




Regional einkaufen und genießen

Einkaufsführer zu Hofläden, Direktvermarktern
und Bauernmärkten in Fürth Stadt und Land

www.landkreis-fuerth.de



Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und
Forsten Fürth 

Landkreis Fürth
Leistungsfähig. LebensFroh.



Inhalt

Heimatschätze	3
Die Initiative stellt sich vor	4
Regional- und Direktvermarktung	6
Direktvermarkter	8-53
Karte	28
Schnellübersicht Direktvermarkter	30-34
Fränkischer Karpfen	22
Frisch aus dem Automat	26
Honig aus der Region	27
Urban Gardening	36
Bauernhof zum Anfassen	37
Heimisches Wildfleisch	48
Bauernmärkte	54
Fairtrade Landkreis Fürth	55

Hier finden Sie
die Angebote der
Direktvermarkter
online:



Impressum

Herausgeber: Landratsamt Fürth in Zusammenarbeit mit den jungen Direktvermarktern, dem Bayerischen Bauernverband-Kreisverband Fürth, dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth und dem Initiativkreis GUTES AUS DEM FÜRTHER LAND, www.landkreis-fuerth.de

Redaktion: Walter Gieler, Landratsamt

Grafik und Produktion: Kommunikationsdesign Ulrich Matz, Nürnberg

Fotografie: Thomas Scherer, Oberasbach und Fotolia

Wir bitten um Verständnis, dass das Landratsamt Fürth für Vollständigkeit und korrekte Angaben keine Gewähr übernehmen kann.

Danksagung: Wir möchten uns an dieser Stelle ausdrücklich bei der Sparkasse Fürth als Sponsor der Broschüre bedanken.

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,



Nahrungsmittel direkt vom Erzeuger und Bauernhof spielen eine zunehmende Bedeutung. „Gutes aus dem Fürther Land“ – unter diesem Motto zeigen wir Ihnen die Vorzüge des Einkaufens auf Bauernhöfen und bei Direktvermarktern. Denn unmittelbar zu sehen, woher Obst, Gemüse, Milch, Fleisch und all die anderen hochwertigen Produkte kommen, schafft Vertrauen beim Einkauf. Und der Einkauf auf dem Bauernhof bietet dazu noch ein besonderes Erlebnis für Kinder.

Engagierte Landwirte, Imker, Teichwirte, Jäger und Regionalgärtner haben mit dazu beigetragen, Ihnen diese Informationen zu geben. „Gutes aus dem Fürther Land“ garantiert frische Lebensmittel und kurze Wege direkt vor Ort.

Ich lade Sie jetzt sehr herzlich ein, einen Blick „in die Genusskarte“ des Fürther Landes zu werfen!

Herzlichst

Matthias Diebl, Landrat

Unsere Heimatschätze

Beste regionale Erzeugnisse in einer hübschen, weiterverwendbaren Kiste – erhältlich in diesen drei Varianten:

Frühstückssperlen

Der perfekte Start: Kaffee, Müsli, Honig, Fruchtaufstrich, Nusscreme

Feierabendgold

Herzhaft und lecker: Nudeln, Salami, Zucchini Relish, Nudelseße, Haselnuss-Salz, Lasagneplatten, Bier, Rapsöl

Vorratsdiamanten

Passt immer: Wurstdose, ganze Haselnüsse, Kloßbrot, Buchstabennudeln, Backerbsen, Sauerkraut/Kalbssoße, Bio-Grieß/Mehl



Die Schatzkisten werden angefertigt von:



Unsere Kisten erhalten Sie bei:

Franken-GeNuss* UG & Co.KG
Gonnernsdorf 6
90556 Cadolzburg
Tel. 0 91 03 / 71 42 24 8
info@franken-genuss.com
www.franken-genuss.com

Tourist Information Zirndorf
Marktplatz 1
90513 Zirndorf
Tel. 091 1 / 60 04 834
Tourist-info@zirndorf.de
www.zirndorf-marketing.de

LECRIO Wohnzimmer
Gewerbering 34
90574 Roßtal
Tel. 0 91 27 / 95 45 410
service@lecrio.com
www.lecrio.com

*Bitte beachten Sie, dass Sie hier die Kisten von Januar bis September nur nach einer telefonischen Bestellung erhalten.

Die Kisten sind auch im Online-Shop des Landkreises erhältlich.





Abgebildet ist ein Teil der Mitglieder der Regionalinitiative: v.l.: Marion Gugel (Landwirtschaftsmeisterin – Gugels Spargel Wintersdorf), Gerhard Schöner (Pflanzenhaus Schöner), Konrad Müller (Imker, Cadolzburg), Landrat Matthias Diebl, Horst Krehn (Behördenleiter Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth), Bettina Hechtel (Kreisbäuerin – Hechtel's Hofladen, Stein-Bertelsdorf), Kathrin Ziegler (stv. Kreisbäuerin – Zieglers Bauernladen, Langenzenn Hardhof), Kreisobmann Peter Königer, Barbara Günther (Hauswirtschafterin – Hornig Pleikershof), Monika Rast (Jägerschaft Fürth)

Regional einkaufen und genießen

Reifes Obst, knackiges Gemüse, herzhafte Wurstwaren, leckere Käsespezialitäten, frische Fleischprodukte und vieles mehr – die neu aufgelegte Broschüre der Regionalinitiative lässt keine Wünsche für Sie offen.





Regional- und Direktvermarktung

Die Mitglieder der Regionalinitiative „Gutes aus dem Fürther Land“ sind: Landrat Matthias Diebl, Kreisbäuerin und Kreisobmann, das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth, der Bund Naturschutz – Kreisgruppe Fürth Land, die Wirtschaftsförderung des Landkreises, das IHK-Gremium Fürth, die Kreishandwerkerschaft Fürth, die Bäcker-, Schreiner- und Metzgerinnung, sowie die Regionalgärtnereien, Imker, Jäger und Teichwirte.

Diese Akteure möchten Ihnen zeigen, was vor Ort im Fürther Land hergestellt wird – von landwirtschaftlichen Produkten bis zu Dienstleistungen und „Manufakturen“. Der Vorteil liegt auf der Hand – kurze Wege und direkter Kontakt zwischen Ihnen als Verbraucher und den Anbietern. Regionales Wirtschaften steht zudem für Arbeits- und Ausbildungsplätze in unmittelbarer Nähe.

Die Mitglieder der Regionalinitiative haben sich ein klares Leitbild für Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte gegeben, das Ihnen als Verbraucher viele Vorteile bietet:

- Transparenz bei Herkunft und Erzeugung der Nahrungsmittel ist selbstverständlich (80% der Grund- und Rohstoffe des Produkts sollen – soweit verfügbar – aus der Region stammen)
- Herstellung der Produkte erfolgt zum überwiegenden Teil in der Region
- Lebensmittel werden immer frisch und in hoher Qualität angeboten
- das saisonale Angebot hat erste Priorität
- kurze Wege sparen Energie und schonen die Umwelt
- minimierte Tiertransporte bedeuten weniger Stress für die Tiere und eine bessere Fleischqualität
- im persönlichen Gespräch erhalten Verbraucher Tipps zur Verwendung der Produkte
- eine gewachsene Kulturlandschaft bleibt weiterhin erhalten

Gutes liegt wirklich sehr nah: Einkaufen direkt beim regionalen Erzeuger





01

Ammerndorf
Ammerndorfer
Mühle

Ammerndorfer Mühle

Familie J. u. A. Stinzendörfer

Mühlgasse 11

90614 Ammerndorf

Tel. 0 91 27/ 5 75 22

www.biomuehle-ammerndorf.de

Öffnungszeiten

Mo: 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Di-Fr: 8 bis 12 Uhr



- Bioland-Produkte
- Weizenmehle, Roggenmehle, Weizenvollkornmehl, Weizenschrot, Roggenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl, Weizen-, Roggen-, Dinkel-, Hafer-, Gerstenkörner, Dinkelvollkorn- und Dinkelgrieß, Haferflocken
- Schleckereien und Gebäck, wie Maischips, Früchte-Kekse, Blaumohn (u.a. Gebäckspezialitäten), Schokofrüchte
- kaltgepresste Öle, Suppenwürfel, Vollrohrzucker, Blütenhonig, Trockensauerteig, Kokosraspel, versch. Sorten gedörrtes Obst, Brotgewürze, Senf, Kandiszucker, Waldhonig, Backpulver, Studentenfutter, Mandeln
- versch. Sorten Nudeln, versch. Grießarten, Gerstengraupen, Buchweizenkörner, Grünkern, Maismehl/Maisgrieß, Bioreis, versch. Flocken- und Müslimischungen u.a.

Unser
Rezept
für Sie

Braune Schokoquadrate

Zutaten:

180g Bioland Dinkelmehl Type 630

300g Butter

200g Zucker

6 Eier

Das Innere einer Vanilleschote

4 El Rumtopf Flüssigkeit oder Rum

4 gestr. El Kakao

1 P. Weinsteinbackpulver

150g gemahlene Mandeln

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten, Backblech fetten, Teig auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Ca. eine halbe Stunde bei mittlerer Temperatur backen, Umluft ca. 160 Grad.

Nach Erkalten mit Schokoladenguss überziehen, in Quadrate schneiden.

Lassen Sie sich's schmecken!

ion & Handwerk
alität & Kreativität
bt die Qualität
rivat gebrauten Biere



02

Ammerndorf
*Ammerndorfer
Bier Dorn-Bräu*

Ammerndorfer Bier Dorn-Bräu

H. Murmann GmbH & Co. KG

Marktplatz 1-2

90614 Ammerndorf

Tel. 0 91 27 / 5 75 44

Fax 0 91 27 / 71 68

info@ammerndorfer-bier.de

www.ammerndorfer-bier.de

Öffnungszeiten

Mo–Fr: 8 bis 12 Uhr und 13 bis 18 Uhr

Sa: 8 bis 12 Uhr (April bis September)

9 bis 12 Uhr (Oktober bis März)



Unsere Brauphilosophie auf einen Blick: klein aber fein – „Bier braucht Heimat!“

- Brautradition seit über 285 Jahren
- Braugetreide aus fränkisch-regionalem Anbau
- Verwendung von feinstem Spalter Aromahopfen
- Qualität braucht Zeit - mindestens 40 Tage Lagerzeit
- Voller Frischegeschmack – wir verzichten auf konservierende Maßnahmen
- Persönlicher Kontakt zu unseren Braumeisterinnen
- Wir fördern Biervielfalt, gepflegte Gastlichkeit und fränkische Bierkultur

Unser
Tipp
für Sie

Gönnen Sie sich ein Erlebnis der traditionellen Art!

Wir zeigen Ihnen bei einem Rundgang eine Brauerei mit handwerklicher Brautradition seit 1730. Schritt für Schritt und Schluck für Schluck führen wir Sie in die Geheimnisse alt hergebrachter fränkischer Braukunst ein.

Sie erfahren dabei alles rund um den Gersensaft, erleben handwerkliche Braukunst hautnah, stärken sich anschließend in unserem über 500 Jahre alten Gewölbekeller mit einem spritzigen „Zwickelbier“ direkt aus dem Lagerfass und lernen die Biervielfalt unserer Brauerei kennen.

Für interessierte Gruppen führen wir Brauereibesichtigungen nach Voranmeldung durch.

Besichtigungsdauer: ca. 45 Minuten

min. Teilnehmerzahl: 10

max. Teilnehmerzahl: 25

Näheres erfahren Sie unter:

Tel. 0 91 27 / 5 75 44



04

Cadolzburg
Bauernladen
Lindenhof

Bauernladen Lindenhof

Christian Paulus

Lindenhof 1

90556 Cadolzburg

Tel. 0 91 03 / 80 48

Fax 0 91 03 / 71 72 40

Öffnungszeiten

Di: 9 bis 16 Uhr, Mi–Fr: 9 bis 18.30 Uhr, Sa: 8 bis 14 Uhr



- Gemüse, Obst und Beeren aller Art nach Saison, verschiedene Sorten Blattsalate
- Frischwurst, Geräuchertes, Fleisch, Geflügel, geräucherte Forellen/-filet, Saibling, Lachsforelle
- Milch, Käse, Joghurt, Butter, Quark, Eis, Frischkäse, Ziegenkäse, Eier
- Müsli, Nudeln, Pasten, Relish, Säfte, Honig, Liköre, Sekt, Tee, Kräuter, Gewürze, Essig, Öle, Süßwaren, Mehl
- Beet- und Balkonblumen
- Im Herbst: Glühwein, Punsch, Federweißer, Gänse und Enten, Hähnchen, Puten, Kürbisse jeder Art, Zuckermais
- Spargel, Erdbeeren, Beerenobst
- Spezialitäten: Marmeladen, Gebäck, Kuchen, Torten, Eierlikör, Brot, Geschenkkörbe, Christbäume
- Milchzapfsäule und ein Automat (Eier, Käse, Wurst, Marmelade) stehen täglich 24 Stunden zur Verfügung

Unser
Rezept
für Sie

Mohn- Schmand-Kuchen

Boden: 250 g Mehl, $\frac{1}{4}$ TL Backpulver,
1 Pck. Vanillezucker, 60 g Zucker, 1 Ei,
125 g Rama

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen
und in eine Springform geben.


Fülle: $\frac{1}{2}$ l Milch, 100 g Zucker, 1 Pck. Va-
nillepudding, 1 Becher Schmand, 1 Päck-
chen Mohn-Fix

Zunächst Pudding kochen, kurz abkühlen
lassen, Schmand und Mohn-Fix unterrüh-
ren und alles auf dem Mürbteigboden ver-
teilen.

Schaummasse: 100 g Zucker, 3 Eier,
1 Pck. Vanillezucker, 2 Becher Schmand

Aus Zucker, Eier und Vanillezucker eine
gute Schaummasse rühren, Schmand un-
terheben und auf die Fülle verteilen.

Backzeit: 60 bis 70 Min. bei 160 Grad
Gut abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

A man with short blonde hair, wearing a light beige sweater, blue jeans, and dark sneakers with red and white accents, stands with his arms crossed in a rustic wooden structure. To his left is a sign for 'Franken-GeNuss' featuring a hazelnut illustration and the text 'Die Haselnuss aus Franken'. To his right is a large paper bag filled with hazelnuts, with some nuts spilled on the ground. A broom and a wicker basket are also visible in the scene.

Franken-
GeNUSS
Die Haselnuss aus Franken

Cadolzburg/
Gonnernsdorf
*Franken-
GeNuss*

07

Franken-GeNuss

Martin und Fritz Stiegler

Gonnardsdorf 6
90556 Cadolzburg

Tel. 0 91 03 / 71 42 24 8
www.franken-geNuss.com

Öffnungszeiten Mitte September bis Weihnachten

Mi: 14 bis 18 Uhr, Do: 9.30 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr,

Fr: 10 bis 18 Uhr, Sa: 9.30 bis 14 Uhr

und nach Vereinbarung (saisonal bedingt)



Unser
Rezept
für Sie

Nussecken

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

130 g Zucker

2 Vanillezucker

2 Eier

130 g Butter

Zutaten für den Belag:

200 g Butter

200 g Zucker

4 Esslöffel Wasser

2 Vanillezucker

400 g Fränkische Haselnüsse Natur
(gemahlen/gehobelt)

Zubereitung:

Knetteig auf ein Blech streichen, dünn mit 8 Esslöffeln Aprikosenmarmelade bestreichen. Haselnussmasse mischen, zerlassen und einmal aufkochen. Etwas abgekühlte Masse auf dem Teig verstreichen.

Anschließend zwischen 25 und 30 Minuten bei 180 Grad fertig backen. Nach dem auskühlen in Rauten schneiden und die Ecken in Schokolade tauchen.



- Haselnuss Natur
- geröstete Haselnuss
- Haselnuss-Öl und -Creme
- Haselnuss Brände
- Haselnuss-Salz
- Haselnuss-Nougat und Toffee sowie viele weitere nussige Kreationen
- Führungen für Gruppen nach Anmeldung



Cadolzburg/
Wachendorf

08

*Hof Egerer-
Decker*

Hof Egerer-Decker

Alte Fürther Straße 10
90556 Cadolzburg/Wachendorf

Tel. 0 91 03 / 22 96

Fax 0 91 03 / 79 64 08

info@lecker-von-decker.de

www.lecker-von-decker.de



Hof Egerer-Decker

Öffnungszeiten in der Spargel-/ Erdbeersaison

Mo–Fr: 9 bis 12 und 15 bis 18 Uhr

Sa, Sonn- und Feiertage: 9 bis 12 Uhr

Selbstpflückanlage in Horbach/Langenzenn (ggüber Weiherstr. 30)

Täglich: 8 bis 18 Uhr



- April bis Juni: Spargel täglich frisch aus eigenem Anbau
- Juni: Erdbeeren vom eigenen Feld – auch zum Selbstpflücken
- Juli bis September: Labyrinth im Mais, ein Spaß für Jung und Alt
- September bis November: Kürbisse, verschiedene Sorten, Größen und Farben

Unser
Rezept
für Sie

Erdbeer- Quark-Torte

Zutaten: 1 Biskuitboden, 4 Blatt Gelatine, 250 g Quark, 75 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, Saft und Schale von einer Zitrone, ¼ l Sahne geschlagen, 750 g Erdbeeren

Erdbeersirup für Tortenguss: 2,5 kg Erdbeeren, 50 g Zitronensäure, 1,5 l Wasser, Beeren waschen u. entstielen, alle Zutaten in fettfreiem Topf 24 Std. stehen lassen. 2,5 kg Zucker in eine große Schüssel geben, die Beeren in ein sauberes Tuch geben u. den Saft in die Schüssel laufen lassen u. umrühren bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Sirup in kl. Flaschen oder Schraubgläser abfüllen (gibt ca. 10 kleine Gläser).

Tortenguss: 250 ml Erdbeersirup, 125 ml Wasser, 1,5 Pck. Tortenguss. Erst etwas Tortenguss mit Wasser verrühren, dann den Rest der Flüssigkeit zugeben und aufkochen.

Zubereitung: Gelatine einweichen; Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft/schale verrühren; Gelatine leicht anwärmen und auflösen und unter die Quarkmasse geben; geschl. Sahne unterheben. Tortenring um den Biskuitboden legen; die Masse einfüllen u. im Kühlschrank fest werden lassen. Mit den Erdbeeren belegen. Tortenguss zubereiten u. darüber geben. Nochmals kalt stellen.



09

Fürth/Nord
Gärtnerei
Süberkrüb

Gärtnerei Süberkrüb



Inh. Sigrid Lechner-Süberkrüb

Alte Reutstr. 62

90765 Fürth

Tel. 09 11 / 7 90 66 60

Fax 09 11 / 7 90 90 64

www.blumen-sueberkrueb.de

info@blumen-sueberkrueb.de

Öffnungszeiten

Mo-Fr: 8 bis 18 Uhr, Sa: 8 bis 15 Uhr



Im Herzen von Fürth gelegen, besteht unsere Firma seit über 50 Jahren. Traditionsreiches gärtnerisches Wissen und moderne Floristik finden sich bei uns unter einem Dach. Der Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig und wird gepflegt. Bei uns nimmt man sich noch Zeit für die persönliche Beratung. Fachlich versierte Mitarbeiter bilden unser starkes Team, das für individuelle Beratung und kontinuierliche Qualität steht. Überzeugen Sie sich selbst – wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Das können wir für Sie tun

- Floristik für Hochzeiten, Firmenfeiern und andere Feste
- Trauerschmuck: Buketten, Kränze, Gestecke, Schalen
- Zimmerpflanzen, Balkonpflanzen, Stauden, Gehölze, Kräuter
- Gartengestaltung und Gartenpflege
- Grabgestaltung, Gieß- und Pflegeservice
- Kübelpflanzenüberwinterung und Sommerpflege
- Lieferservice im Raum Nürnberg, Fürth, Erlangen



Unser
Tipp
für Sie

Richtig düngen

Um lange Freude an Pflanzen im Haus und Garten zu haben, sollten diese ausreichend mit Dünger versorgt sein.

Am besten sind organisch-mineralische Dünger für Garten, Balkon oder das Grab. Sie wirken sofort über lange Zeit. Der Dünger wird vor der Pflanzung oder bei vorhandenen Pflanzen ausgestreut und in die oberste Bodenschicht eingearbeitet. Die Anwendung kann von Ende März bis Ende September erfolgen und wiederholt durchgeführt werden. Die Nährstoffe werden in einem Zeitraum von 2-3 Monaten gleichmäßig freigesetzt. Dieser Dünger fördert das Bodenleben, schafft Humus und hält den Boden locker und gesund.

Spezialdünger für Zimmerpflanzen, Balkon-, Kübel- und Zitruspflanzen, Petunien, Orchideen, Kakteen können in flüssiger Form einfach beim Gießen in das Wasser gegeben werden. Den Flüssigdünger jedoch nie auf trockenen Erdballen gießen, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann. Die Anwendung ist einmal wöchentlich. In der kalten Jahreszeit und bei Orchideen oder Kakteen weniger düngen. Am besten nach Empfehlung auf der Flasche.



Fürth/
Burgfarnbach
Gärtnerei
Diezemann

11

Thomas Diezemann

Bernbacher Str. 30
90768 Fürth

Tel. 0911 / 75 17 74

Fax 0911 / 75 30 420

www.diezemann.de

gaertneri@diezemann.de

Öffnungszeiten

Mo-Fr: 8 bis 18 Uhr, Sa: 8 bis 12.30 Uhr, So: 10 bis 11.30 Uhr

Genüsse für Terrasse und Balkon

Der Trend zu frischen Kräutern, Naschgemüse und auch Obst für kleinere Gärten, Balkonkästen und Töpfe ist ungebrochen. Gesundes vitaminreiches Gemüse lässt sich auch gut mit Balkonblumen kombinieren. Viele neue kompakte, geschmacklich sehr gute Sorten drängen auf den Markt. Dieses Snackgemüse wie z.B. Topfpaprika „Rojito“ rot und „Yoshi“ orange mit kleinen süßen Früchten, Mini-Schlangengurke „Picolino“, Topftomate „Totem“ nur ca. 40 cm hoch oder Hängetomate „Tumbling Tom Red“ eignen sich hervorragend zum Naschen. Ebenso gut zu verwenden sind Chilis in vielen Sorten, Birnenmelone, Andenbeeren und Erdbeeren.

Mit Tomaten, Gurken, Bohnen, Erbsen, Kürbissen, Melonen, Kiwi oder Wein lassen sich gut Sichtschutz und Raumtrennung verwirklichen. Mit dem frischen Duft der Kräuter von Ananasminze bis Zitronenverbene lässt sich auf jeden Balkon eine Wohlfühlatmosphäre zaubern. Zum Ausprobieren gibt es viele Raritäten mit Strauchbasilikum, Colakraut, Kaugummi-strauch, Wasabi-Rauke, Fruchtsalbei, Olivenkraut und Zitronengurke.



- Beet- und Balkonblumen
- Gemüsepflanzen und Kräuter
- Schnittblumen
- Floristik
- Topfpflanzen
- Grabpflege
- Dienstleistungen



Fisch aus dem
Fürther Land

Petri Heil – fränkischer Karpfen

Ein schmackhafter Karpfen – ein echter Genuss für Kenner! Die Karpfenteichwirtschaft in Franken blickt bereits auf eine über 1000-jährige Tradition zurück. Im Mittelalter war der Karpfen in den Klöstern zur Fastenzeit ein wichtiges Nahrungsmittel – und eine teure Delikatesse. Daher wurden in der Region Franken viele Teiche angelegt und mit Leidenschaft Karpfenlandwirtschaft betrieben. Um die Qualität und Erhaltung dieser Tradition kümmert sich die Teichgenossenschaft Fürth und der Fischerzeugerring Mittelfranken e.V.

Karpfen aus naturnaher, umwelt- und fischgerechter Aufzucht treffen mit ihrer unvergleichlichen Frische genau den Geschmack des Verbrauchers, wie die steigende Nachfrage beweist. Ob gebacken oder blau – für jeden Geschmack findet sich ein passendes Rezept für diese Delikatesse. Ebenso bieten viele Gaststätten im Fürther Land Karpfen als frische und schmackhafte Delikatesse an.

Die Karpfenteichwirtschaft prägt in Franken nicht nur die Landschaft, sondern auch die Menschen, die Kultur und das Leben auf dem Land. Entdecken auch Sie den Charme einer besonderen Verbindung – einer liebenswerten Landschaft mit einem hervorragenden Produkt!

Ansprechpartner

Teichgenossenschaft Landkreis Fürth
Marco Kistner, Vorsitzender
Tel. 09 11 / 7 52 08 43
kontakt@marco-kistner.de

Unser
Rezept
für Sie

Karpfen gebacken

Am besten ist ein Karpfen von ca. 2½ Pfund, der frisch geschlachtet, ausgenommen und entlang des Rückgrates so geteilt wird, dass beide Hälften noch eine Schwanzflosse besitzen.

Zutaten: Salz, Pfeffer, Mehl, Butterschmalz

Zubereitung: Karpfenhälften mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, etwas einziehen lassen, in Mehl wälzen. Fritteuse mit frischem Butterschmalz auf 180° erhitzen, Karpfenhälften ca. 10 Minuten darin ausbacken.

Als Beilage reicht man Kartoffelsalat und gemischte Salate.

Guten Appetit!



Fürth/
Ritzmannshof
Hofladen
Rotter

13

Hofladen Rotter

Hans-Peter Rotter

Linsenfeld 15
90768 Ritzmannshof
Tel. 09 11 / 76 38 28
Fax 09 11 / 76 38 59

rotterhofladen@arcor.de
www.rotter-hofladen.de

Öffnungszeiten

Fr: 9 bis 19 Uhr, Sa: 8 bis 13 Uhr

Zur Spargelsaison

Mo-Do: 15 bis 18 Uhr, Fr: 9 bis 19 Uhr, Sa: 9 bis 16 Uhr
So und Feiertage: 9 bis 12 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten Selbstbedienung im Hof möglich



Unser
Rezept
für Sie

Grüenspargel mit Nudeln

Zutaten: Bandnudeln, grüner Spargel, Zwiebel, Öl, Butter, Salz, Pfeffer, Sahne oder Crème fraîche, Sauce-Hollandaise

Die Bandnudeln in Salzwasser garen. Den grünen Spargel kurz abbrausen und in ca. 2 cm Stücke schneiden (Spargel muss nicht geschält werden). Olivenöl oder Butter erhitzen, Zwiebelwürfel anbraten, dann Spargel dazugeben und je nach Geschmack evtl. gewürfelten, gekochten oder geräucherten Schinken dazu. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer oder etwas Gemüsebrühe würzen. Deckel darauf und alles ca. 5 Minuten dünsten. Anschließend evtl. vom Nudelwasser einen Schöpfer zu dem Spargel in die Pfanne geben und mit Spargelbauers beste Sauce-Hollandaisepulver, Sahne oder Crème fraîche binden. Nudeln abseihen und unter den Spargel mischen. Ein frischer Salat passt hervorragend dazu.

Guten Appetit!



- Frischfleisch im Wechsel: Schwein, Rind, Hähnchen, Lamm, Wild, Fisch, (Weihnachtsgeflügel und Enten)
- Verschiedene Sorten Kartoffeln, Spargel grün u. weiß, selbstgebackenes Brot, Gemüse und Obst aus der Region
- Wurstspezialitäten, Schinken, Käse, Milch, Joghurt, Quark, Eier, Nudeln, vegetarische Brotaufstriche, Pestos
- Fränkischer Wein, Secco, Liköre, Schnäpse, Obst und Gemüsesäfte
- Selbstgemachte Marmelade, Honig, Meerrettich, Frankenhöhlener, Frucht-Gummibärchen, Müsli, Essig, Öle, Suppen, Soßen, Tomatenprodukte, Aroniaprodukte

Rund um
die Uhr

Regionale Produkte – frisch aus dem Automat

- ▷ **Cadolzburg/Steinbach**
Familie Paulus, Lindenhof 1
Milchzapfsäule und ein Automat (Eier, Käse, Wurst, Marmelade)
stehen täglich 24 Stunden zur Verfügung
- ▷ **Oberasbach**
Kuhle Milch und Fröhliche Hühner
Familie Kleinlein, Leichendorfer Str. 101
Milch, Eier
- ▷ **Seukendorf/Hiltmannsdorf**
Das Milchhaus, Familie Lämmermann, Alte Dorfstr. 18
Milch, Molkereiprodukte, Eier, Wurstwaren, geräuchertes Fischfilet, Kartoffeln,
Saisonwaren wie Spargel und Erdbeeren
- ▷ **Seukendorf**
Siegfried Amm, Bernbacher Weg
Eier
- ▷ **Untermichelbach/Obermichelbach**
Rosa Kuh, Familie Bauer, Am Pfannenfeld 2
Milch, Fleisch- und Wurstwaren, Molkereiprodukte, Eier
- ▷ **Veitsbronn/Kreppendorf**
Familie Müdsam, Kreppendorf 4
Milch, Käse, Eier
- ▷ **Burgfarrnbach/Fürth**
Robert Berngruber Hirschgartenweg 20
Kartoffeln, Spargel, Eier, Holunderspezialitäten
- ▷ **Ritzmannshof/Fürth**
Hofladen Rotter, Linsfeld 15
Außerhalb der Öffnungszeiten Selbstbedienung im Hof möglich
- ▷ **Stadeln/Fürth**
Familie Lohbauer, Stadelner Hauptstraße 67
Milch, Wurst, Käse, Eier, Marmeladen, Honig, Nudeln

Natur pur – Honig aus der Region

Deutschland ist ein Honigland. Mit einem Verzehr von jährlich 1,3 kg pro Kopf liegt Deutschland weltweit im Spitzenfeld.

Drei Viertel des Verbrauches sind Importhonige, überwiegend aus mediterranen Ländern. Nur ein Viertel des Verbrauchs können die deutschen Imker selbst erzeugen. Umso wertvoller ist der Honig aus Ihrer Nachbarschaft mit seinen einheimischen Bestandteilen wie zum Beispiel seinen Blütenpollen.

Honig ist Vertrauenssache!

Sicher ist in Ihrer näheren Umgebung ein Imker. Von ihm erhalten Sie neben Honig auch weitere Bienenprodukte und viele Informationen zum Honig, den Bienen und dem Naturschutz.

Fragen Sie Ihren Imker in der Nachbarschaft.

In vielen Orten gibt es Imkervereine, bestimmt auch in Ihrem.

Näheres dazu finden Sie auch im Internet unter:

www.imker-bayern.de

www.bayerische-imker.de

Ansprechpartner

Konrad Müller

Tel. 0 91 03 / 88 00

90556 Cadolzburg

Heinz Philipp

Tel. 09 11 / 76 54 19

90587 Obermichelbach

Imker



Direktvermarkter

- 01 Ammerndorfer Mühle
- 02 Ammerndorfer Brauerei
- 03 Rangau Rapsöl GmbH
- 04 Bauernladen Lindenhof
- 05 Hornig Pleikershof
- 06 Brennholz Johannes Strobl
- 07 Franken-GeNuss
- 08 Hof Egerer-Decker
- 09 Gärtnerei Süberkrüb
- 10 Mannhofer Bauernladen
- 11 Blumengärtnerei Diezemann
- 12 Reichels Hofladen-Hofstüberl
- 13 Hofladen Rotter
- 14 Lindenhof Fernabrünst
- 15 Ziegler Bauernladen
- 16 Tiefel Naturland Weidehof
- 17 Bauernhof Oppel
- 18 Kuhle Milch und fröhliche Hühner
- 19 Rangau Spargel
- 20 Erdbeerhof Peter
- 21 Imkerei Hilmer
- 22 Bioland-Betrieb Zacherhof
- 23 HOFLADENB@X
- 24 Weidefleisch Tiefel
- 25 Hofladen Lämmermann
- 26 Hofmetzgerei Lohbauer
- 27 Geflügelhof Schwab
- 28 Imkerei Stolz
- 29 Hechtels Hofladen
- 30 Hof der Familie John
- 31 Kreatives vom Hof
- 32 Ostertags Bio-Hofladen
- 33 Pflanzenhaus Schöner
- 34 Gugels Spargel

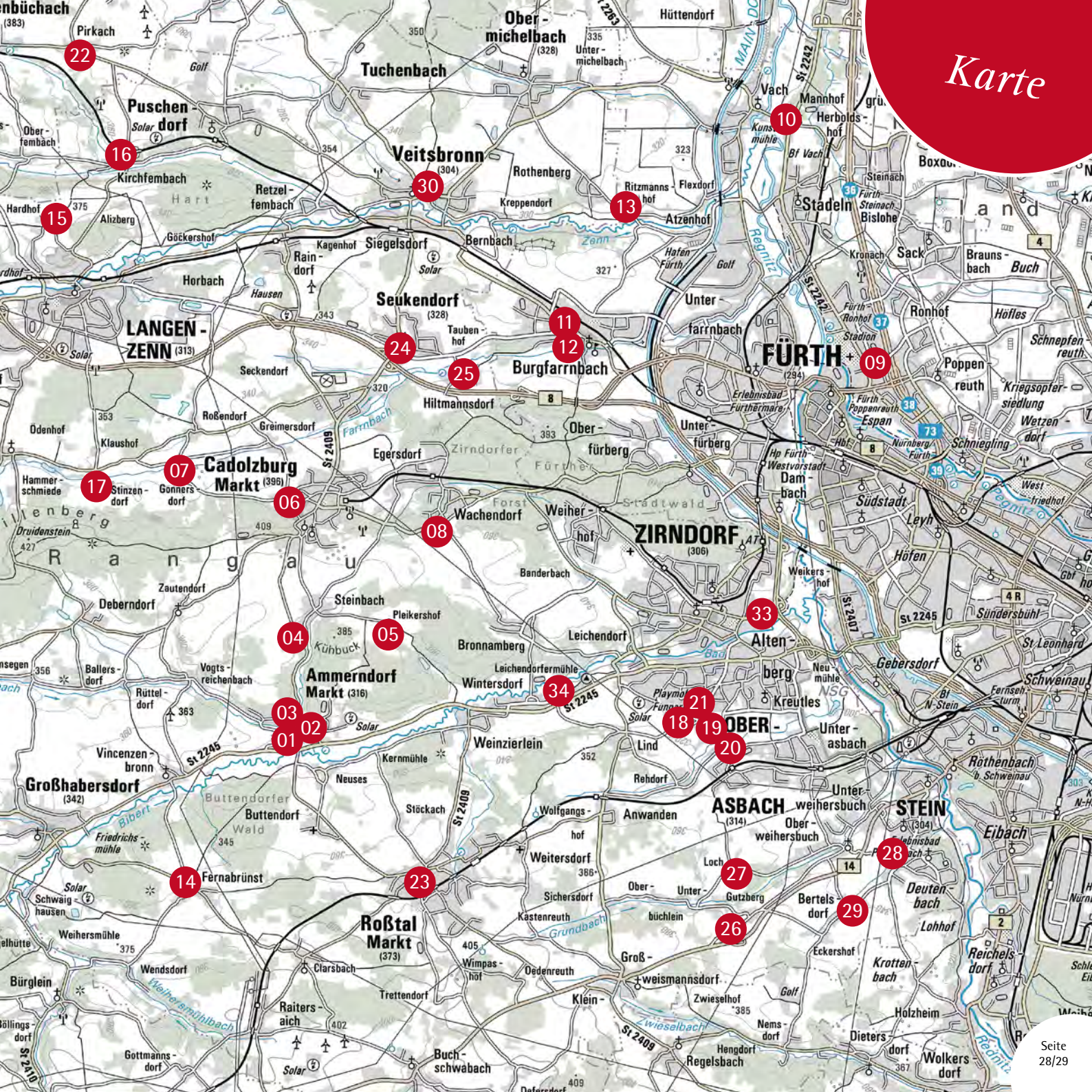


Wie und wo kann ich frische und qualitativ wertvolle Lebensmittel kaufen?

Diese Fragen stellen Sie sich als Verbraucher sicherlich des Öfteren. Die Antwort darauf lautet: Bei den regionalen Hofläden, Direktvermarktern und örtlichen Bauernmärkten. Denn dort erhalten Sie Lebensmittel wie sie sein sollten. In unserer Kulturlandschaft mit aller Sorgfalt und Liebe zum Produkt hergestellt, mit hoher Verantwortung gegenüber Tier und Natur.

Engagierte Jungbäuerinnen und Jungbauern aus der Region haben sich das Ziel gesetzt, ihren Qualitätsanspruch an regionale Produkte umzusetzen und Verbraucherinnen und Verbraucher für ihre regionalen Erzeugnisse zu sensibilisieren. „Mit Leib und Seele arbeiten wir in der Landwirtschaft. Wir stammen aus traditionellen Familienbetrieben mit generationsübergreifender Erfahrung in Anbau und Tierzucht. Unser Ziel ist es, diesen Erfahrungsschatz immer weiter zu entwickeln und neue Wege zu gehen, um Ihnen als Verbraucher tagtäglich frische und hochwertige Produkte anzubieten.

Das versprechen wir Ihnen!



<p>01 Familie Stinzendörfer Ammerndorf Mühlgasse 11 Tel. 0 91 27 / 5 75 22 www.biomuehle-ammerndorf.de</p>	<p>Ammerndorfer Mühle Bioland-Produkte, verschiedenste (Vollkorn-)Mehle, Körner, z.B. Weizen-, Roggen-, Weizenvollkorn-, Dinkelvollkornmehl, Weizen-, Roggen-, Dinkel-, Hafer-, Gerstenkörner, Grieß, Haferflocken, Schleckereien und Gebäck, Schokofrüchte, kaltgepresste Öle, Suppenwürfel, Vollrohrzucker, Trockensauerteig, Honig, Nudeln, Graupen, Flocken- und Müslimischungen u.a.</p>	<p>Mo: 8–12 Uhr und 13–17 Uhr Di bis Fr: 8–12 Uhr</p>
<p>02 H. Murmann GmbH & Co. KG Ammerndorf Marktplatz 1–2 Tel. 0 91 27 / 5 75 44 Fax 0 91 27 / 71 68 www.ammerndorfer-bier.de</p>	<p>Ammerndorfer Bier Dorn-Bräu Altes bewahren und Neues erleben – seit über 285 Jahren braut die Privatbrauerei AMMERNDORFER BIER ihre Biere nach diesem Grundsatz. Brauereiführungen nach Voranmeldung</p>	<p>Mo bis Fr: 8–12 Uhr und 13–18 Uhr Sa: 8–12 Uhr (April bis Sept.) 9–12 Uhr (Okt. bis März)</p>
<p>03 Rangau Rapsöl GmbH Ammerndorf Am Moosrangen 12 Tel. 0 91 27 / 98 48 66 0 Fax 0 91 27 / 95 65 0 www.rangau-rapsoel.de</p>	<p>Rapsöl Rapsöl in Flaschen und Kanistern Verkaufsstellen unter: www.rangau-rapsoel.de Telefonische Vorbestellung und Abholung in Ammerndorf</p>	<p>Direktverkauf: Am Moosrangau 12 90614 Ammerndorf Mo bis Do: 8–12, 13–16 Uhr Fr: 8–12 Uhr</p>
<p>04 Hannelore und Christian Paulus Cadolzburg Lindenhof 1 Tel. 0 91 03 / 80 48 Fax 0 91 03 / 71 72 40</p>	<p>Bauernladen Lindenhof Gemüse, Obst und Beeren nach Saison, Blattsalate, Frischwurst, Geräuchertes, Fleisch, Geflügel, geräucherte Forellen/ -filet, Milch, Käse, Joghurt, Quark, Eis, Frischkäse, Ziegenkäse, Eier, Müsli, Nudeln, Pasten, Relish, Säfte, Honig, Liköre, Sekt, Tee, Kräuter, Gewürze, Essig, Öle, Süßwaren, Mehl, Beet- und Balkonblumen. Ab Herbst Glühwein, Punsch, Federweißer, Gänse und Enten, Kürbisse jeder Art, Zuckermais. Spezialitäten: Marmeladen, Gebäck, Kuchen, Torten, Eierlikör, Brot, Geschenkkörbe, Christbäume</p>	<p>Di: 9 bis 16 Uhr Mi bis Fr: 9–18.30 Uhr Sa: 8–14 Uhr Unsere Milchzapfsäule und Automaten (Eier, Käse, Wurst, Butter) stehen täglich 24 Stunden zur Verfügung.</p>
<p>05 Ingrid und Karl-Heinz Hornig Cadolzburg Pleikershof 1 Tel. 0 91 03 / 89 19 Fax 0 91 03 / 71 94 38 info@pleikershof.de www.pleikershof.de</p>	<p>Hornig Pleikershof Eier aus Freilandhaltung, Kartoffeln und Honig. Das Besondere für Ihr Fest: Wir liefern auf Bestellung „Spanferkel knusprig gebraten mit Beilagen nach Saison“ Außerdem bieten wir noch Urlaub auf dem Bauernhof an.</p>	<p>ganztägig, auch zur Selbstbedienung</p>

<p>06 Johannes Strobl Cadolzburg Gonnensdorfer Weg 3 Tel. 0 91 03 / 4 53 Fax 0 91 03 / 73 12 johannes.strobl@t-online.de</p>	<p>Brennholz ofenfertig frei Haus</p>	<p>nach Vereinbarung</p>
<p>07 Martin Stiegler Cadolzburg/Gonnensdorf Gonnensdorf 6 Tel. 0 91 03 / 71 42 24 8 www.franken-ge Genuss.com</p>	<p>Franken-GeNuss Haselnuss Natur, geröstete Haselnuss, Haselnuss-Öl und -Creme, Haselnuss Brände, Haselnuss-Salz, Haselnuss-Nougat und Toffee und viele weitere nussige Kreationen sowie Führungen für Gruppen nach Anmeldung</p>	<p>Mitte Sept. bis Weihnachten: Mi: 14–18 Uhr Do: 9.30–12 und 14–18 Uhr Fr: 10–18 Uhr, Sa 9.30–14 Uhr und nach Vereinbarung</p>
<p>08 Robert und Doris Egerer-Decker Cadolzburg/Wachendorf Alte Fürther Str. 10 Tel. 0 91 03 / 22 96 Fax 0 91 03 / 79 64 08 info@lecker-von-decker.de www.lecker-von-decker.de</p>	<p>Hof Egerer-Decker Spargel täglich frisch aus eigenem Anbau von April bis Juni, Erdbeeren vom eigenen Feld im Juni. Labyrinth im Mais von Juli bis September, Kürbisse in verschiedenen Sorten, Größen und Farben von September bis November</p>	<p>Spargel- u. Erdbeersaison: Mo bis Fr: 9–12 Uhr und 15–18 Uhr Sa, So und Feiertage: 9–12 Uhr</p> <p>Selbstpflückanlage in Horbach/ Langenzenn (ggüber Weiherstr. 30), täglich: 8–18 Uhr</p>
<p>09 Sigrid Lechner-Süberkrüb Fürth/Nord Alte Reutstr. 62 Tel. 09 11 / 7 90 66 60 www.blumen-sueberkrueb.de</p>	<p>Gärtnerei Süberkrüb Floristik für Hochzeiten, Firmenfeiern und andere Feste. Trauerschmuck: Buketten, Kränze, Gestecke, Schalen, Zimmerpflanzen, Balkonpflanzen, Stauden, Gehölze, Kräuter, Gartengestaltung und Gartenpflege, Grabgestaltung, Gieß- und Pflegeservice, Kübelpflanzenüberwinterung und Sommerpflege, Lieferservice im Raum Nürnberg, Fürth, Erlangen</p>	<p>Mo bis Fr: 8–18 Uhr Sa: 8–15 Uhr</p>
<p>10 Gudrun und Georg Knorr Fürth/Mannhof Mannhofer Straße 44 Tel. 09 11 / 76 73 15 Fax 09 11 / 76 58 0 24 info@knorr-mannhof.de www.knorr-mannhof.de</p>	<p>Mannhofer Bauernladen Milch, Eier, Käse und Käseprodukte, Frischfleisch vom Rind, Kalb, Schwein, Geflügel und Lamm, Frischwurstauswahl, Geräuchertes, Wurstkonserven. Große Auswahl an Gemüse und Obst, versch. Sorten Kartoffeln aus eigenem Anbau. Marmeladen, Sauergemüse, Gebäck und verschiedene Brotsorten, Weine, Schnäpse und Liköre, Nudeln, Nudelsoßen. Private Feste, Firmenfeiern, Kultur- und Kunstprogramm, Partyservice, Geschenkkörbe und Geschenkgutscheine</p>	<p>Do: 9–12.30 Uhr und 15–18 Uhr Fr: 9–18 Uhr Sa: 8–12.30 Uhr</p>
<p>11 Thomas Diezemann Fürth/Burgfarnbach Bernbacher Str. 30 Tel. 09 11 / 75 17 74 www.diezemann.de</p>	<p>Blumengärtnerei Diezemann Beet- und Balkonblumen, Gemüsepflanzen, Kräuter, Schnittblumen, Topfpflanzen, Grabpflege, Floristik, Dienstleistungen</p>	<p>Mo bis Fr: 8–18 Uhr Sa: 8–12.30 Uhr So: 10–11.30 Uhr</p>

<p>12 Renate und Gottfried Reichel Fürth/Burgfarnbach Felsenkellerweg 1 Tel. 09 11 / 75 63 97 Fax 09 11 / 9 71 97 53</p>	<p>Reichels Hofladen-Hofstüberl Frischmilch, Eier, Kartoffeln, Obst, Gemüse und Salate nach Saison, Marmeladen, Säfte, Obst und Gemüse konserviert, Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch, Zicklein, Hähnchen, Suppenhühner, Räucherwurst- und Fleischwaren, Gastronomie-Service, Schlachtschüssel, Fisch- und Gan-spertien, Familienfeiern, Erlebnisbauernhof, Hofführungen, Kindergeburtstage auf dem Bauernhof</p>	<p>Fr 9–18 Uhr Sa: 9–15 Uhr sowie auf Anfrage</p>
<p>13 Hans-Peter Rotter Fürth/Ritzmannshof Linsfeld 15 Tel. 09 11 / 76 38 28 Fax 09 11 / 76 38 59 rotterhofladen@arcor.de</p>	<p>Hofladen Rotter Frischfleisch im Wechsel: Schwein, Rind, Hähnchen, Lamm, Wild, Fisch, (Geflügel und Enten). Kartoffeln, Spargel grün u. weiß, selbstgebackenes Brot, Gemüse und Obst aus der Region. Wurstspezialitäten, Schinken, Käse, Milch, Joghurt, Quark, Eier, Nudeln, vegetarische Brotaufstriche, Pestos, fränkischer Wein, Secco, Liköre, Schnäpse, Obst und Gemüsesäfte. Marmelade, Honig, Meerrettich, Holunder, Gummibärchen, Müsli, Essig, Öle, Suppen, Soßen, Tomatenprodukte, Aronja-Produkte und -Säfte</p>	<p>Fr: 9–19 Uhr, Sa: 8–13 Uhr Zur Spargelsaison: Mo bis Do 15–18 Uhr Fr: 9–19 Uhr, Sa: 9–16 Uhr So und Feiertage: 9–12 Uhr Außerhalb der Öffnungszeiten Selbstbedienung im Hof möglich</p>
<p>14 Helgo und Ria Hofmann Großhabersdorf/Fernabrünst Fernabrünster Hauptstr. 5 Tel. 0 91 05 / 3 53 Fax 0 91 05 / 99 39 07 www.lindenhof-fernabruenst.de</p>	<p>Lindenhof Fernabrünst Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Hase), Wurst, Gemüse, Blattsalate, Marmelade, Nudeln und verschiedene Dienstleistungen</p>	<p>Fr: 12–18 Uhr Sa: 9–14 Uhr Sonntags für unsere Gäste</p>
<p>15 Thomas Ziegler Langenzenn/Hardhof Hardhof 3 Tel. 0 91 01 / 62 42 Fax 0 91 01 / 62 42 ziegler.hardhof@t-online.de</p>	<p>Zieglers Bauernladen Eier aus der Bodenhaltung, Kartoffeln, geräucherte Wurstwaren, Wurst Dosen, Apfelsaft u.-most, Hähnchen, Hühner, Griebenschmalz, Fruchtaufstriche, Schnäpse und Liköre, Gemüse der Saison, Spargel, Schwabachtaler Obst und Apfelchips, Frankenwein, Nudeln, Dinkelprodukte, Rapsöl, Tahedl-Produkte, Meerrettich, Frankenholunder, Kürbiskern-Produkte, Honig, Ströbel-Milchprodukte, Almbutter, Käse, Mehl aus der Winkler Mühle, Geschenkkörbe und weitere Produkte</p>	<p>Di bis Sa: 9–12 Uhr Di bis Fr: 14–18 Uhr</p>
<p>16 Michael Tiefel Langenzenn/Kirchfembach Kirchfembacher Str. 4 Tel. 0 91 01 / 84 81</p>	<p>Tiefel Direktvermarktung Naturland Weidehof Fleisch von Weiderindern (Angusrind), Fleisch von Weideschweinen, Schinken und Dosenwurst, Fleisch von Dammwild von Oktober bis April, Salami von Angusrind, Hirsch, Mufflons und Weideschweinen – Naturland zertifiziert. Im Hofladen: Verkauf von Fleisch, Dosenwurst und Salami</p>	<p>Im Hofladen: Verkauf nach tel. Vereinbarung Jeden 1. und 3. Sa. im Monat: Bauernmarkt in Langenzenn.</p>

<p>17 Werner Oppel Langenzenn/Stinzendorf Dillenbergr. 13 Tel. 0 91 01 / 28 62 Fax 0 91 01 / 96 41 www.werner-oppel.de</p>	<p>Bauernhof Oppel Kartoffeln, Eier, Honig, Zwiebeln, Äpfel, Kräuter und Gemüse; Pflanzen, Bäume und Sträucher</p>	<p>Mo bis Sa: 9–12 Uhr Mo bis Fr: 14–18 Uhr oder nach Vereinbarung</p>
<p>18 Familie Kleinlein Oberasbach Leichendorfer Str. 101 Tel. 09 11 / 69 23 30 www.kuhle-Milch.de facebook.com/Fröhliche-Hühner</p>	<p>Biokreis-Betrieb Kuhle Milch und fröhliche Hühner Milch, Eier, Rindersalami und Honig können aus Automaten gekauft werden.</p>	<p>täglich 6–21 Uhr</p>
<p>19 Thomas Peter Oberasbach Bachstr. 7 Tel. 09 11 / 69 49 39 Fax 09 11 / 69 34 48 www.rangau-spargel.de</p>	<p>Rangau Spargel Spargel, Kartoffeln, Kürbis, Eier, Nudeln, Honig und Wein</p>	<p>Mo bis Sa: 8–18 Uhr Zur Spargelsaison: Mo bis Fr: 8–19 Uhr Sa: 8–16 Uhr Sonn- u. Feiertage: 9–12 Uhr</p>
<p>20 Johann Peter Oberasbach Bachstr. 7 (siehe oberhalb: Rangau Spargel)</p>	<p>Erdbeerhof Peter Erdbeeren</p>	<p>Ab Mitte Mai erhalten Sie im Hofladen (siehe oberhalb) und an unseren Verkaufsstellen erntefrische Erdbeeren.</p>
<p>21 Florian Hilmer Oberasbach Hochstr. 118 Tel. 09 11 / 89 64 42 26 www.imkerei-hilmer.de</p>	<p>Imkerei Hilmer Honig aus eigener Imkerei, Honig-Pflegeprodukte, Propolis Blütenpollen und handgemachte Bienenwachskerzen</p>	<p>jeden Fr von 8.30–13 Uhr: Wochenmarkt in Oberasbach jeden Sa 8–12 Uhr: Wochen- markt in Neuendettelsau jederzeit bei Imkerei Hilmer in Oberasbach</p>
<p>22 Gerald Weghorn Puschendorf In der Reit 1 Tel. 0 91 01 / 85 71 Fax 0 91 01 / 53 66 87 www.zacherhof.com</p>	<p>Bioland-Betrieb Zacherhof Weidefleisch vom Angus-Jungrind, biologisch erzeugtes Jungrindfleisch</p>	<p>Verkaufstermine: ca. alle 2–3 Wochen mit Vorbestellung siehe www.zacherhof.com</p>

<p>23 Birgit Wegner, Mareike Schalk Roßtal Tel. 0 91 27 / 9 54 10 48 www.hofladenbox.de info@hofladenbox.de</p>	<p>HOFLADENB@X Regionale Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte und Backwaren aus dem Landkreis Fürth direkt nach Hause geliefert – ohne lange Transportwege, umweltfreundlich verpackt, gekühlt. Die Herkunft der Produkte ist transparent.</p>	<p>Information über unseren Online-Marktplatz über die Homepage, Facebook und telefonisch</p>
<p>24 Tiefel GbR Seukendorf Langenzenner Str. 9 Tel. 09 11 / 75 64 61 Fax 09 11 / 78 74 171 www.weidefleisch-tiefel.de</p>	<p>Weidefleisch Tiefel Rindfleisch aus ganzjähriger Bio-Freilandhaltung im Paket oder Einzelteile, Putenfleisch aus Bio-Freilandhaltung im Ganzen, halbiert oder in Einzelteilen</p>	<p>Rindfleisch gibt es über das ganze Jahr verteilt, Putenfleisch von September bis Dezember.</p>
<p>25 Hannelore und Willi Lämmermann Seukendorf/Hiltmannsdorf Alte Dorfstraße 18 Tel. 09 11 / 75 51 52 Fax 09 11 / 75 51 52 willi.laemmermann@gmx.de</p>	<p>Milchhaus und Hofladen Lämmermann Kartoffeln (eigener Anbau), Eier, Äpfel, Erdbeeren, Nudeln, Wurstgläser, Rapsöl, Holunderprodukte, Wein, Marmelade, Milch, versch. Mehlsorten, Heumilchkäse-/ u. -butter, Ziegenheumilchkäse, versch. Joghurt, ger. Fischfilet (Saibling, Lachsforelle, Forelle), Kürbisse (eigener Anbau), versch. Kürbiskerne u. Kürbisöl, Spargel grün/weiß (eigener Anbau, auch geschält), Brennholz, Christbäume, u.v.a.m.</p>	<p>Di bis Fr: 9–12 Uhr, 13–17 Uhr Sa: 9–16 Uhr</p> <p>Milchautomat und Warenautomaten: 24 h</p> <p>Zur Spargelsaison auch Sonn- und Feiertage: 9–16 Uhr</p>
<p>26 Familie Holger Lohbauer Stein/Gutzberg Gutzberger Dorfstr. 38 Tel. 0 91 27 / 82 59</p>	<p>Hofmetzgerei Lohbauer Fleisch: Schweinefleisch wöchentlich/Rindfleisch auf Vorbestellung. Wurstwaren: fränkische Bratwürste, Hausmacher Stadtwurst, versch. Aufschnittsorten, Gelbwurst, Weißwurst (14-tägig), Wiener, Leberkäse, Pressack rot und weiß, Blut und Leberwürste, Bauernschinken, diverse Räucherwaren, hausgemachte Salami, versch. Fleisch- und Wurstgläser. Außerdem: Kartoffeln, Eier, div. fränkische Schnapsbrände, Gutscheine, Geschenkkörbe, Wurst- und Räucherplatten.</p>	<p>Fr: 13–18 Uhr Sa: 8–12.30 Uhr</p>
<p>27 Helmut Schwab Stein/Loch Loch 20 Tel. 09 11 / 68 64 09</p>	<p>Geflügelhof Schwab Hähnchen von März bis November, Puten zu Weihnachten und auf Vorbestellung, Bauernbrot auf Vorbestellung, Wurstgläser von Geflügel und Schwein, Marmelade und Gelee, Eier, Nudeln, Eierlikör, Obstbrände</p>	<p>Do und Fr: 14–19 Uhr</p>
<p>28 Christian Stolz Stein/Deutenbach Regelsbacher Str. 38 Tel. 0911 / 67 64 45</p>	<p>Imkerei Stolz Honig (aus der Region Stein/Deutenbach, Roth und Spalt) und Kerzen aus eigener Herstellung</p>	<p>ganztägig, sieben Tage die Woche</p>

<p>29 Bettina und Michael Hechtel Stein/Bertelsdorf Bertelsdorfer Str. 32 Tel. 09 11 / 68 74 42 Fax 09 11 / 25 56 95 12 hechtel-agrar@web.de</p>	<p>Hechtel's Hofladen GbR Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch: auf Vorbestellung, Wurstwaren im Glas, hausgemachte Rohwurst, Grieben-schmalz, kesselfrische Weißwürste (monatlich), Räucher-waren, Obst der Saison, Fruchtaufstriche, Apfelsaft natur-trüb, Gemüse der Saison, Eier von freilaufenden Hühnern, Bauernbrot, Geschenkkörbe</p>	<p>Fr: 9–12 und 14–17 Uhr Sa: 9–12.30 Uhr</p>
<p>30 Ruth und Rudolf John Veitsbronn Tuchenbacher Str. 9 Tel. 09 11 / 75 10 88 Fax 09 11 / 75 10 45 www.john-veitsbronn.de</p>	<p>Hof der Familie John Spargel von April bis Juni. Kartoffeln, Wurst-dosen, Frucht-aufstriche, Grillsoße, Chutney, Honig, fränkischer Wein, Rapsöl, Schweinefleisch von hofeigenen Schweinen, Frem-denzimmer mit/ohne Frühstück</p>	<p>Spargelsaison: tägl. 10.30–18 Uhr Sonn- u. Feiertage: 10–12 Uhr Jeden 2. Samstag im Monat Fleischverkauf: 10.30–14 Uhr außerhalb der Saison nach Bedarf oder Vereinbarung</p>
<p>31 Petra Nussel Wilhermsdorf Dürrnfarnbach 4 Tel. 0 91 02 / 84 78 petranussel@googlemail.com</p>	<p>Kreatives vom Hof Blumenkränze und Gestecke, je nach Jahreszeit und nach Ihren Wünschen gestaltet</p>	<p>Die Fertigung erfolgt nach Bestellung.</p>
<p>32 Manfred Ostertag Wilhermsdorf demeter-Betrieb seit 1967 Meiersberg 45 Tel. 0 91 02 / 9 66 33 www.ostertags-bio-hofladen.de</p>	<p>Ostertags Bio-Hofladen Aus eigener Erzeugung: z.B. Möhren, Lauch, Auberginen, Pastinaken, Petersilienwurzel, Sellerie, Zucchini, Weiß-Rotkohl, Kohlrabi, Salat, Rote Beete, Blumenkohl, Brokkoli, Tomaten, Gurken und vieles mehr. Eier, Obst, Vollkornbro-te, Tiefkühlprodukte, Trockenwaren und Milchprodukte. Im April und Mai Pflanzen für den Garten u.v.a.m.</p>	<p>Fr: 9–18 Uhr Sa: 9–13 Uhr</p>
<p>33 Gerhard Schöner Zirndorf Jahnstr. 14 Tel. 09 11 / 60 66 68 Fax 09 11 / 60 66 13 www.pflanzen-schoener.de</p>	<p>Pflanzenhaus Schöner Innenraumbegrünung, Beet- und Balkonpflanzen, Ziersträu-cher und Baumschulpflanzen, Gartenstauden in Masterstau-den-Qualität, Rosensorten, Gemüsepflanzen, frische Kräuter in großer Auswahl (je nach Saison), Kletterpflanzen für jeden Standort, Frühlingsblumenzwiebeln, Schöner's Schmankerl – Kulinarisches zum Verschenken oder zum selber essen</p>	<p>Mo/Di/Do/Fr: 8–13 Uhr und 14.30–18 Uhr Mi und Sa: 8–13 Uhr</p>
<p>34 Marion Gugel Zirndorf/Wintersdorf Winkelstr. 15 Tel. 0 91 27 / 82 90</p>	<p>Gugels Spargel Spargel von Mitte April bis Mitte Juni</p>	<p>Zur Spargelsaison: Mo bis Sa: 9–18 Uhr So: 9–13 Uhr</p>

Urban Gardening



Lust auf Gemüse in Stadt und Landkreis Fürth

Ein neues Projekt am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth

Das massenhafte und allzeit verfügbare Angebot von weltweit produziertem, frischem Gemüse in den Supermärkten und Discountern hat dazu beigetragen, dass viele Menschen heute nicht mehr wissen, welches Gemüse in unserer Region angebaut wird. Regionalität und Saisonalität müssen deshalb häufig wieder neu erlernt werden. Dabei haben oft nicht nur jüngere Generationen das Bedürfnis selbst Obst, Gemüse und Kräuter anzubauen, um auf diese Weise am Kreislauf der Natur wieder teilzuhaben. Die Freude am „Gärtnern“ ist schier unbegrenzt: Ob auf kleinen Flächen, auf der Fensterbank, im Innenhof, auf der Terrasse oder dem Balkon: Es wird gesät und gepflanzt wie zu „Großmutterns Zeiten“.

Auch in Gemeinschaftsgärten und Kleingartenanlagen ist die Lust an der Ernte von selbstgezo-genem Gemüse so groß wie lange nicht mehr. Die Rückbesinnung auf alte Kultursorten und der Anbau von Raritäten stehen dabei ebenso im Vordergrund wie das Ausprobieren neuer Anbaumethoden. In interkulturellen Gärten entwickeln Akteure aus bis zu 20 Herkunftsländern ihre eigenen Ideen und bringen oft auch exotische Gemüsesorten aus ihrer Heimat in den Anbauplan mit ein. So leisten diese Gärten auch einen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität und Artenvielfalt in unserer Region. Von dem sozialen Miteinander bei der Gartenarbeit und der Verwertung der Ernte profitieren Migranten und die einheimische Bevölkerung gleichermaßen.

Mit dem Projekt „Urban Gardening: Lust auf Gemüse in der Stadt“ will das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Fürth in Kooperation mit der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) Veitshöchheim diese Aktivitäten der Bürgerinnen und Bürger in der Metropolregion unterstützen. Im Rahmen von Ausstellungen, Seminaren, Workshops und Vorträgen zu wertvollen Gemüsearten und alten wie neuen Anbaumethoden soll den Bürgerinnen und Bürgern fachkundige Unterstützung beim Einstieg in das „Stadtgärtnern“ gegeben werden. Auf einer Demonstrationsfläche um das AELF Fürth werden verschiedene Systeme für den Anbau von Gemüse, Obst und Kräutern rund um das Gartenjahr gezeigt.

Ansprechpartnerin

Gundula Holm

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth

Jahnstr. 7, 90763 Fürth

Tel. 09 11 / 9 97 15-413, Fax 09 11 / 9 97 15-444

E-Mail: gundula.holm@aelf-fu.bayern.de

Bauernhof zum Anfassen

Lernen, erleben, aktiv sein – dazu ist der Bauernhof der ideale Ort. Das erlebnisorientierte Lernen auf dem Bauernhof, das sinnliche Wahrnehmen, selber mit anzupacken und Zusammenhänge in der Natur nachhaltig zu erfahren, ist für Kinder ermutigend und stärkend.

Mit dem Programm „Erlebnis Bauernhof“ können Grundschulklassen der zweiten bis vierten Jahrgangsstufe, Übergangsklassen und Förderschulklassen aller Jahrgangsstufen einen kostenfreien Vormittag auf einem „echten“ Bauernhof verbringen. Dort erleben sie, wie unsere Lebensmittel hergestellt werden, wie Tiere artgerecht gehalten und wie Felder und Äcker bewirtschaftet werden. Sie lernen den Wert unserer Nahrungsmittel zu schätzen und bekommen einen Bezug zur Landwirtschaft und unserer Region.

Speziell dafür qualifizierte Erlebnisbäuerinnen und -bauern bieten auf ihren Höfen vielfältige lehrplanbezogene Lernprogramme an, die die im LehrplanPLUS geforderten Kompetenzen bei Schulkindern stärken. Im Landkreis Fürth kann bei folgenden Erlebnisbauernhöfen das Programm „Erlebnis Bauernhof“ gebucht werden:

Lern- und Erlebnishof Herzig

Oberer Bergstr. 2, 91452 Wilhelmsdorf, Tel. 0 91 02 / 84 13
herzig67@gmx.de

Lern- und Erlebnisbauernhof Schlager-Brunnhübner

Wilhelmsdorfer Str. 16, 90579 Langenzenn/Laubendorf, Tel. 0 91 02 / 99 77 08
melkmaaster@t-online.de

Erlebnisbauernhof Reichel

Felsenkellerweg 1, 90768 Fürth/Burgfarnbach, Tel. 09 11 / 75 63 97
bauernhof.reichel@t-online.de

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth betreut das Programm „Erlebnis Bauernhof“, gefördert wird es vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, das es in Kooperation mit dem Bayerischen Kultusministerium initiiert hat.

Unter www.erlebnis-bauernhof.bayern.de finden sich weitere Informationen zu den teilnehmenden Betrieben und dem Programm „Erlebnis Bauernhof“.

Erlebnis-
höfe





15

Langenzenn
*Zieglers
Bauernladen*

Zieglers Bauernladen

Hardhof 3
90579 Langenzenn

Tel. 091 01 / 62 42

Fax 091 01 / 62 42

ziegler.hardhof@t-online.de

Öffnungszeiten

Di-Sa: 9 bis 12 Uhr, Di-Fr: 14 bis 18 Uhr



- Produkte aus eigener Erzeugung: Eier aus der Bodenhaltung, Kartoffeln, Wurst-
dosen aus eigener Schlachtung, Apfelsaft und Apfelmost vom Hardhof, Hähnchen
und Hühner auf Bestellung, Griebenschmalz, Fruchtaufstriche, Schnäpse und Liköre
- Erweitertes Sortiment: Gemüse der Saison, Spargel, Schwabachtaler Obst und Ap-
felchips, Knoblauch, Frankenwein, Nudeln, Dinkelprodukte, Rapsöl aus dem Fürther
Land, Tahedl-Produkte, Meerrettich, Frankenholunder, Kürbiskern-Produkte, Honig,
Ströbel-Milchprodukte, Almbutter, Käse, Mehl aus der Winkler Mühle, Gemüse-
und Obstkonserven, Essig, Espressone-Kaffee, Tee und Gewürze, süße und herzhaft-
e Snacks, geräucherte Wurstwaren, Geschenkkörbe

Unser
Rezept
für Sie

Brathähnchen

Zutaten: 1 Brathähnchen, Zwiebel, Lauch,
Karotte, Sellerie, Salz, Pfeffer, Paprika,
Curry, Wasser

Zubereitung: Das Wurzelgemüse waschen,
schälen und in kleine Stücke schneiden.
Das vorbereitete Gemüse in die Braten-
pfanne geben und mit Wasser bedecken.
Die Arbeitsfläche und die Hände gründlich
reinigen. Das Hähnchen halbieren, unter
fließendem Wasser gründlich waschen und
mit einem Tuch trocken tupfen. Mit Salz,
Pfeffer, Paprika und Curry das Hähnchen
von allen Seiten gut würzen und verreiben.
Die beiden Hähnchenteile mit der Innenseite
auf das Gemüse legen. Die Arbeitsfläche
und die Hände wieder gründlich reinigen.
Bei 180°C das Hähnchen ca. 2 Std. braten
lassen und beim gelegentlichen Nachsehen
mit Bratenflüssigkeit bepinseln und bei Be-
darf Wasser nachgießen. Wenn das Hähn-
chen gar ist, kann es in Portionen geteilt
und im Backofen noch übergrillt werden.

Aus dem Bratenfond eine Soße herstellen.

Beilagen: Rohe Klöße oder Kartoffelsalat
(keine Soße nötig)

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und
einen Guten Appetit!**



18

Oberasbach
Kuhle Milch

Kuhle-Milch und fröhliche Hühner

Milchbauernhof Kleinlein

Familie Kleinlein
Leichendorfer Straße 101
90522 Oberasbach
Tel. 09 11 / 69 23 30
Fax 09 11 / 69 94 900
info@kuhle-Milch.de
www.kuhle-Milch.de

Fröhliche Hühner

Maximilian Engewald
Tel. 01 51 / 44 55 03 47
Maximilian.Engewald@gmx.de
facebook.com/Fröhliche-Hühner

Öffnungszeiten: täglich 6 bis 21 Uhr
Kauf über Automaten



Während der Vegetation dürfen die Rinder auf die Weide. In der übrigen Zeit leben sie in licht- und luftdurchströmten Ställen, die nach Südosten offen sind.

Die Hühner leben in Hühnermobilen und haben das ganze Jahr freien Zugang zur Wiese. Der Biokreisbetrieb verwendet keine Futterzusätze wie Jod, Aluminium und Carotin.

Die naturbelassene Bio-Weidemilch kann direkt am Hof an einem Milchautomaten „gezapft“ werden. Eier, Rindersalami und Honig gibt es ebenfalls aus Automaten.

Wolfgang Kleinlein ist außerdem Ihr Ansprechpartner für „Die faire Milch“ in Stadt und Landkreis Fürth.

Echt KUH!l!



Unser
Rezept
für Sie

Joghurt selbst gemacht

1 Liter „Kuhle-Milch“, über 72 Grad erhitzen (mit einem Thermometer überprüfen) auf 42 bis 40 Grad abkühlen lassen. 3 EL stichfestes Naturjoghurt ohne Zusätze mit lebenden Kulturen einrühren. In Gläser mit Schraubdeckel füllen und in den auf 50 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Nach einer halben Stunde den Backofen ausschalten aber nicht mehr öffnen. Das Joghurt dann 5 bis 12 Std. im geschlossenen Backofen reifen lassen. Oder: Joghurt in einem Joghurtbereiter nach Anleitung des Gerätes herstellen. Während des Reifens soll das Joghurt nicht erschüttert werden. Je länger es reift, desto saurer wird es. Nach der Reifezeit in den Kühlschrank stellen. Lassen Sie von diesem Joghurt 3 EL zurück und verwenden es für die nächste Herstellung. Es kann solange mit dem Joghurt wieder Joghurt gemacht werden, bis die gewünschte Konsistenz nicht mehr erreicht wird. Dann sollten Sie wieder mit einem gekauften Joghurt arbeiten. Es gibt auch Joghurt-Kulturen im Reformhaus oder in Naturkostläden zu kaufen.

„Kuhlen“ Appetit und „Kuhlen“ Gelingen!



19

Oberasbach
*Rangau-
Spargel*

Rangau-Spargel

Thomas Peter

Bachstraße 7
90522 Oberasbach

Tel. 09 11 / 69 49 39

Fax 09 11 / 69 34 48

info@rangau-spargel.de

www.rangau-spargel.de

Öffnungszeiten

Mo-Sa: 8 bis 18 Uhr

Während der **Spargelsaison**

Mo-Fr: 8 bis 19 Uhr, Sa: 8 bis 16 Uhr, Sonn- und Feiertag: 9 bis 12 Uhr



Unser
Rezept
für Sie

Spargelcurry

Zutaten für 4 Personen: 3-4 Hähnchenbrustfilets, Öl, 200 g Zuckerschoten, 500 g Spargel, evtl. etwas Butter, Salz, schwarzer Pfeffer, Curry-Pulver, Pulver für Instantbrühe

Spargel schälen, (dickere Stangen halbieren oder vierteln), in 6 cm lange Stücke schneiden. Die Erbsen waschen, evtl. fädeln. Filets in dünne Streifen schneiden, in etwas Öl rundherum anbraten, auf einen Teller geben (mit dem Saft). In derselben Pfanne die Erbsen anbraten (evtl. Butter zufügen), aus der Pfanne nehmen, dann die Spargelstücke (evtl. Butter) ca. 8 Min. schmoren, dann Fleisch und Erbsen zufügen, kräftig mit Brühpulver, Salz und Pfeffer würzen und alles zusammen ca. 10 Min. bei geschlossenem Deckel und wenig Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren und falls nötig, etwas Flüssigkeit zugeben. Mit etwas Curry-Pulver vorsichtig abschmecken.

Als Beilage Reis servieren. Wer mag, kann auch Pilze mit anbraten.



- Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Kürbis
- Weitere Produkte: Eier, Nudeln, Honig, Wein
- Zusätzlich zum Spargel-Direktverkauf auf unserem Bauernhof in Oberasbach, bieten wir Ihnen unsere Produkte über Verkaufshütten an.



20

Oberasbach
*Rangau-
Spargel*

Rangau-Erdbeeren

Johann Peter M.Sc.(TUM)

Bachstraße 7

90522 Oberasbach

Tel. 09 11 / 69 49 39

Fax 09 11 / 96 84 44 17

info@rangau-spargel.de

www.rangau-spargel.de

Öffnungszeiten

Mo-Sa: 8 bis 18 Uhr

Während der **Erdbeer-/Spargelsaison**

Mo-Fr: 8 bis 19 Uhr, Sa: 8 bis 16 Uhr, Sonn- und Feiertag: 9 bis 12 Uhr



Eine unserer tausenden fleißigen Mitarbeiterinnen (Bombus terrestris – Erdhummel) bei der Arbeit.

Täglich frisch aus eigenem Anbau!

Ab Mitte Mai erhalten Sie im Hofladen und an unseren Verkaufsstellen erntefrische Erdbeeren, die direkt von den heimischen Feldern rund um Oberasbach gepflückt wurden. Die „Königin der Beeren“ bietet fruchtigen Genuss sowie reichlich Vitamine, Mineralstoffe, eine Vielzahl an sekundären Pflanzenstoffen. Und das alles mit gerade einmal etwa 33 Kalorien – bei einer Portion von 100 Gramm.

Unser
Rezept
für Sie

Erdbeerlimes

Zutaten:

1.500 g Rangau-Erdbeeren

600 g Zucker

400 ml Wasser

600 ml Zitronensaft-Konzentrat

700 ml Wodka

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Zucker in Wasser einrühren, anschließend aufkochen und erkalten lassen.

Zuckerwasser, Zitronensaft und Wodka zu den pürierten Erdbeeren geben und alles gut durchrühren.

In Flaschen abfüllen und kalt stellen. Ergibt ca. 2,5 Liter.



24

Seukendorf
Weidefleisch
Tiefel

Weidefleisch Tiefel

Tiefel GbR
Langenzenner Str. 9
90556 Seukendorf
Tel. 09 11 / 75 64 61
Fax 09 11 / 78 74 171
www.weidefleisch-tiefel.de



Ganzjährig

- Rindfleisch aus ganzjähriger Bio-Freilandhaltung im Paket oder Einzelteile

September bis Dezember

- Putenfleisch aus Bio-Freilandhaltung, im Ganzen, halbiert oder in Einzelteilen



Unser
Rezept
für Sie

Puten- Reis-Curry

Zutaten für 4 Personen: 400 g Putenbrust in Streifen geschnitten, 1/2 Ananas in Stücke geschnitten, 250 g Reis, 500 ml Gemüsebrühe, 2-3 El Curry, 200 ml Sahne/Kokosmilch, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Chili nach gewünschter Schärfe

Zubereitung: Einen Topf für den Reis nehmen, darin Curry mit 3 El Rapsöl leicht anrösten, dann den Reis dazu und mischen bis sich das Curry mit dem Reis verbunden hat, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und leicht köcheln lassen bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat und die Flüssigkeit komplett aufgesogen hat.

Während der Reis köchelt, die Putenbruststreifen und die Ananasstücke scharf anbraten.

Wenn der Reis fertig ist, Sahne/Kokosmilch dazugeben und untermischen, Putenbrust und Ananas unter den Reis mischen und mit Pfeffer, Salz und Chili abschmecken.



Fleisch aus dem
Fürther Land

Wild auf Wild – unübertroffen öko

Die Lebensweise unseres Wildes in der freien Natur, seine Bewegungsfreiheit und seine abwechslungsreiche Nahrung aus Kräutern und Gräsern sind unmittelbar für den Wohlgeschmack des Wildfleisches verantwortlich. Deshalb ist Wildbret ein besonders kulinarisches Erlebnis zu einem absolut erschwinglichen Preis.

Oftmals erwirbt der Verbraucher „Wildbret“ im Handel oder Supermarkt in Unkenntnis, was in der Verpackung steckt. Echtes Wildbret wird von Jägern angeboten, die sich durch die Zusatzausbildung, die gesetzlich vorgeschriebene Qualifikation als „Kundige Person“, zertifiziert haben. Das Angebot ist abhängig von Jagd- und Schonzeiten für die verschiedenen Wildarten sowie vom „Jagdglück“ und kann nicht bei Bedarf aus dem Regal entnommen werden.

Wildbret ist ein Lebensmittel von besonders hoher ernährungsphysiologischer Qualität:

- wohlschmeckend
- reich an Mineralstoffen
- fettarm
- leicht verdaulich

Heimisches Wildfleisch erhalten Sie beim Jäger aus ihrer Nachbarschaft. Wenn Sie keine persönlichen Kontakte haben, wenden Sie sich gerne an den 2. Vorsitzenden der Jägerschaft Fürth und Hegegemeinschaftsleiter Fürth Süd. Auch bei Fragen rund um das Thema Jagd stehen wir gerne Rede und Antwort.

Ansprechpartner

Jägerschaft Fürth und Hegegemeinschaftsleiter Fürth Süd
Erich Reichert, Tel. 0 91 03 / 76 53
e_reichert@t-online.de

Wild und Natur – Hegen und Bewahren
www.Kreisgruppe-Fuerth.de
Hegegemeinschaft Fürth Nord
Frank Wagner, Tel. 0 91 03 / 73 48
frank@wagnerwachendorf.de





29

Stein
Hechtel's
Hofladen

Hechtel's Hofladen

Michael Hechtel

Bertelsdorfer Straße 32
90547 Stein

Tel. 09 11 / 68 74 42

Fax 09 11 / 25 56 95 12

hechtel-agrar@web.de

Öffnungszeiten

Fr: 9 bis 12 Uhr und 14 bis 17 Uhr

Sa: 9 bis 12.30 Uhr



- Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch: auf Vorbestellung, Wurstwaren im Glas, hausgemachte Rohwurst, kesselfrische Weißwürste (monatlich), Räucherwaren
- Obst der Saison, Fruchtaufstriche, Apfelsaft naturtrüb
- Gemüse der Saison
- Griebenschmalz, Eier von freilaufenden Hühnern, Bauernbrot (14-tägig)
- Geschenkkörbe
- EU-zugelassener Schlachtbetrieb

Unser
Rezept
für Sie

Rindfleischgratin „Landfrauenart“

Zutaten: 600 g Rindfleisch (Unterschale), 500 g Champignons, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 30 g Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 1 Tl Paprikapulver, 250 ml Fleischbrühe, 10 g Butter, 4 EL Sahne, 125 g geriebenen Bergkäse

Zubereitung: Rindfleisch in feine Streifen schneiden. Champignons in Scheiben schneiden, Zwiebeln, Knoblauch fein hacken. Fleisch kräftig anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit Fleischbrühe aufgießen. Bei geringer Hitze für 20 min. im geschlossenen Topf schmoren lassen. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten und Champignons dazu geben, ebenfalls würzen und 15 min. köcheln lassen. Sahne und Fleisch zugeben. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und für 10 min bei 200 Grad überbacken.



33

Zirndorf
Pflanzenhaus
Schöner

Pflanzenhaus Schöner

Gerhard Schöner

Jahnstr. 14

90513 Zirndorf

Tel. 09 11 / 60 66 68

Fax 09 11 / 60 66 13

info@pflanzen-schoener.de

www.pflanzen-schoener.de

Öffnungszeiten

Mo, Di, Do, Fr: 8 bis 13 Uhr und 14.30 bis 18 Uhr

Mi und Sa: 8 bis 13 Uhr



Unser
Tipp
für Sie

Gießen ist auch im Winter wichtig

Jede Gartenpflanze benötigt auch im Winter ausreichend Wasser.

Die Niederschläge des Winters reichen alleine nicht aus, denn der Schnee bleibt lediglich auf der Pflanzenerde liegen und dringt selten in ausreichender Menge bis an die Wurzeln vor. Die meisten Pflanzen erfrieren nicht im Winter, wie angenommen, sondern vertrocknen.



- Eine große Auswahl an blühenden und grünen Pflanzen
- Innenraumbegrünung vom „Zertifizierten Raumbegrüner“
- Beet- und Balkonpflanzen aus der Region
- Ziersträucher und Baumschulpflanzen
- Gartenstauden in Masterstauden-Qualität
- Nach Veitshöchheimer Empfehlung für Sie ausgesuchte Rosensorten
- Gemüsepflanzen (u.a. veredelte Tomaten, Gurken, Paprika usw. der Fa. Nebelung)
- Kräuter in großer Auswahl (je nach Saison)
- Frühlingsblumenzwiebel
- Gemüse-, Blumen-, und Rasensamen
- Schöner's Schmankerl – Kulinarisches zum Verschenken oder zum selber essen

Bauern- märkte

Bauernmärkte – Fränkisch und frisch

- ▷ **Ammerndorf**, Am Marktplatz
Samstag Vormittag (außer im Januar und Februar)
- ▷ **Fürth**, Waagplatz
Samstag, 7.30 bis 13.30 Uhr
- ▷ **Großhabersdorf**, Ansbacher Str. 11
Samstags, 8 bis 12 Uhr
(im Januar und Februar jeden zweiten Samstag)
- ▷ **Langenzenn**, Prinzregentenplatz
jeden ersten und dritten Samstag im Monat von 8 bis 12 Uhr
- ▷ **Oberasbach**, am Rathaus
Freitag, 9 bis 13 Uhr
- ▷ **Obermichelbach**, am Alten Feuerwehrhaus, Veitsbronner Straße
Freitag von 14 bis 18 Uhr
- ▷ **Stein**, Am Mecklenburger Platz
jeden zweiten und letzten Samstag im Monat, 8 bis 12 Uhr
- ▷ **Zirndorf**, Partnerschaftsplatz am Rathaus
Freitag, 7 bis 13 Uhr
Samstag, 7 bis 13 Uhr



Wir übernehmen *FAIR-Antwortung*

- Global denken – lokal handeln
- Förderung des fairen Handels
- Beratung und Vernetzung
- Aktionen rund um den fairen Handel

Einen Überblick über alle Verkaufsstellen bietet
der faire und regionale Einkaufsführer unter
www.landkreis-fuerth.de

Gefördert von



mit ihrer



Mit finanzieller Unterstützung des



GLÜCK
kann man nicht kaufen.
Aber spenden.

www.gut-für-fürth.de

Gut-für-Fürth.de

Das Portal für soziale, nachhaltige und
kulturelle Projekte in Fürth und im Landkreis.

Jetzt reinklicken und spenden.



Sparkasse
Fürth
Gut seit 1827.