

Geschenke aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

ABENBERG

Hofmann's Hofladen GbR
Güssübelstr. 4
91183 Abenberg
Tel. 09178 835
www.hofmannshofladen.de
individuelle Geschenkkörbe, Gutscheine

GEORGENSMÜND

Bergmanns Hoflädele
Hauslach 15
91166 Georgensmünd
Tel. 09172 684633
Geschenkkörbe, Liköre, Schnäpse, Türkränze, weihnachtlicher Tischschmuck

Geflügelhof Griebmeier

Konrad-von-Megenberg Str. 29
91166 Mäbenberg
Tel. 09172 8250
individuelle Geschenkkörbe, selbstgemachter Eierlikör, Wurstdosens, Geschenkgutscheine

HEIDECK

Edelbrennerei Schmidt
Eduard Schmidt
Selingstadt 27
91180 Heideck
Tel. 0171 3016314
versch. Edelbrände und Liköre (0,2l-, 0,5l- und 0,7l-Flaschen)

HILPOLTSTEIN

Auhofer-Werkstätten
Auhofer Weg 2
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 99361
große Auswahl an weihnachtlichen Blumenarrangements, Weihnachtsbäumen u. Holz-Dekoartikeln

Holunderhof Waldmüller/ Frankenholunder GmbH

Meilenbach 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6231
Geschenkkörbe/Geschenksboxen mit Holunder- bzw. Johannisbeerspezialitäten und weitere regionale Produkte. Auf Vorbestellung.

KAMMERSTEIN

Kürbshof Schnell - Hofladen - Ölmühle - Führungen
Ringstr. 4
91126 Kammerstein
Tel. 09122 830703
www.schnells-kuerbiskerne.de
Kürbiskerne Wintertraum, Vanille-Zimt-Kürbiskerne im Bügelverschlussglas, Geschenkkörbe und -sets, Firmenpräsente, Holunderpunsch und -glühwein

ROHR

Hans u. Marianne Bindner
Lindenweg 3a
91189 Leitelsdorf
Tel. 09122 13057
Marmeladen aus eigenen Früchten, Preiselbeeren, Lampionblumen

Winkler Mühle

Dorfstr. 1
91189 Gustenfelden
Tel. 09122 831855
individuelle Geschenkkörbe, weihnachtliche Dekoartikel, Körnerkissen für die kalte Jahreszeit

ROTH

Bärenhof
Renate Bär
Schwabacher Str. 10
91154 Rothaurach
Tel. 0160 95736481
Geschenkkörbe, Nudeln, Eierlikör, Wurstgläser als Geschenk verpackt, Spirituosen aus Rothaurach, Holundersäfte u. Secco (Holunderhof Waldmüller)

Hofladen Beckstein

Petersgmünder Weg 1
91154 Bernlohe
Tel. 0152 34187988
Gutscheine für frische Karpfen, Forellen u. Lachsforellen, geräucherte Karpfen u. Forellen, Rotwildfleisch

Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.agenda21-roth.de
www.direktvermarkter-roth.de
www.schwabach.de
thomas.pichl@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1326
monika.roder@schwabach.de
Tel. 09122 860-228

Burmann's Hof und Laden

Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
regionale Präsentkörbe nach Wunsch, Dosentürme, Weihnachtsschinken, Geschenkgutscheine

Nerterer's Hofladen

Finsterbachstr. 16
91154 Pruppach
Tel. 09171 7925
Wurstkörbe, Dosentürme in versch. Preislagen, Geschenkgutscheine

Gerda Rößler

Edelweißstr. 8
91154 Bernlohe
Tel. 09172 7657
Liköre, Brombeerbrand, Essige, vielerlei Marmeladen, Eisenlebkuchen, Stollen, Plätzchen; auf Wunsch/Bestellung: Geschenkkörbe mit meinen heimischen Produkten

Seebühler Bauernladen

Familien Rückert und Seitz
Eichelburger Hauptstr. 6
91154 Eichelburg
Tel. 09176 5573
Rother Landgenusskörbli (Vesper-, Frucht- u. Schatzkörbli), Rother Landgenuss-Weihnachtskistla, Geschenkkörbe nach Wunsch, Stollen, Apfelbrot uvm.

SPALT

Christian Lutz
Dorfstr. 34
91174 Großweingarten
Tel. 09175 444
Geschenkkörbe, Liköre, Obstbrände, Fruchtaufstriche, Holunder- und Kürbisprodukte, Eingemachtes, Kuchen im Glas, Secco

regional & kreativ

Andrea Arnold
Bahnhofstr. 8
91174 Spalt
Tel. 09175 908688
selbstgemachte Fruchtaufstriche, Chutneys u. Schnäpse von eigenem Obst, individuelle Geschenkkörbe, selbstgefertigte Holzdeko für drinnen und draußen

Landgasthof "Zum Schnapsbrenner"

Dorfstr. 67
91174 Großweingarten
Tel. 09175 797 80
regionale Geschenkkörbe, kreative Geschenkverpackungen, Liköre u. Schnäpse in edlen Flaschen, selbstgemachte Marmeladen u. Säfte, Holunderprodukte, Kürbiskernprodukte, mundgeblasene Flaschen, Firmenpräsente nach Wunsch

THALMÄSSING

Karl Bernreuther
Landersdorf 7
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1060
Walnüsse

Bio-Archehof Gerstner

Eysölden F 3
91177 Thalmässing
Tel. 09173 9718
Räucherkrübchen (Salami, Pfefferbeisser, Bratwurst, Schinken), Geschenkideen aus eigener Wolle, Sitzkissen und -steine, Hausschuhe u.v.m.

Mein Garten und mehr...

Monika Lehner
Leitenweg 1
91126 Kammerstein
Tel. 09178 328
Fruchtaufstriche ohne Zucker, verfeinerten Weinessig, Fruchtrose, Broschen aus Holz (Unikate), Kerzenleuchter u. Pflanzenhalter aus Eisen (weihnachtlich dekoriert)

Landgasthof Weglehner

Christa Weglehner
Landersdorf 5
91177 Thalmässing
Tel. 09173 226
Genähtes (Topflappen, Brotkörbe usw.), Marmeladen, geröstete Walnüsse, Geschenkkörbe mit Produkten vom eigenen Bauernhof

Gasthof Winkler GmbH

Alfershausen 187
91177 Thalmässing
Tel. 09173 660
Geschenkkörbe in versch. Größen nach Wunsch, weihnachtliche Geschenkkartons

WENDELSTEIN

Weidner & Assenbaum Getreidemühle

An der Mühle 1
90530 Wendelstein
Tel. 09122 770 00
Fax 09122 779 11
individuelle Geschenkkörbe in versch. Größen und Preislagen, Gutscheine

SCHWABACH

Der Bauernalden

Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
Holunderwein, Hesselberger Kir u. Secco, hausmacher Marmeladen, individuelle Geschenkkörbe ab 20,00 €



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

www.agenda21-roth.de

Dezember 2016, Auflage: 3.000,
gedruckt auf 100% Altpapier

Dezember

mit
Rezepten

Eine Initiative des
Landkreises Roth zur
Förderung regionaler
Wirtschaftskreisläufe

Produkt des Monats

www.schwabach.de

www.agenda21-roth.de



original regionale
Geschenkideen



Lokale Agenda 21
Landkreis Roth

original
regional

STADT SCHWABACH
Die Goldschlägerstadt.

Lokale Agenda 21
Landkreis Roth

STADT SCHWABACH
Die Goldschlägerstadt.



Geschenke aus der Küche

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Genießer regionaler Produkte,

mit der Vorweihnachtszeit beginnt auch wieder die Suche nach dem passenden Weihnachtsgeschenk für Verwandte, Freunde oder Mitarbeiter. „Original regionale“ Spezialitäten liegen im Trend und bieten eine große Vielfalt zum Verschenken. Mit dem Kauf von regionalen Produkten verschenken Sie nicht nur hochwertige Gaumenfreuden oder heimische Handwerkskunst, sondern tragen auch zur Stärkung unserer Region bei.

Viele Hofläden und Direktvermarkter stellen Ihnen Geschenkkörbe individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Auch das „original regionale Weihnachtstkistla“ bietet sich mit schmackhaften regionalen Produkten als kulinarischer Weihnachtsgruß an.

Machen Sie einen vorweihnachtlichen Bummel durch unsere Hofläden und lassen sich durch die große Auswahl heimischer Geschenkideen inspirieren. Oder werden Sie in Ihrer Küche selbst aktiv und zaubern mit regionalen Produkten selbstgemachte Geschenke.

Eine schöne Advents- und Weihnachtszeit wünschen die Direktvermarkter sowie das Agendabüro des Landkreises Roth und die Stadt Schwabach.



Weißer Schoko-Amarena-Kuchen aus dem Glas

- 100 g weiße Kuvertüre
- 150 g Amarenakirschen
- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 5 Eier
- 30 g Mehl
- 60 g Semmelbrösel
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Außerdem: 6 ofenfeste Gläser à 250 ml (z.B. von Weck)
Butter und Semmelbrösel für die Gläser

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad schmelzen. Amarenakirschen abtropfen lassen und halbieren. Die Gläser mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Eier trennen. Butter mit der Hälfte des Zuckers mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Eigelbe unterrühren, nochmals gut schaumig rühren. Die aufgelöste Kuvertüre mit Mehl, Semmelbrösel, Mandeln und Amarenakirschen unter den Teig rühren (nicht zu lange rühren). Rührbesen spülen und das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und der Prise Salz steif schlagen. Eischneemasse muss richtig fest sein und glänzen. Die Eischneemasse locker unter den Teig heben und auf die vorbereiteten Gläser verteilen. Backröhre auf 175 °C vorheizen. Die Gläser mit Gummi und Deckel verschließen, mit Klammern befestigen. Rost auf die 2. Schiene von unten in die Backröhre schieben, die Gläser darauf stellen und ca. 30 Min. backen, herausnehmen, mit Tuch abdecken und abkühlen lassen. Die Kuchen sind ca. 2-3 Wochen haltbar.



Walnussbrot-Backmischung für ein Brot

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

Walnüsse grob hacken. Dinkel- und Roggenmehl mit Trockenhefe und Salz mischen. Die Mehlmischung in ein schönes, verschleißbares Glas füllen, die gehackten Walnüsse obenauf geben und verschließen. Das Glas zusammen mit dem Bier verschenken.



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

Walnuss-Bier-Brot

Backmischung in eine Schüssel geben, 200 ml lauwarmes Wasser und 150 ml Bier zugeben, mit Handrührgerät und Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Dann mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen (Teig ist sehr weich). Nachdem der Teig gegangen ist, nochmals gut durchkneten. Eine Kastenformen gut 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.

Entenbrust-Confit mit Steinpilzen

- 60 g Pökelsalz
- 2 Entenbrustfilets (ca. 650 g)
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 300 g Schweineschmalz
- 1 Zweig Salbei
- wenig Thymian
- frisch gem. Pfeffer

Am Vortag Pökelsalz mit 1 l Wasser verrühren, Entenbrust einlegen und über Nacht kühl stellen. Die Pilze in ¼ l lauwarmem Wasser einweichen.

Am nächsten Tag Fleisch trocken tupfen, mit Schmalz, den Pilzen und dem Pilzwasser langsam aufkochen, bei schwacher Hitze 1 Stunde offen kochen lassen. Das Fleisch aus dem Schmalz nehmen, abkühlen lassen, Haut entfernen und in dünne Scheiben schneiden, mit Salbeiblättern auf Schraubgläser oder Schmalztöpfchen verteilen. Das flüssige Schmalz mit Thymian würzen und über das Fleisch gießen, kühl stellen. Sobald das Schmalz fest ist, Schraubgläser verschließen. Am besten schmeckt das Confit mit Pfeffer bestreut zu frischem Schwarzbrot.