# Rätseln & gewinnen

Aus den Zutaten des roten Presssacks entsteht das Lösungswort.

**Ein kleiner Tipp:** Wer im Landkreis Roth wohnt, kennt den Presssack auch als ....

Haut, die sprichwörtlich kracht

Ein heimisches Gewürz

Der Jäger sagt dazu Schweiß

Hauptzutat

"Geh dahin,
wo der ... wächst"

Teilnahme am Gewinnspiel durch Einsendung des Lösungsworts per E-Mail oder Post an tourismus@landratsamt-roth.de oder Kultur und Tourismus Landratsamt Roth Stichwort #homeofpresssack Weinbergweg 1 91154 Roth



Unter allen Einsendungen bis 22.11.2024 (Poststempel) mit dem richtigen Lösungswort werden

# 5 fränkische Wurstpakete

aus dem Landkreis Roth verlost. Pro Person ist nur eine Teilnahme möglich. Die Gewinner werden im Landratsamt Roth ermittelt und schriftlich informiert. Personenbezogene Daten werden ausschließlich zur Bestimmung und Information der Gewinner am Preisausschreiben genutzt.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

### Impressum:

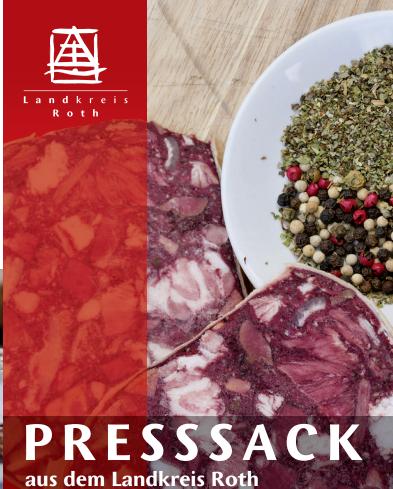
Herausgeber: Landratsamt Roth, Weinbergweg 1, 91154 Roth Fotos: Landratsamt Roth, Brigitte Behr Layout & Satz: Brigitte Behr, Grafik Spalt Auflage 11/2024: 2.500 Die Franken sind der Meinung, dass der Presssack hier erfunden wurde. Man könnte es ohne weiteren Beweis glauben, sieht man die Begeisterung und die Leidenschaft mit der der Presssack hergestellt und gegessen wird.

Im Landkreis Roth hat der rote Presssack Tradition, ob **Direktvermarkter**, **Gasthof** oder **Metzgerei**, er wird in leidenschaftlicher Handarbeit und mit viel Liebe frisch hergestellt.

Bei der Consumenta im Nürnberger Messezentrum wird 2024 zum 18. Mal ein Presssack von Bürger- und FachJury zum Sieger gekürt.



Der Presssack ist ein natürliches Produkt und wird aus Fleisch, in erster Linie aus Backen, Schwarte und, beim roten Presssack, mit Blut, sowie Gewürzen hergestellt. Die Herstellung hat sich über die Jahrhunderte kaum verändert. Die Schweineköpfe werden im Ganzen gekocht und mit Blut und Gewürzen wie Salz, Pfeffer, Piment und Majoran abgeschmeckt. Presssack ist eine sogenannte Kochwurst. Dazu wird das Fleisch zuerst gekocht, dann eben mit Brühe oder Blut versetzt und abgefüllt, dann noch einmal gebrüht. Beim Abkühlen bekommt der Presssack seine schnittfeste Konsistenz. Zur Brotzeit isst man den Presssack in dicke Scheiben geschnitten auf Brot. Er kann aber auch mit Essig, Öl und Zwiebelringen angerichtet werden.



fränkisch. regional. goud.



# Teilnehmer des 18. Presssackwettbewerbs des Landkreises Roth, 2024



Metzgerei Böbel Ritterstraße 9 91166 Georgensgmünd-Rittersbach 91189 Rohr-Dechendorf **Hofmetzgerei Braun** Nussweg 8 91166 Georgensgmünd-Mäbenberg Landmetzgerei Brechtelsbauer Gmünder Weg 4 **Burmann's HofundLaden** Heidenbergstraße 12 91154 Roth-Pfaffenhofen Metzgerei Ennich Bahnhofstraße 15 91126 Rednitzhembach **Metzgerei Gruber** Hintere Dorfstraße 1 91174 Spalt-Großweingarten Metzgerei Knäblein Deutschherrnstraße 18 91187 Röttenbach

90596 Schwanstetten

91177 Thalmässing-Alfershausen

91174 Spalt

Brunnenstraße 12

Hauptstraße 12

Alfershausen 187

**Metzgerei Der Peipp** 

**Gasthof Winkler** 

**Metzgerei Georg Wechsler** 

# Wander- und Raditouren zum Lieblings-Presssack?

Ganz einfach – mit der EntdeckerAPP auf dein Smartphone.



