

Geschenke aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

ABENBERG

Fries Beef

Hauptstraße 23
OT Wassermungenau
Geschenkgutscheine,
individuelle Geschenkkisten,
Whiskey und Gin, Fondue-
Paket zur Weihnachtszeit
bestehend aus 2x Papa Jacks
Rinderkraftbrühe 500 ml und
500 g Fondue aus der Hüfte.

Heiko Bernreuther

Steinbacher Weg 20
OT Dürrenmungenau
Tel. 09873 976888
Bunte Kartoffelchips für alle, die
keine süßen Naschereien mögen.
Passend auch zu Silvester.

Hofmanns Hofladen

Güssübelstraße 4
Tel. 09178 835
Individuelle und
fertige Geschenkkörbe,
Gutscheinkarten.

Landwirtschaft Seubelt

Kirchenweg 3
OT Wassermungenau
Weihnachtliche Geschenktüten
herzhaft, süß oder gemischt
(Fruchtaufstriche, Äpfel
geräucherte Bratwürste uvm.),
Geschenkkörbe

ALLERSBERG

Martina Deistler

Ebenried 20
Tel. 09179 964470
Kerzen aus 100% Bienenwachs

GEORGENSGMÜND

Bergmanns Hoflädele

Hauslach 15
Regionale Geschenkkörbe,
weihnachtlich verpackt. Wein,
Öl und Essig in weihnachtlichen
Flaschen.

Geflügelhof Griebmeier

Konrad-von-Megenberg-Str. 29
OT Mäbenberg
Tel. 09172 8250
kontakt@griessmeier.com
Geschenkkörbe, Gutscheine,
Eierlikör.

GREDDING

Imker Hüttner

Jakob-Engel-Strasse 19
Handgefertigte
Bienenwachskerzen mit
Wintermotiv.

HEIDECK

Biospeis

Martin und Rosalinde Harrer
Liebenstadt 13
Tel. 09177 509
Gestricktes und Genähtes
(Strümpfe, Handschuhe, Taschen,
Zirbenkissen uvm.). Gedrechselte
Holznikate (Pfeffermühlen,
Muskatmühlen, Öffner,
Holzengel uvm.). Verschiedene
Bienenwachskerzen,
Weihnachtseis im Pfandglas,
Weihnachtsseifen, Bio-Glühwein,
individuelle Geschenkkörbe mit
Bio-Produkten von der Biospeis.

HILPOLTSTEIN

Holunderhof

Gerhard u. Irmgard Waldmüller
Meilenbach 1
Tel. 09179 6231
Individuelle Geschenkkartons
in zwei verschiedenen
Größen, die mit über 50
verschiedenen Holunder-
und Johannisbeerprodukten
(Holunderfeuer, Heiße
Holda, Kinderpunsch, Likör,
Fruchtaufstriche uvm.) und
anderen regionalen Spezialitäten
bestückt werden können.

Zeller Werkstätten

Zell A9
Tel. 09177 97323
Bis zum 23. Dezember 2022 laden
die Zeller Werkstätten zum
kleinen Weihnachtsmarkt ein,
der während der Öffnungszeiten
des Werkstattladens besucht
werden kann. Wir bieten auch
Geschenkkörbe an. Montag-
Donnerstag 8-12 Uhr & 13-16
Uhr Freitag 8-12 Uhr



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

KAMMERSTEIN

Schnells Kürbiskerne

Hofladen - Ölmühle - Führungen
Ringstr. 4
OT Neppersreuth
Tel. 09122 830703
info@schnells-kuebiskerne.de
Geschenkkörbe, Präsentkartons
mit Kürbiskernen (auch
weihnachtliche Sorten).
Verschiedene Öle, Nudeln, Pesto,
Fruchtaufstriche vom Kürbischopf
Schnell und vielen weiteren
regionalen Erzeugern.

Bauernhof Bub

Alexanderstr. 9
OT Oberreichenbach
Tel. 09122 88 87 86
"Rent a henna" - regionales
Eier Abo zum Verschenken,
Gutscheine für 5 kg Freiland
Schweinefleisch. Freiland
Gaggerli-kör, Bio-Apfelsaft
und -wein. Individuelle
Geschenkkörbe.

Monika Lehner

Mein Garten und mehr... Hortus
natura et cultura
Leitenweg 1
Tel. 09178 328
info@gruenes-echo.de
Sterne und Tannenbäume aus
Eisen, teilweise mit Ton- oder
Glaskugeln. Himbeer- und
Pfersichessig, Fruchtaufstriche
ohne Zucker, Pfirsichchutney,
Mädelsüßsirup - alles in Bio-
Qualität und auf Wunsch
weihnachtlich dekoriert.
Öffnungszeiten auf Anfrage.



ROHR

Hof Kraft

Matthias Kraft und Esther
Müller
Prünster Ring 31
OT Prünst
Tel. 09876 433
Geschenkgutscheine,
Weidefleisch von den eigenen
Rindern, Honig, Rapsöl, regionale
Chips. Geschenkkörbe auf
Anfrage

Stürmer's Hoflädla & Stürmer's Bauernhofeis

Hengdorf 1
Tel. 0177 2719691
Geschenkkörbe mit regionalen
Produkten, größtenteils aus
eigener Herstellung (Wurst-
gläser, geräucherter Schinken,
geräucherte Bratwürste, Honig,
Rapsöl, Aronia Produkte, Grisch-
berli). Verschiedene Eis-Sorten,
Eistörtchen in unterschiedlichen
Varianten, Gutscheine.

Winkler Mühle

Dorfstr. 1
OT Gustenfelden
Tel. 09122 8331855
Geschenkkörbe und allerlei
andere weihnachtliche
Geschenkkörbe.

ROTH

Bärenhof

Schwabacher Straße 10
OT Rothaurach
Tel. 0151 12119288
Gutscheine, individuelle
Geschenkkörbe und Päckchen
mit unseren eigenen Produkten
und von vielen weiteren
regionalen Erzeugern. Eigene
Körbe können zum Bestücken
gerne mitgebracht werden.
„Hennagluck“ (Eierlikör) in einer
schicken Tannenbaumflasche,
selbstgemachte Nudeln in
verschiedenen Formen und
Sorten (Dinkel, Weizen, Vollkorn,
Rote Beete, Steinpilz, Kurkuma,
Kürbis uvm.) Wurstgläser aus
eigener Herstellung aus reinem
Geflügelfleisch.

Regionale Köstlichkeiten NATÜRLICH GUT

Gerda Rößler
Edelweißstraße 8
OT Bernlohe
Tel. 09172 7657
Gerda.roessler@web.de
Individuelle Geschenkkörbe
(Liköre, Marmelade, eingelegtes
Gemüse, Essige, leckeres
weihnachtliches Gebäck). Auf
Wunsch auch mit Lieferung.

Seebühler Bauernladen

Fritz Seitz und Katharina
Rückert
Eichelburger Hauptstr. 6
OT Eichelburg
Tel. 09176 5573
„Weihnachtskörbli“ - individuell
zusammengestellt und auch
fertige Exemplare. Die „Rother
Landgenusskörbli“ gibt es das
ganze Jahr.

SCHWANSTETTEN

Harmer Landluft

Michael Leickam
Harm 6
Geschenkkörbe mit unseren
Produkten und von anderen
regionalen Erzeugern.

SPALT

Zum Schnapsbrenner

Hotel Garni | Obsthof | Destil-
lerie
Dorfstr. 67
OT Großweingarten
Tel. 09175 79780
info@pension-schnapsbrenner.de
Individuelle Geschenktaschen
und Geschenkkörbe mit regio-
nalen Produkten, weihnacht-
lich verpackt (Marmeladen,
Spargelsalat im Glas, Schnäpse
und Liköre, Kürbisprodukte,
Essige, Holunderprodukte, Chips,
Wurst Dosen, Honig uvm.).

Besuchen Sie uns im Internet unter:

www.landratsamt-roth.de
andrea.persson@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1495

www.schwabach.de
andreas.barthel@schwabach.de
Tel. 09122 860-340

THALMÄSSING

Biohof Enzenhöfer

Steindl 6
Tel. 09173 1031
Geschenkkörbe im SB-Hofladen
(gedrechselte Unikate, Weih-
nachts Basteleien, Produkte von
unserem Hof und anderen regio-
nalen Direktvermarktern, Seife
aus der Wolle unserer Alpakas,
Aufstriche, Eis, Käse uvm.)

Heidi Stengel

Henneresch
Eckmannshofen 1
Tel. 09173 331
Geschenkkörbe mit hofeigenen
Wurstwaren, Nudeln, Eierlikör
und Gebäck. Strickwaren und
weihnachtliche Basteleien.

Sojahof Bernreuther

Werner und Elke Bernreuther
Landersdorf 8
Tel. 09173 1289
Hanfnüsschen, Hanföl, Sojaöl,
handgefertigte Seife mit Sojaöl,
individuelle Geschenkkörbe

WENDELSTEIN

Hofladen Böhm

Am Bühl 4
OT Raubersried
Geschenkgutscheine

Mygreenkuh.de

Christian Peipp
Hinteres Dorf 9
Tel. 09129 9054761
info@mygreenkuh.de
Individuelle
Weihnachtsgeschenkkörbe und
Geschenktüten mit Produkten
von Mygreenkuh (Eierlikör,
Nudeln, Fruchtaufstriche uvm.).
Nur auf Vorbestellung per Email,
Telefon oder Whats App.



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

mit
Rezepten

Dezember

AKTUELLES



www.landratsamt-roth.de

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

Produkt des Monats



WEIHNACHTSGESCHENKE



original
regional

STADT SCHWABACH
Die Goldschlägerstadt.

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Genießer regionaler Produkte,

die Vorteile regionaler Produkte liegen auf der Hand. Die kurzen Wege sind gut für's Klima, unsere Betriebe wirtschaften nachhaltig und die Wirtschaftskraft der Region wird ganz unmittelbar gestärkt. Regionale Erzeugnisse stehen für Genuss in höchster Qualität. Bei unseren Direktvermarktungsbetrieben finden Sie individuelle Geschenke für die Familie und Freunde. Überzeugen Sie sich selbst von der Vielfalt der Produkte bei Ihrem Einkauf in den Hofläden. Unsere Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter freuen sich auf Ihren Besuch.

Fruchtleder – Süßigkeit mit Wow-Effekt

Die einwandfreien Früchte (z.B. Äpfel, Quitten oder Birnen) mit Schalen und Kernen in grobe Stücke zerkleinern und zu Mus kochen. Danach die Masse durch ein Sieb streichen.

Die Masse unter ständigem Rühren nochmals eindicken, bis eine streichfähige Paste entstanden ist. Eine zusätzlich Zuckerzugabe ist meist nicht nötig. Nach Geschmack eventuell mit Honig nachsüßen. Für eine weihnachtliche Note kann mit Zimt, Anis, Kardamom, Piment oder gemahlene Nelken experimentiert und abgerundet werden.

Die Masse dünn (max. fingerdick) auf ein mit Backpapier belegtes Blech auftragen oder ggf. auf ein eingefettetes Backblech.

Die Fruchtmasse anschließend trocknen, bis sie so geschmeidig ist, dass sie sich als „Blatt“ vom Blech ziehen lässt. Am besten wird das Blech zum Trocknen auf

den Kachelofen gestellt oder bei max. 60° Umluft in den Backofen (Türe einen Spalt offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann). Anschließend das gesamte Stück hängend weitertrocknen, bis es wie „Leder“ abgenommen werden kann. Das Fruchtleder nach dem Trocknen in Streifen schneiden und schneckenartig aufrollen. Auch kleine, mundgerechte Stückchen in einem Glas sind ein schönes Mitbringsel.

Es eignet sich eine Vielzahl Obst, auch in größeren Mengen, zur Verarbeitung zu Fruchtleder wie z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, Rhabarber, usw. Luftdicht verpackt hält es mehrere Wochen.



Fenchel-Cracker mit Zwiebelmarmelade

Zutaten für ca. 50 Stück

Zwiebelmarmelade:

500 g rote Zwiebeln
2 El Rapsöl
4 Stiele Thymian
1 Lorbeerblatt
150 g Zucker
100 ml Rote-Bete-Saft
80 ml Rotweinessig
Salz, Pfeffer

Cracker:

2 TL Fenchelsaat
1 TL Salz
1 Zweig Rosmarin
200 g Mehl
knapp 1/8 l lauwarmes Wasser
1 TL Trockenhefe
40 g Butter

Zubereitung

Zwiebelmarmelade: Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Thymian und Lorbeer zugeben. 10 Min. bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen, mit Rote-Bete-Saft und Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, 40 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen, sofort in die Gläser füllen.

Für die Cracker Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duftet. Vollständig abkühlen lassen und im Mörser mit 1/2 TL Salz fein zerstoßen. Rosmarinnadeln vom Zweig abstreifen, fein hacken.

Mehl, Hefe, Fenchelsalz, Rosmarin, Wasser und Butter mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Teig in 4 x 7 cm große Rechtecke schneiden oder mit Hilfe des Teigrädchens ausradeln, auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8 Minuten hellgolden backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Cracker in Pappschachteln verpacken und mit der Marmelade verschenken.

Geschenke aus der Küche

Walnussbrot-Backmischung für ein Brot

75 g Walnusskerne
350 g Dinkelmehl
75 g Roggenvollkornmehl
1 TL Trockenhefe
2 TL Salz
1 Flasche Bier

Dinkel- und Roggenmehl mit Trockenhefe und Salz mischen, Die Mehlmischung in ein schönes, verschließbares Glas füllen. Die gehackten Walnüsse obenauf geben, verschließen und zusammen mit dem Bier verschenken. Den Rezeptanhänger ausschneiden und am Glas befestigen.



Walnuss-Bier-Brot

Backmischung in eine Schüssel geben, 200 ml lauwarmes Wasser und 150 ml Bier zugeben, mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen (Teig ist sehr weich).

Nach dem Gehen nochmals gut durchkneten.

Eine Kastenform mit Öl ausstreichen, mit etwas Mehl bestäuben und den Teig hineingeben, nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Rost auf die unterste Schiene einschieben.

Brot einschneiden und in die vorgeheizte Backröhre stellen.

Temperatur auf 200 °C zurückstellen und das Brot ca. 45 bis 60 Min. backen. Brot noch heiß mit Wasser bestreichen und auf einem Rost auskühlen lassen.

