

# 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

S

Ein heimisches Gewürz

M

Der Jäger sagt dazu Schweiß

B

Hauptzutat

F

„Geh dahin, wo der ... wächst“

P

Teilnahme am Gewinnspiel durch Einsendung des Lösungsworts per E-Mail oder Post an [tourismus@landratsamt-roth.de](mailto: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.



Landkreis  
Roth

# PRESSSACK

aus dem Landkreis Roth

*fränkisch. regional. goud.*

PRESSSACK  
2024  
BEWERTUNGS

# Teilnehmer des 18. Pressackwettbewerbs des Landkreises Roth, 2024



## Wander- und Radltouren zum Lieblings-Pressack?

Ganz einfach – mit der EntdeckerAPP auf dein Smartphone.



<b>Metzgerei Böbel</b>	Ritterstraße 9	91166 Georgensgmünd-Rittersbach
<b>Hofmetzgerei Braun</b>	Nussweg 8	91189 Rohr-Dechendorf
<b>Landmetzgerei Brechtelsbauer</b>	Gmünder Weg 4	91166 Georgensgmünd-Mäbenberg
<b>Burmann's HofundLaden</b>	Heidenbergstraße 12	91154 Roth-Pfaffenhofen
<b>Metzgerei Ennich</b>	Bahnhofstraße 15	91126 Rednitzhembach
<b>Metzgerei Gruber</b>	Hintere Dorfstraße 1	91174 Spalt-Großweingarten
<b>Metzgerei Knäblein</b>	Deutschherrnstraße 18	91187 Röttenbach
<b>Metzgerei Der Peipp</b>	Brunnenstraße 12	90596 Schwanstetten
<b>Metzgerei Georg Wechsler</b>	Hauptstraße 12	91174 Spalt
<b>Gasthof Winkler</b>	Alfershausen 187	91177 Thalmässing-Alfershausen



Pressack	Aussehen	Konsistenz, Schnitt- und Befehlsweise						Wurst und Geschmack					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Nr. 1	1 2 3 4 5 6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Nr. 2	1 2 3 4 5 6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Nr. 3	1 2 3 4 5 6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Nr. 4	1 2 3 4 5 6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Nr. 5	1 2 3 4 5 6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Nr. 6	1 2 3 4 5 6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Nr. 7	1 2 3 4 5 6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Nr. 8	1 2 3 4 5 6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6