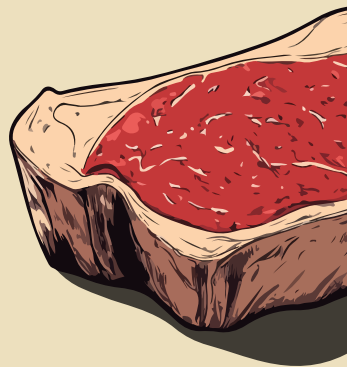
PRODUKTE:

- Produkte für den täglichen Bedarf, Nahversorger

VERKAUF:

- Laden mit Bedienung Montag bis Samstag

„Dry Aged“ Fleisch liegt derzeit voll im Trend. Dabei ist diese Form der Veredelung absolut nichts Neues, sondern wird schon seit langer Zeit angewandt. Der englische Begriff beschreibt die Trockenreifung des Fleisches am Knochen. Hierbei wird das Fleisch für einen gewissen Zeitraum an der Luft und in einem kühlen Umfeld abgehängt und dadurch gereift. Die Reduzierung des im Fleisch eingelagerten Wassers sorgt für einen intensiveren Geschmack, außerdem wird das Fleisch zarter.



Metzgerei Knäblein

92

Gutes entsteht nur, wenn man es mit Leidenschaft macht! Nach diesem Leitspruch leben und arbeiten wir nun schon seit 1925 in der vierten Generation. Somit setzen wir auch als prämierte Metzgerei auf die eigene Schlachtung, mit eigenem Viehtransport runden wir das Ganze ab und haben alles selbst in der Hand.

Andreas Knäblein
Weißenburger Straße 2
Röttenbach

☎ 09172 7628

✉ info@metzgerei-knaeblein.de

🌐 www.metzgerei-knaeblein.de

f metzgereiknaeblein

📷 metzgereiknaeblein

PRODUKTE:

- Hausmacher Stadtwurst
- fränkische Bratwurst
- Schinkenspezialitäten
- große Grill-Auswahl

VERKAUF:

- Laden mit Bedienung
Metzgerei geöffnet Montag bis Samstag

Weyh Feinkostmetzgerei GmbH

93

Fränkische Metzgerei mit hausgemachten Wurstspezialitäten von Bratwurst bis naturgereifter Salami.

Josef Weyh
Wittelsbacherstraße 9
Schwabach

☎ 09122 2798

✉ info@metzgerei-weyh.de

🌐 www.metzgerei-weyh.de

f FeinkostmetzgereiWeyh

📷 weyh.metzgerei

PRODUKTE:

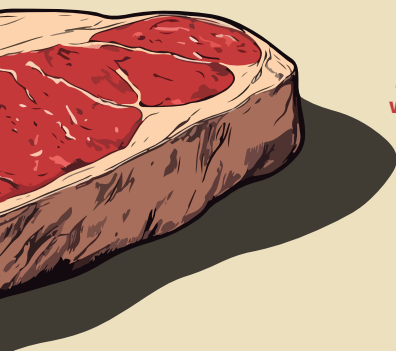
- Goldschlägerbratwurst
- Pfefferbeißer
- Gelbwurst
- Hausmacher 1 A Salami

TIERHALTUNG:

Tiere aus Haltungsform 1/2/3/4

VERKAUF:

- Laden mit Bedienung
Metzgerei geöffnet Montag bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7



Bekannt ist das Dry Aging Verfahren besonders für Rindfleisch. Zunehmend beliebter wird aber auch das trockengereifte Fleisch vom Schwein. Und sogar Wild, Geflügel oder Fisch können dadurch veredelt werden. Auch bei einigen Metzgern in der Region findet man das trockengereifte Fleisch an der Theke.

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Beerenland

94

Beeren und Gemüse selbst ernten in Schwabach-Wolkersdorf – mit Hofladen und regionalen Produkten. In unserem Café „Beerenland“ gibt es außerdem hausgemachte Leckereien, Selbstgebasteltes, Naturspielplatz, Tiere und Maislabyrinth. Für herzliche Familienzeit mitten in der Natur.

Leonhard Schneider
Schwabacher Weg
Schwabach OT Wolkersdorf

☎ 08461 1483

✉ info@beerenland.de

🌐 www.cafebeerenland.de

f Beerenland

📷 cafe_beerenland

PRODUKTE:

- Beeren
- Gemüse
- Café
- Naturspielplatz

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

Mitte April bis Anfang September

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag bis Samstag

Maueröder

95

Wir sind ein kleiner Bauernhof am Rande von Schwabach. Unsere Produkte sind Speiseeis aus eigener Herstellung mit über 20 Sorten in 130 ml, 500 ml und 1 Liter Packungen. Kartoffeln ganzjährig und Spargel in der Saison.

Klaus Maueröder
Schaftnacherstraße 39
Schwabach OT Schaftnach

☎ 09122 71605

✉ k.maueroeder@gmx.de

🌐 www.kuhles-eis.de

PRODUKTE:

- Speiseeis
- Kartoffeln
- Spargel

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Freitag und Samstag
- Ab Hof nach Vereinbarung



Lebkuchen haben eine längere Geschichte als viele ahnen: Die Wurzeln des aromatischen Gebäcks lassen sich dank Grabbeigaben bis ins alte Ägypten zurückverfolgen. Aus diesem antiken Honigkuchen entwickelten sich im Mittelalter die so genannten „Pfefferkuchen“, die Mönche in Klöstern buken. Wobei das Wort „Pfeffer“ damals für eine Vielzahl an Gewürzen stand. In dieser Zeit tat sich die Stadt Nürnberg als

Milch- und Spargelhof Adel

96

Milch und Spargel aus eigener Erzeugung.
24/7-Milchautomat. Regionale Produkte im
Hofladen und SB-Automaten.

Herbert Adel
Lindenbachstraße 20
Schwabach OT Nasbach

📞 09122 61987

✉️ Spargelhof-adel@t-online.de

🌐 www.spargelhof-adel.de

📘 SpargelhofAdel

📷 [milch.spargelhof.adel](https://www.instagram.com/milch.spargelhof.adel)

PRODUKTE:

- Milch
- Spargel
- Eier
- Obst und Gemüse

TIERHALTUNG:

Milch aus Haltungsform 3 -
mit Auslauf im Freien

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

In der Spargelzeit täglich geöffnet

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7

Bäckerei Sproßmann

97

Seit über 100 Jahren, über vier Generationen
hinweg, führen wir nun schon unsere Bäckerei
in Schwabach. Wir setzen seit Beginn an
bis heute auf hohe Qualität: Diese zeichnet
sich für uns durch regionale Produkte und die
Besinnung auf die ursprüngliche Backtradition
aus.

Martin Sproßmann
Markgrafenstraße 17
Schwabach

📞 09122 14093

✉️ info@baeckerei-sprossmann.de

🌐 www.baeckerei-sprossmann.de

📘 Bäckerei Sproßmann

PRODUKTE:

- Holzofenbrot
- Bamberger
- Reichenbacher Bauernbrot
- Elisenlebkuchen

VERKAUF:

- Laden mit Bedienung
Dienstag bis Samstag

wahres Zentrum der Lebkuchenproduktion hervor. Doch die Lebkuchen
aus dem Landkreis Roth und der Stadt Schwabach stehen den berühm-
ten Nürnberger Lebkuchen in Sachen Qualität und Geschmack in nichts
nach! Noch heute ist die Herstellung des süßen Gebäcks, das mittlerweile
untrennbar mit Weihnachten verbunden ist, hier reine Handarbeit. Und:
Gebacken wird ausschließlich nach alten Familienrezepten sowie mit
regionalen Grundzutaten.



A

B

G

H

K

R

S

T

W

Götzhof

98

Direktvermarktung im Nebenerwerb von Eiern und Eierprodukten von unseren eigenen Hühnern, Kartoffeln und Zukauf von Molkereiprodukten.

Kerstin Hettrich
Waikersreuther Straße 15
Schwabach

📞 0175 2474333

✉ kerstin.hettrich@gmail.com

📷 goetzhof_schwabach

PRODUKTE:

- Eier
- Nudeln
- Kartoffeln
- Zukauf von Joghurt und Milch

TIERHALTUNG:

Hühner im Mobilstall (Freilandhaltung)

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

Hofladen Winkler

99

Wir sind ein Ackerbaubetrieb und produzieren in Wolkersdorf Speisekartoffeln. Bei uns gibt es außerdem Gemüse aus unserem großen Garten, wie z.B. Karotten, Zwiebeln, Rote Bete, Gurken, Tomaten, Paprika, Kürbis etc. sowie Eingemachtes aus unserem eigenen Obst und Gemüse.

Gerda Winkler
Dietersdorfer Straße 34a
Schwabach OT Wolkersdorf

📞 0911 6324165

✉ gerda-e.winkler@web.de

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Gemüse vom Acker wie z.B. Zwiebeln und Rote Bete
- Gemüse aus dem Garten wie z.B. Tomaten, Gurken, Zucchini, Bohnen, Paprika und Kürbis

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Bauernladen Schmidt GmbH

100

Wir sind eigentlich ein Bauernmarkt unter einem Dach, denn wir vermarkten Produkte von über 25 Direktvermarktern aus der Region.

Helmut Schmidt
Königstraße 13
Schwabach

📞 09122 16256

✉ bauernladen-sch@t-online.de

🌐 www.bauernladen-schwabach.de

📘 bauernladenschwabach

📷 derbauernladenschwabach

📺 Bauernladen Schwabach

📱 derbauernladen

PRODUKTE:

- Wurstwaren
- Fleisch von Rind, Schwein, Lamm, Wild
- Gebäck und selbstgebackene Kuchen
- Obst und Gemüse

TIERHALTUNG:

Außenklimastall mit überdachtem Freilauf

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag bis Samstag

Obstbrennerei Scheuerpflug

101

Brände und Liköre aus heimischem Obst.
Obstverarbeitung und Lohnbrennen von
fertigen Maischen.

Eduard Scheuerpflug
Alte Dietersdorfer Straße 26
Schwabach OT Dietersdorf

☎ 0911 6328392
✉ brennerei-scheuerpflug@t-online.de
🌐 www.brennereischeuerpflug.de

PRODUKTE:

- Obstbrände
- Liköre
- Fasslager Brände
- Nussbrände

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Donnerstag bis Samstag
- Ab Hof nach Vereinbarung

Hofladen Baimbachtal

102

Freilandeier vom Hühnermobil, Nudeln,
Eierlikör, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Leinöl,
Holunderblütenessig, Apfelsaft, Holzofen-
brot, Kichererbsen, Hummus, Falafelmix,
Kichererbsencurry, Lupinenkaffee, Frucht-
aufstriche, Honig, Wurst, Käse, Suppen.

Erika Hörndler
Unterbaimbach 1
Schwabach

☎ 09122 888693
✉ hufpflege.hoerndler@t-online.de
📷 hofladen_baimbachtal

PRODUKTE:

- Eier
- Speiseöle
- Holzofenbrot
- Kichererbsen

TIERHALTUNG:

Hühner leben im mobilen Hühnerstall,
Freilandhaltung

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Freitag
- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

Sven Witt

103

Ackerbaubetrieb mit Direktvermarktung:
Legehennenmobilstallhaltung (Freiland-
haltung), Spargelanbau und Kartoffeln
sowie Gemüse, Obst und Brennholz aus
den eigenen Wäldern.

Sven Witt
Rother Straße 22a
Schwanstetten

☎ 0151 40567939
✉ Witt1.sven@web.de
👤 Witt Sven

PRODUKTE:

- Eier
- Kartoffeln
- Spargel
- Brennholz

TIERHALTUNG:

Legehennenhaltung im Freiland

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

- Spargelverkauf während der Saison
von 10 bis 20 Uhr

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Hermann Nerreter

104

Wir sind ein familiengeführter Betrieb in Mittelhembach. In unserem Hofladen bieten wir selbst produzierte Waren wie Eier, Nudeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Rote Bete, Pastinaken und weiteres Saisongemüse sowie Spargel nach Verfügbarkeit an. Kurze Wege sind uns sehr wichtig.

Michael Nerreter
Brückenstraße 1
Schwanstetten OT Mittelhembach

☎ 09170 1755
✉ mittelhembacherhofladen@gmail.com

PRODUKTE:

- Eier
- Kartoffeln
- Nudeln
- Zwiebeln

TIERHALTUNG:

Hühner in Bodenhaltung mit Wintergarten und Auslauf bei Schönwetter, Gänse und Enten ganzjähriger Freilauf

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag sowie Mittwoch bis Samstag

Harmer Landluft

105

Wir sind ein familiengeführter landwirtschaftlicher Betrieb mit verschiedenen Standbeinen. Eines davon ist die Direktvermarktung, die wir leidenschaftlich machen. Zu den eigenen Produkten gesellen sich in unserem 24/7 Verkaufshäuschen, direkt am Hof, auch noch viele super Produkte aus der Region.

Michael Leickam
Harm 6
Schwanstetten

☎ 09170 95982
✉ michi.leickam@gmail.com
f harmer.landluft

PRODUKTE:

- Eier
- Kartoffeln
- Eis
- Verschiedenes

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Josef Heckel

106

Nach Saison bieten wir verschiedenes Obst (Kirschen, Sauerkirschen, Äpfel, Birnen, Zwetschgen) und (Früh)Kartoffeln an.

Josef Heckel
Engelhof 1
Spalt

☎ 0160 8481063
✉ heckel.j@web.de

PRODUKTE:

- Kirschen
- (Früh)Kartoffeln
- Zwetschgen
- Birnen und Äpfel

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Obsthof Schmickl

107

SB Verkaufsstand geöffnet Sommer
10 bis 20 Uhr, Winter 10 bis 17 Uhr.
Kirschen, Sauerkirschen, Äpfel, Birnen,
Zwetschgen und Kartoffeln.

Elisabeth Modrow
Hintere Dorfstraße 47
Spalt OT Großweingarten

📞 0175 4955425
✉ Lisamdrw@gmail.com
📷 obsthof.schmickl

PRODUKTE:

- Kirschen, Sauerkirschen
- Birnen und Äpfel
- Kartoffeln
- Zwetschgen

VERKAUF:

- Selbstbedienung
Sommer täglich 10 bis 20 Uhr,
Winter täglich 10 bis 17 Uhr
- Ab Hof nach Vereinbarung

Imkerei Bauer

108

Honig aus eigener Imkerei.

Benjamin Bauer
Stephanusstraße 10
Spalt OT Wasserzell

📞 0151 12450011
✉ Benjamin_Bauer3.0@t-online.de
📷 beba_jagd_und_imkerrei

PRODUKTE:

- Honig cremig
- Honig flüssig
- Propolis

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Erlebnishof Jank

109

Auf unserem Erlebnisbauernhof vermarkten
wir Freiland Eier, frische Nudeln und Eierlikör
ebenso Düngepellets aus Alpaka- und
Schafswolle, Honig und noch viel mehr.

Elmar Jank
Koppelweg 3
Spalt OT Massendorf

📞 0162 9247081
✉ info@erlebnishof-jank.de
🌐 www.erlebnishof-jank.de
📘 erlebnishof.jank

PRODUKTE:

- Eier
- Nudeln
- Eierlikör
- Düngepellets aus Alpaka- und Schafswolle

TIERHALTUNG:

Eier aus Freilandhaltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Biohof Scheuerlein GbR

110

Wir bewirtschaften seit 2012 unseren Bauernhof nach biologischen Grundsätzen. Auf etwa 135 ha Land bauen wir das Futter für unsere 95 Milchkühe, Kälber und Färsen sowie unsere 400 Hühner an. Unsere Milch verarbeiten wir in unserer eigenen Hofmolkerei.

Christian Scheuerlein
Unteres Dorf 12
Spalt OT Hagsbronn

☎ 0170 5637696
✉ scheuerlein_christian@gmx.de
🌐 www.biomilch24.de

f biomilch24
📷 biohof_scheuerlein

PRODUKTE:

- Bio-Weidemilchkäse
- Bio-Weideeier
- Bio-Joghurt
- Bio-Rindfleisch

TIERHALTUNG:

Unsere Tiere werden nach biologischen Grundsätzen gehalten. Alle Tiere haben Weidezugang.

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung



Käserei Zio Lallo

111

Italianische Käsemanufaktur und Feinkost mit verschiedenen Käsesorten wie Kräuterkäse, Chilikäse, Pfefferkäse, Walnusskäse, Mozzarella, Burrata, Ricotta, Scamorza, Joghurtkäse mit verschiedenen Kräutern und vieles mehr.

Giuseppe Francioso
Kellerbuck 8
Spalt OT Großweingarten

☎ 0176 41412307
✉ hallo@zio-lallo.de
🌐 www.zio-lallo.de

📷 ziolallo

PRODUKTE:

- Mozzarella
- Burrata
- Ricotta
- Scamorza

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Dienstag und Donnerstag

Obstbau Wilhelm/Hofer

112

Obstanbau – Süß- und Sauerkirschen.

Reinhold Wilhelm
Dorfstraße 25
Spalt OT Großweingarten

☎ 0162 8045596
✉ reinhold-wilhelm@t-online.den

PRODUKTE:

- Süßkirschen
- Sauerkirschen
- Kirschen-Edelbrand
- Obst-Edelbrand

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

Während der Kirschensaison im Juli

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Obst & Kartoffeln Christian Lutz

113

Wir sind ein Nebenerwerbsbetrieb mit Obst- und Kartoffelanbau in Großweingarten. Je nach Saison bieten wir Ihnen Süß- und Sauerkirschen, Zwetschgen, Birnen und Äpfel an. In unserer Kartoffelkiste bieten wir Ihnen täglich unsere hofeigenen Früh- und Speisekartoffeln an.

Christian Lutz
Dorfstraße 34
Spalt OT Großweingarten

📞 0151 46404282

✉ lutz.gwg@t-online.de

📷 christian_lutz_obst_kartoffeln

PRODUKTE:

- Süß- und Sauerkirschen
- Zwetschgen
- Birnen und Äpfel
- (Früh)Kartoffeln

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7

Dominik Meyer

114

Landwirtschaftlicher Betrieb mit Schwerpunkt Obstbau und Forstwirtschaft.

Dominik Meyer
Dorfstraße 42
Spalt OT Großweingarten

📞 0175 6674820

✉ lw-meyer@gmx.de

PRODUKTE:

- Kirschen
- Äpfel
- Zwetschgen
- Mirabellen

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Obsthof & Destille Walther

115

Wir sind ein Obsthof mit Spargel, Kirschen, Äpfel, Birnen und Zwetschgen sowie einer hauseigenen Destille. In unserem Hofladen finden Sie ganzjährig Destillate, Liköre, Marmeladen, Säfte sowie viele weitere regionale Produkte.

Anton Walther
Hintere Dorfstraße 51
Spalt OT Großweingarten

📞 09175 79780

✉ info@schnapsbrennerei.com

🌐 www.schnapsbrennerei.com

📘 ZumSchnapsbrenner

📷 zumschnapsbrenner

PRODUKTE:

- Spargel
- Kirschen
- Birnen und Äpfel
- Destillate und Liköre

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

Von April bis Juni zusätzliche Öffnungszeiten, siehe Homepage

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Montag bis Samstag

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Lutz-Hechtel GbR

116

Wir backen von April bis November jeden ersten Samstag im Monat frische Küchle.

Christian Lutz, Birgit Hechtel
Dorfstraße 36
Spalt OT Großweingarten

☎ 09175 444

✉ lutz.gwg@t-online.de

PRODUKTE:

- Küchle
- Frucht-Secco

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

Von April bis November jeden ersten Samstag im Monat von 9 bis 12 Uhr

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Werzingerhof Wernfels GbR

117

Bei uns bekommen Sie das etwas andere Eis! Bevorzugt werden Produkte aus dem eigenen Betrieb verarbeitet. Wir verwenden für unsere Eisspezialitäten kein Magermilchpulver, sondern frische Milch und Sahne von unseren Kühen. Farbstoffe und Fruchtaromen sind bei uns verpönt.

Martin und David Pfahler
Stiegmühler Straße 10
Spalt OT Wernfels

☎ 09873 1205

✉ info@pfahler-eis.de

🌐 www.pfahler-eis.de

📘 Eisspezialitäten Werzingerhof Wernfels

📷 eis.werzingerhof_wernfels

PRODUKTE:

- Schokoladen-Eis
- Vanille-Eis
- Brownies-Eis
- 18 verschiedene Sorten Weihnachts-Eis

TIERHALTUNG:

Unser fränkisches Gelbvieh lebt in einem Laufstall. Die Jungtiere dürfen im Sommer auf die Weide.

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

April bis September

Mittwoch bis Sonntag von 13 bis 17 Uhr

Die Weidehaltung erlebt bei uns derzeit eine Renaissance. Diese uralte Form der Nutztierhaltung kommt zum einen dem natürlichen Verhalten der Tiere sehr entgegen. Andererseits hält die Beweidung auch ertragsärmere Flächen offen und prägt damit das Landschaftsbild. Gerade extensive Weiden sind bei angepasster Nutzung ein idealer Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten, die sich dort in einer Lebensgemeinschaft mit dem Weidevieh entwickeln können. Die Artenvielfalt schlägt sich nicht zuletzt auch bei den verwendeten Rinderrassen nieder, die teilweise vom Aussterben bedroht sind. In Franken kommt hier z.B. das heimische Gelbvieh zu neuen Ehren.

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Dorner GbR

118

SB-Hofladen-Häuschen mit Kartoffeln,
Gemüse nach Saison, Eier, Nudeln und Honig.

Michaela Dorner

Eysölden L 15

Thalmässing

☎ 09173 77976

✉ michaela.dorner@gmx.de

f Hofladen_häusla

📷 hofladen_heisla

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Eier
- Zwiebeln
- Kraut

VERKAUF:

- Selbstbedienung täglich 6:30 bis 20 Uhr

Schluckerhof

119

Wir vermarkten unser Weiderindfleisch der
Rasse Limousin in verschiedenen Paketen.
Sie können zwischen Standard Mischpaketen,
Grillpaketen und Hackfleisch-Gulasch-
Paketen in verschiedenen Größen wählen
und es zu vereinbarten Terminen abholen.
Wir freuen uns auf Sie!

Stephan Sollmann

Feinschluck 1

Thalmässing

☎ 09173 793170

✉ Info@schluckerhof.de

🌐 www.schluckerhof.de

f Schluckerhof

📷 Schluckerhof

PRODUKTE:

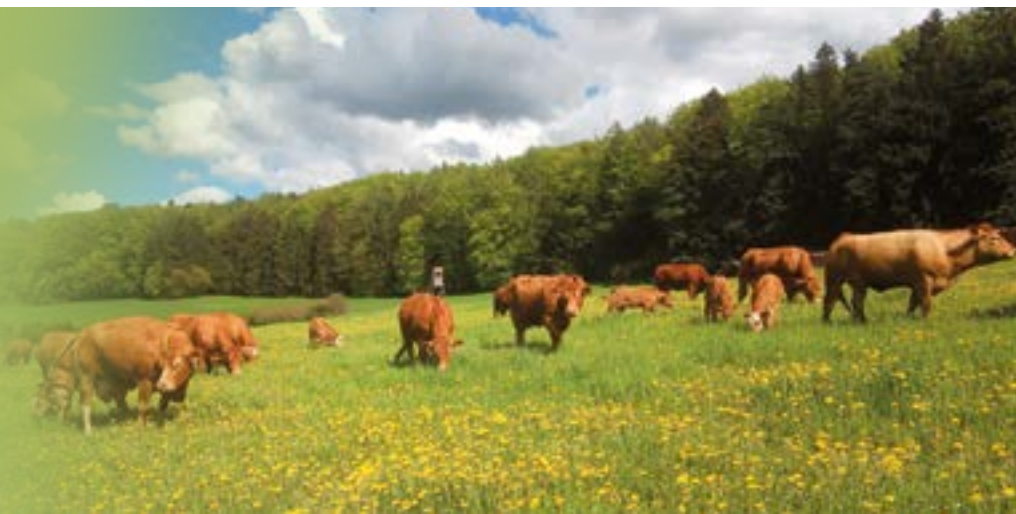
- Mischpakete Weiderindfleisch
- Hackfleisch- und Gulaschpakete
- Grillpakete
- Individuelle Zusammenstellungen
auf Anfrage möglich

TIERHALTUNG:

Saisonale Weidehaltung

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung



A

B

G

H

K

R

S

T

W

Peter Dörner

120

Wir sind ein kleiner Biobetrieb mit Getreideanbau und Masthähnchen. Die Hähnchen werden in den eigenen Schlachträumen am Hof geschlachtet und dann bratfertig verkauft. Außerdem gibt es bei uns Wildspezialitäten aus dem hiesigen Jagdrevier.

Peter Dörner
Offenbau 36
Thalmässing

☎ 0151 61455855
✉ dorner.peter@t-online.de
📷 [biohaehnchen_offenbau](#)

PRODUKTE:

- Masthähnchen
- Wildfleisch vom Reh und Wildschwein
- Bratwurst und Leberkäse vom Wild
- Salami vom Wild

TIERHALTUNG:

nach Biorichtlinie zertifiziert / DE-ÖKO-005
Wild aus freier Wildbahn

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung



Naturland

Dollingerhof/Biohof Höps

121

Kleinbäuerliche Landwirtschaft mit 17 Kühen, eigener Milchverarbeitung, Gemüseanbau, Getreide, Kartoffeln. Ausschließlich Direktvermarktung über Biokiste/Solawi und Hofladen.

Claudia Höps
Offenbau 24
Thalmässing

☎ 0152 51405459
✉ hofpost.dollinger@posteo.de
🌐 www.solawidollinger.de
f [solawidollinger](#)
📷 [solawi_dollingerhof](#)

PRODUKTE:

- Gemüse
- Milchprodukte: Käse, Quark, Joghurt
- Kartoffeln, Getreide, Eier
- Fleisch von Rind und Schaf

TIERHALTUNG:

Alle Tiere in Weidehaltung, Rinder behornt, muttergebundene Kälberaufzucht, Zweinutzungsrasen

VERKAUF:

- Selbstbedienung Dienstag bis Samstag 9 bis 19 Uhr



Ein Großteil des im Supermarkt verfügbaren Apfelsaftes wird aus Saftkonzentrat hergestellt, das häufig aus China stammt. Wer stattdessen auf heimischen Apfelsaft setzt, trägt mit jedem Schluck zu mehr Bio-Diversität, Umweltschutz und zum Erhalt der Kulturlandschaft bei. Heimischer Saft stärkt damit nicht nur uns (da er gesund und von hoher Qualität ist), sondern auch unsere Region!



Obst- und Gartenbauverein Eysölden und Umgebung e.V.

122

Frisch, regional, natürlich! – Vereinseigene Mosterei in Eysölden zur Verarbeitung und Abfüllung des angelieferten Obstes in allen Variationen (Beutel 3/5/10 Liter oder auch Flaschen von 0,5 bis 1 Liter). Kein eigenes Obst? Kein Problem – kaufen Sie unseren vereinseigenen Saft direkt vor Ort.

Thomas Dollinger
Eysölden G 14
Thalmässing

📞 0151 52254002
✉️ thomas_dollinger@gmx.de
🌐 www.ogv-eysoelden.de

PRODUKTE:

- Apfelsaft

SAISONALE ÖFFNUNGSZEITEN:

In der Mostsaison Anfang September
bis Anfang November

Hussendörfer GbR

123

Wir haben einen landwirtschaftlichen Voll-
erwerbsbetrieb mit Milchkühen und Bullen-
mast. Bei uns gibts Milch, Fruchtaufstriche,
Honig und Kerzen aus Bienenwachs.

Nora Hussendörfer
Reichersdorf 6
Thalmässing

📞 09173 794267
📷 landgut_hussendoerfer

PRODUKTE:

- Rohmilch
- Fruchtaufstriche
- Honig
- Kerzen aus Bienenwachs

TIERHALTUNG:

Haltungsform 1

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Sojahof Bernreuther

124

Wir pressen und verarbeiten unseren hof-
eigenen Soja und Hanf im eigenen Betrieb
zu Sojaöl und Hanföl. Sojaöl schmeckt nussig
und kann für die kalte und warme Küche
verwendet werden. Hanföl eignet sich nur
für die kalte Küche.

Werner Bernreuther
Landersdorf 8
Thalmässing

📞 0175 5642773
✉️ werner.bernreuther@gmx.de

PRODUKTE:

- Sojaöl
- Hanföl
- Hanfnüsse

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Ziegenschaefererei - Biorefugium Grimm

125

Wir züchten vom Aussterben bedrohte alte Schaf- und Ziegenrassen, Sundheimer Hühner und Fränkische Landgänse. Über unser eigenes, EU-zugelassenes Schlachthaus vermarkten wir ab Hof das respektvoll geschlachtete Fleisch unserer Tiere (Einzelteile, ganze oder halbe Tiere). Internetshop für Garne und mehr unter ziegenschaefererei.etsy.com.

Wolfgang und Doris Grimm
Reinwarzhofen 11/1
Thalmässing

📞 0172 7033526

✉ doris.grimm@t-online.de

🌐 www.ziegenschaefererei.com

📷 [ziegenschaefererei](https://www.instagram.com/ziegenschaefererei)

PRODUKTE:

- Lammfleisch
- Ziegenfleisch
- Mohair- und Schurwolle, handgearbeitete Bekleidung und Accessoires
- gegerbte Felle

TIERHALTUNG:

Flächenbeweidung, nur im Winter Stallhaltung mit Heufütterung, Jungtiere in den Herden

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung



Heimichl

126

Bio-Milchviehbetrieb mit Heufütterung, Verkauf von Bio-Milch in Flaschen und Bio-Käse aus hofeigener Milch.

Michael Meyer
Waizenhofen 10
Thalmässing

📞 09173 794119

✉ meyermich@freenet.de

🌐 www.heimichl.de

📷 [heimichl.de](https://www.instagram.com/heimichl.de)

PRODUKTE:

- Bio-Milch und Bio-Käse
- Rindfleischpakete auf Vorbestellung
- Bio-Kartoffeln vom Biohof Winter Ruppmannsburg
- Honig vom Imker Walter Brückel Waizenhofen

TIERHALTUNG:

Laufstall mit Weidehaltung in den Sommermonaten. Heufütterung, im Sommer auch Grünfütter.

VERKAUF:

- Selbstbedienung täglich 7 bis 20 Uhr



Für Kuhmilchallergiker kann Ziegenmilch und Ziegenkäse eine wertvolle Alternative sein. Durch die feinverteilten Fettkügelchen und Eiweißpartikel ist Ziegenmilch sehr bekömmlich und gut verträglich.



A

B

G

H

K

R

S

T

W

Biohof Enzenhöfer

127

Wir halten Ziegen der gefährdeten Rasse „weiße deutsche Edelziege“ und stellen Käse und Eis aus Ziegen- und Kuhmilch her. Wir sind mit unserer Eis-Ape und unserem Bio-Eis auf Veranstaltungen und für Events buchbar. Weiterhin betreiben wir einen SB-Laden mit vielen regionalen Bio-Produkten.

Johannes Enzenhöfer
Steindl 6
Thalmässing

📞 09173 1031
✉ biohof@enzenhoefer.de
🌐 www.biohof-enzenhoefer.de
f Biohof Enzenhöfer
📷 biohofenzenhoefer

PRODUKTE:

- Bio-Eis aus Ziegenmilch
- Bio-Eis aus Kuhmilch
- Bio-Käse aus Ziegenmilch
- Bio-Käse aus Kuhmilch

TIERHALTUNG:

Biohaltung (Weidegang)

VERKAUF:

- Selbstbedienung täglich 8 bis 20 Uhr



Naturland

Backservice Birngruber

128

Herstellung von Schmalzgebäck – Küchle, Kissle und Faschingskrapfen.

Barbara Birngruber
Reichersdorf 7
Thalmässing

📞 09173 793288
📷 birngruber_

PRODUKTE:

- Küchle
- Kissle
- Faschingskrapfen
- Schmalzgebäck

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

Wildfleisch und -wurstwaren

129

Wildfleisch und -wurstwaren von Anfang bis Ende aus einer Hand. Das Wild stammt aus eigener Jagd und wird nach fachgerechter Fleischreifung zu küchenfertigen Braten, Hackfleisch, Gulasch und Wurst wie Salami, Bratwurst und Pfefferbeißer verarbeitet. Auf Vorbestellung auch grob zerlegt oder am Stück.

Michael Winter
Landersdorf 15
Thalmässing

📞 0160 99029901

PRODUKTE:

- Braten (Keule ohne Knochen) von Reh und Wildschwein
- Wildbratwürste für Pfanne und Grill
- Wildsalami von Reh und Wildschwein
- Rücken ohne Knochen von Reh und Wildschwein

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Bio Arche Hof Gerstner

130

Heimische Erzeugnisse rund um Schaf und Lamm, Käse und Schafmilch in den Sommermonaten. Unsere Schafe leben fast ganzjährig rund um Eysölden im Freien und pflegen u.a. die alten Streuobstwiesen. Alle unsere Schaf- und Ziegenrassen sind vom Aussterben bedroht und werden auf unserem Arche Hof gezüchtet und erhalten.

Alexandra Gerstner
Eysölden F3
Thalmässing

☎ 09173 9718
✉ info@bioarche-gerstner.de
🌐 www.bioarche-gerstner.de
📱 bioarche_gerstner

PRODUKTE:

- Lammfleisch
- Wolle und Gefilztes
- Schaffelle
- in den Sommermonaten:
Schafsmilch und Schafskäse

TIERHALTUNG:

Ganzjährige Weidehaltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung



Peter und Lydia Heckel

131

Wiederbelebte, ehemals traditionelle Landwirtschaft, die jetzt auf Bio-Obsterzeugung mit Bio-Imkerei ausgerichtet ist. Mit der Schaffung artenreicher und widerstandsfähiger Zukunftswälder mit Edelholzerzeugung seit 1990 vertraut und mit Holzerzeugnissen in vielfältigster Art und Weise beschäftigt.

Peter und Lydia Heckel
Offenbau 31
Thalmässing

☎ 09173 793697
✉ lydia.heckel@outlook.de

PRODUKTE:

- Honig biozertifiziert, auch gerührt
- alte Obstsorten im Anbau: Apfel, Birne, Pflaume, besondere Marmeladen aus unseren Früchten
- Wildobstarten, Edelkastanien, Kornelkirsche, Mispel, Maulbeere
- Walnüsse, alte deutsche Edelsorten wie Moselaner, Geisenheimer, Weinheimer

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7



Mühlenladen Neuses

132

Mühlenladen mit verschiedenen Produkten.

Harald Assenbaum
An der Mühle 1
Wendelstein OT Neuses

☎ 09122 77000
✉ weidner-assenbaum@t-online.de

PRODUKTE:

- Mehl
- Backmischungen
- Saaten
- Müsli

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Mittwoch bis Samstag

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Hofladen Böhm

133

Hofladen mit frischem Brot aus Natursauerteig, Roggen und Dinkel, verschiedene Brötchen und Baguettes. Frische Eier aus Freilandhaltung, Kartoffeln aus eigenem Anbau, Obst und Gemüse aus der Region sowie Spargel. SB-Häuschen mit Milchautomat 24/7.

Claudia Böhm
Am Bühl 4
Wendelstein OT Raubersried

☎ 09129 5582

✉ paschendale1@freenet.de

📷 hofladenboehm

PRODUKTE:

- Bauernbrot, Vollkornbrot, Brötchen, Baguette
- Kartoffeln aus eigenem Anbau
- Eier
- Obst und Gemüse

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Mittwoch bis Freitag
- Selbstbedienung 24/7

Berghof Bergbauer

134

Uns ist Nachhaltigkeit beim Anbau wichtig.

Martin Löhlein
Nürnbergstraße 32
Wendelstein

☎ 09129 9883

✉ martin-loehlein@t-online.de

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Eier
- Brennholz
- Wurstwaren

TIERHALTUNG:

Freilandhaltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung täglich 7:30 bis 20 Uhr
- Ab Hof nach Vereinbarung

Wiedmann's Hofladen

135

In unserem kleinen Hofladen finden Sie neben Kartoffeln und Eiern auch Wurstdosens, Nudeln, Äpfel und weitere saisonale Produkte. Der Laden basiert auf einem Selbstbedienungskonzept. Dies ermöglicht Ihnen zu jeder Zeit einkaufen gehen zu können.

Harald Wiedmann
Rangastraße 28
Wendelstein OT Kleinschwarzenlohe

☎ 09129 6676

PRODUKTE:

- Kartoffeln
- Eier
- Holz
- Nudeln

TIERHALTUNG:

Eier aus Freilandhaltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

Heubecks Hofladen

136

Besuchen Sie den Heubecks Hofladen in Raubersried! Bei uns finden Sie hochwertige, hausgemachte Produkte aus eigener Erzeugung (Eier, Geflügelprodukte, Kartoffeln etc.) sowie Spezialitäten anderer Direktvermarkter. Überzeugen Sie sich von der Qualität – die Familie Heubeck freut sich auf Ihren Besuch!

Yvonne Heubeck
Am Bühl 1
Wendelstein OT Raubersried

📞 0170 9367788
✉ info@heubecks-hofladen.de
🌐 www.heubecks-hofladen.de
📷 heubeckshofladen

PRODUKTE:

- Geflügelprodukte (Gänse, Puten, Enten, Hähnchen)
- Honig aus eigener Imkerei
- Eier
- Obst und Gemüse (Kartoffeln aus eigenem Anbau)

TIERHALTUNG:

Weidegänse und Legehennen in Bodenhaltung und Wintergarten, Hähnchen in Strohhaltung

VERKAUF:

- Hofladen mit Bedienung
Donnerstag bis Samstag
- Selbstbedienung 24/7

Mygreenkuh.de

137

Wir sind ein mittelständischer Betrieb. Bei uns gibt es Freiland Eier aus dem Hühnermobil und Kartoffeln aus eigenem Anbau. Unser Motto lautet: „Regional mit Freude ernähren!“

Christian Peipp
Hinteres Dorf 9
Wendelstein OT Großschwarzenlohe

📞 09129 784578
✉ info@mygreenkuh.de
🌐 www.mygreenkuh.de
f mygreenkuh.de
📷 mygreenkuh.de

PRODUKTE:

- Eier
- Kartoffeln
- Käse
- Geschenkboxen

TIERHALTUNG:

Freilandhaltung

VERKAUF:

- Selbstbedienung 24/7
- Ab Hof nach Vereinbarung

Wildfleisch

138

Jäger im Revier
Wendelstein-Kleinschwarzenlohe.

Sebastian Ziegler
Kornburger Straße 10A
Wendelstein OT Kleinschwarzenlohe

📞 0176 63653260
✉ sebastian.ziegler@live.com

PRODUKTE:

- Rehfleisch
- Wildschweinfleisch
- Feldhase
- Wildente

VERKAUF:

- Ab Hof nach Vereinbarung

A

B

G

H

K

R

S

T

W

EINKAUFSLISTE



IMPRESSUM:

Herausgeber:

Landratsamt Roth – Kreisentwicklung
Weinbergweg 1 • 91154 Roth

Texte:

Landratsamt Roth

Gestaltung:

agentur designlöwen • www.designloewen.com

Druck:

Druckerei Scheffel & Verlag GmbH, Rednitzhembach

Auflage:

12.500 Stück / Januar 2026

Fotografie:

Landratsamt Roth
Adobe Stock Archivbilder

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird nur die männliche Form verwendet. Bitte beachten Sie, dass diese Formulierungen alle Geschlechter einschließen.

ECHT.
REGIONAL.
HANDGEMACHT.