

Kartoffeln aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

#### ABENBERG

**Heiko Bernreuther**  
Schmiedsgasse 4  
91183 Dürrenmungenau  
Tel. 09873 976888  
*Bamberger Hörnchen, Blaue St. Galler, Ditta, Gala, Laura, Linda, Quarta, Red Emily, Valetta*

#### Hofmanns Hofladen GbR

Güssübelstr. 4  
91183 Abenberg  
Tel. 09178 835  
www.hofmannshofladen.de  
*Belana, Blaue St. Galler, Gala, Melody, rote Emmalie*

#### Simone Schwab

Dorfstr. 8  
91183 Dürrenmungenau  
Tel. 09873 97900  
Fax 09873 979016  
*Ditta, Quarta*

#### Walter Seubelt

Kirchenweg 3  
91183 Wassermungenau  
Tel. 09873 472  
*Belana, Ditta, Krone, Quarta, Speise- u. Salatkartoffeln auch in Übergrößen*

#### ALLERSBERG

**Christian Fiegl**  
Wagnersmühle 2  
90584 Allersberg  
Tel. 09176 1235

#### Georg Fiegl

Guggenmühle 1  
90584 Allersberg  
Tel. 09176 7911  
*Agria, Annabelle, Belana, Christa, Melody, Natascha, Nicola, Quarta*

#### BÜCHENBACH

**Familie Bub**  
Aurauer Hauptstr. 8  
91186 Aurau  
Tel. 09171 7630  
*Agria, Capri, Linda, Sissi*

#### GEORGENSGMÜND

**Bergmann's Hoflädele**  
Hauslach 15  
91166 Georgensgmünd  
Tel. 09172 684633 oder 1744  
*Gala, Valetta*

#### Hans Jörg Griebmeier

Konrad-von-Megenberg-Str. 29  
91166 Mäbenberg  
Tel. 09172 8250

#### HILPOLTSTEIN

#### Ludwig Angermeier

Schweizermühle 1  
91161 Hilpoltstein  
Tel. 09174 9659  
*Agria, Quarta*

#### Thomas Harrer

Oberrödel 4  
91161 Hilpoltstein  
Tel. 09177 541  
*Ditta, Quarta, Wega*

#### Familie Heinloth

Oberrödel 2  
91161 Hilpoltstein  
Tel. 09177 9417  
*Belana, Gala, Jelly, Laura, Melody, Quarta*

#### KAMMERSTEIN

#### Gerhard Förster

Fichtenweg 2  
91126 Rudelsdorf  
Tel. 09871 420  
*Ditta, Marabel, Quarta, auch: Futterkartoffeln für Tiere*

#### Jürgen u. Elfriede Götz

Mainbachstr. 8  
91126 Haag  
Tel. 09122 5246  
*Bamberger Hörndla, Quarta*

#### Haager Hofladen

Schwabacher Str. 1  
91126 Haag  
Tel. 09122 13171  
*Gala, Krone, Marabel, Quarta*

#### RÖTTENBACH

#### Familie Gilch

Im Grund 3  
91187 Röttenbach  
Tel. 09172 2471  
*Ditta, Krone, Melody*

#### ROHR

**Hans u. Marianne Bindner**  
Lindenweg 3a  
91189 Leitelschhof  
Tel. 09122 13057  
*Gala, Krone, Marabel*

#### Direktvermarktung Fleischmann

Dorfstr. 13  
91189 Gustenfelden  
Tel. 09122 877113

#### ROTH

#### Bärenhof

Renate Bär  
Schwabacher Str. 10  
91154 Rothaurach  
Tel. 0160 95736481 oder 0151 12119288  
www.rothauracher-baerenhof.de  
*Ditta, Juwel, Sissi*

#### Burmans Hof und Laden

Heidenbergstr. 12  
91154 Pfaffenhofen  
Tel. 09171 63413  
www.hofundladen.de  
info@hofundladen.de  
*Neu: 24 Std. Einkauf im Haisla, Annabelle, Blauer Schwede, Collette, Quarta*

#### Harald Rißmann

Schwabacher Str. 9  
91154 Rothaurach  
Tel. 09171 7881  
Fax 09171 8949673  
silke.rissmann@nexgo.de  
*Anuschka, Gala*

#### Direktvermarktung

Gerda Rößler  
Edelweißstr. 8  
91154 Bernlohe  
Tel. 09172 7657  
*Ditta*

#### Seebühler Bauernladen

Rückert u. Seitz  
Eichelburger Hauptstr. 6  
91154 Eichelburg  
Tel. 09176 5573  
Fax 09176 996182  
www.seebuehler-bauernladen.de  
*Quarta*

#### Landpension Winkler GbR

Schwander Str. 19  
91154 Meckenlohe  
Tel. 09171 892384  
Fax 09171 88211  
landpension.winkler@gmail.com

#### SCHWANSTETTEN

#### Gerlinde Leickam

Harm 6  
90596 Schwanstetten  
Tel. 09170 1644

#### Hermann und Barbara Nerreter

Brückenstr. 1  
90596 Mittelhembach  
Tel. 09170 1755  
*Ditta, Quarta, Secura, Sissi, Wega*

#### SPALT

#### Christian Lutz

Dorfstr. 34  
91174 Großweingarten  
Tel. 09175 444  
Fax 09175 908179  
*Solist, Krone, Kartoffelkiste (Selbstbedienung)*

#### THALMÄSSING

#### Manfred Dorner

Eysölden L 15  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 77976  
*Belana, Laura, Regina, Wega*

#### WENDELSTEIN

#### Claudia Böhm

Am Bühl 4  
90530 Raubersried  
Tel. 09129 5582  
*Nicola, Quarta, Sissi*

#### Heubeck's Hofladen

Am Bühl 1  
90530 Raubersried  
Tel. 09129 6518  
Fax 09129 907967  
www.heubecks-hofladen.de  
*Agria, Ditta, Krone*

#### Martin Löhlein

Nürnberger Str. 32  
90530 Wendelstein  
Tel. 09129 9883

#### SCHWABACH

#### Hofladen Fleischmann

Dietersdorfer Str. 20  
91126 Wolkersdorf  
Tel. 0911 635553  
*Christa, Ditta, Solara*

#### Familie Hörndler

Raubershof 1  
91126 Schwabach  
Tel. 0911 6328205

#### Günter Maueröder

Schaftnacherstr. 39  
91126 Schaftnach  
Tel. 09122 71605

#### Günther Nerreter

Schaftnacher Str. 28  
91126 Schaftnach  
Tel. 09122 75272  
*Agria, Krone, Marabel, Valetta*

#### Richard Steub

Mainbachtal 15  
91126 Obermainbach  
Tel. 09122 71243  
*Agria, Annabelle, Quarta, Valetta*

#### Hofladen

Gerda Winkler  
Dietersdorfer Str. 34a  
91126 Wolkersdorf  
Tel. 0911 6324165  
*Agria, Annabelle, Belana, Quarta, rotschalige Laura, Valetta*

#### Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter:  
thomas.pichl@landratsamt-roth.de  
Tel. 09171 81-1326

www.agenda21-roth.de

www.direktvermarkter-roth.de

monika.roder@schwabach.de

Tel. 09122 860-584

www.schwabach.de



Landkreis  
Roth

Wirtschafts-  
förderung

mit  
Rezepten

Oktober

September 2017, Auflage: 4.000.  
Gedruckt auf 100% Altpapier, Druckerei Fuchs, Spalt

# Produkt des Monats

www.schwabach.de

www.agenda21-roth.de



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





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

jetzt gibt es sie wieder frisch vom Feld, goldgelb und voller Vitamine – unsere heimische Kartoffel. Sie ist aus keiner Küche wegzudenken und punktet vor allem auch durch ihre Vielseitigkeit bei der Zubereitung.

Unsere heimischen Direktvermarkter produzieren Kartoffeln dort, wo sie gebraucht werden. Vom Kartoffelfeld frisch in die Küche – wer so kocht, ernährt sich gesund und schon gleichzeitig die Umwelt.

Der vorliegende Flyer dient als Wegweiser, bei welchem Direktvermarkter Sie Ihre bevorzugte Kartoffelsorte erhalten. Wie wäre es mit einem leckeren Gericht aus feldfrischen Kartoffeln? Passende Rezepttipps gibt es gleich dazu.

Besuchen Sie unsere Direktvermarkter und Hofläden und genießen Sie „Original Regionales“ aus dem Landkreis Roth!



## Kartoffel – die tolle Knolle

Die Kartoffel ist unter vielen Namen bekannt und so vielseitig wie kein anderes Lebensmittel in der Küche.

Die Urheimat der Kartoffel liegt in den Hochländern Südamerikas. In Deutschland wurde sie um die Wende vom 16. zum 17. Jahrhundert zunächst als begehrte Zier- und Gartenpflanze angebaut. Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erkannte man ihren Wert als Nahrungsmittel.

Die Kartoffel gilt als eines unserer wertvollsten Grundnahrungsmittel. Obwohl sie 20 % Stärke enthält, ist ihr Energiegehalt mit rund 70 Kilokalorien (292 kJ) niedrig. Hervorzuheben ist ihr biologisch hochwertiges Eiweiß und der Gehalt an Vitamin C - mit nur 250 g Kartoffeln kann bereits der Tagesbedarf gedeckt werden. Außerdem ist sie reich an Vitaminen der B-Gruppe, Eisen und Phosphor. Der hohe Anteil des Mineralstoffes Kalium wirkt entwässernd und erleichtert damit auch eine Gewichtsreduktion. Nicht umsonst sollte die Kartoffel in der Woche 4 bis 5 Mal auf dem Speiseplan stehen.

Variationen gibt es viele: Pellkartoffel mit Butter und Salz, Kartoffeln im Fett frittiert als Pommes, Kartoffelchips oder Strohkartoffeln, Kartoffelsuppe, Kartoffeln überbacken, in der Pfanne gebraten, als Knödel süß oder salzig oder auch in Aufläufen und Gratins.

FESTKOCHEND	Annabelle
	Anuschka
	Belana
	Ditta
	Linda
	Nicola
	Regina
	Sissi
VORWIEGEND FESTKOCHEND	Agria
	Capri
	Christa
	Colette
	Erna
	Gala
	Jelly
	Juwel
	Krone
	Laura
	Marabel
	Natascha
	Quarta
	Red Emily
	Rosara
Rote Emmalie	
Secura	
Solara	
Sunshine	
Valetta	
Wega	
MEHLIG KOCHEND	Gunda
	Irmgard
	Melba
BESONDERE/ ALTE SORTEN	Melody
	Bamberger Hörnchen
	Blauer Schwede
	Blaue St. Galler

## Rezepte

### Kartoffelkuchen vom Blech

1,5 kg Kartoffeln, festkochend  
Salz, Pfeffer  
2-3 Zwiebeln  
100 g geräuchertes Bündle, aufgeschnitten  
20 g Butterschmalz  
150 g Appenzeller oder Bergkäse  
100 g Frischkäse  
2 Eier  
10 g Butter zum Ausfetten.

Die Kartoffeln mit Schale dämpfen und abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln schälen, grob raspeln, schichtweise mit Salz und Pfeffer bestreuen und locker mischen.

Die Zwiebeln schälen, fein hacken. Das Bündle fein würfeln und in Butterschmalz leicht knusprig braten. Zwiebeln zugeben und ca. 5 Minuten darin glasig dünsten, anschließend erkalten lassen.

Den Käse grob raspeln und mit der Zwiebelmischung auf die Kartoffeln geben.

Frischkäse mit den Eiern verrühren, ebenfalls auf die Kartoffeln geben, alles locker mischen, nicht kneten oder zusammendrücken.

Eine Auflaufform oder die Saftpfanne mit Butter ausstreichen und die Kartoffelmasse locker darauf verteilen.

Den Kuchen bei 200 °C auf der 2. Schiene von unten ca. 30 – 35 Min. backen und warm servieren. Als Beilage passen sehr gut verschiedenes Gemüse oder Salate.



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

### Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter:  
www.agenda21-roth.de  
www.direktvermarkter-roth.de  
www.schwabach.de

### Kartoffelgugelhupf

500 g Kartoffeln, mehlig kochend  
250 g Mehl  
1 Würfel Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe  
200 ml Milch  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g Marzipan  
80 g Zucker  
100 g Butter  
1 Pr. Salz  
Schale einer unbehandelten Zitrone  
1 EL Rum  
5 Eier

Für die Form: Butter und Mehl

Die Kartoffeln dämpfen, schälen, durchdrücken und auskühlen lassen.

Aus Mehl, Hefe, 1 TL Zucker und der lauwarmen Milch einen Teig kneten und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Die Gugelhupfform fetten und mehlen.

Die Mandeln nach Belieben trocken in der Pfanne goldbraun abrösten und abkühlen lassen.

Die Marzipanrohmasse mit dem Zucker verkneten, die weiche Butter zugeben und mit Handrührgerät (Quirlen) glatt rühren. Salz, Zitronenschale und Rum zugeben, dann die Eier nach und nach unterrühren.

Den Hefeteig zusammen mit der Schaummasse, den Mandeln und Kartoffeln zu einem glatten Teig kneten, in die Form geben und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Gugelhupf in der vorgeheizten Backröhre bei 200 °C auf der unteren Schiene ca. 50 – 60 Minuten backen, kurz ruhen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

thomas.pichl@landratsamt-roth.de  
Tel. 09171 81-1326  
monika.roder@schwabach.de  
Tel. 09122 860-584