

Obst aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

Abenberg

Hofmanns Hofladen GbR
Güssübelstr. 4
91183 Abenberg
Tel. 09178 835
www.hofmannshofladen.de
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Trauben, Quitten

Georgensgmünd

Bergmann's Hoflädele
Hauslach 15
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 684633
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Apfelsaft

Hilpoltstein

Bioland-Hof Sinke
Weinsfeld A 3
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6893
www.bio-sinke.de
Streuobstäpfel, Zwetschgen, Himbeeren

Kammerstein

Bio-Obsthof Bub
Alexanderstr. 9
91126 Oberreichenbach
Tel. 09122 85479
Bioäpfel
Mein Garten und mehr...
Monika Lehner
Leitenweg 1
91126 Kammerstein
Tel. 09178 328
www.gruenes-echo.de
Äpfel (alte Sorten), Birnen, Zwetschgen, Weintrauben (blau u. gelb), Kiwi (kleine Waiki), Pfirsich, Quitten

Rohr

Obstbau Winkler
Dorfstr. 2
91189 Gustenfelden
Tel. 09122 85519
www.obstbau-winkler.de
hofladen@obstbau-winkler.de
Schwabachtaler Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Tafeltrauben

Roth

Burmamn's Hof und Laden-Partyservice
Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
info@hofundladen.de
Schwabachtaler Obst: Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen

Seebühler Bauernladen
Rückert und Seitz
Eichelburger Hauptstr. 6
91154 Roth
Tel. 09176 5573
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitten, außerdem Kuchen mit Äpfeln und Zwetschgen

Spalt

Obsthof Anton Walther
Hintere Dorfstr. 51 u. Dorfstr. 67
91174 Großweingarten
Tel. 0170 4548956
www.schnapsbrennerei.com
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen, Tafeltrauben
Christian Lutz
Dorfstr. 34
91174 Großweingarten
Tel. 09175 444
Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Thalmässing

Karl Bernreuther
Landersdorf 7
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1060 od. 794571
Äpfel, Birnen, Zwetschgen
Knoll Bioobst
Offenbau 39
91177 Thalmässing
Tel. 09173 575
lins@gmx.de
Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Wendelstein

Heubeck's Hofladen
Marianne Heubeck
Am Bühl 1
90530 Wendelstein
Tel. 09129 6518
Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Detlef Langhammer
Hermann-Hetzel-Str. 16
90530 Wendelstein
Tel. 0151 10983374
detlef.langhammer@gmx.net
Äpfel, Renekloden (Wiwala), Zwetschgen

Schwabach

Der Bauernladen
Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Gärtnerei Engel-Koch
Bahnhofstr. 19 + Marktplatz
91126 Schwabach
Tel. 09122 15933
od. 0179 9727427
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen, Renekloden, Himbeeren, evtl. Trauben

Hofladen Gerda Winkler
Dietersdorfer Str. 34 a
91126 Wolkersdorf
Tel. 0911 6324165
Äpfel (Streuobstwiese), Zwetschgen, Apfelsaft, Marmeladen, Walnüsse, Kürbisse



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

September

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

Produkt des Monats

www.agenda21-roth.de

www.schwabach.de



Heimisches Obst



25.07.2018 10:24:15

Obst aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

Abenberg

Hofmanns Hofladen GbR
Güssübelstr. 4
91183 Abenberg
Tel. 09178 835
www.hofmannshofladen.de
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Trauben, Quitten

Georgensgmünd

Bergmann's Hoflädele
Hauslach 15
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 684633
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Apfelsaft

Hilpoltstein

Bioland-Hof Sinke
Weinsfeld A 3
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6893
www.bio-sinke.de
Streuobstäpfel, Zwetschgen, Himbeeren

Kammerstein

Bio-Obsthof Bub
Alexanderstr. 9
91126 Oberreichenbach
Tel. 09122 85479
Bioäpfel
Mein Garten und mehr...
Monika Lehner
Leitenweg 1
91126 Kammerstein
Tel. 09178 328
www.gruenes-echo.de
Äpfel (alte Sorten), Birnen, Zwetschgen, Weintrauben (blau u. gelb), Kiwi (kleine Waiki), Pfirsich, Quitten

Rohr

Obstbau Winkler
Dorfstr. 2
91189 Gustenfelden
Tel. 09122 85519
www.obstbau-winkler.de
hofladen@obstbau-winkler.de
Schwabachtaler Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Tafeltrauben

Roth

Burmamn's Hof und Laden-Partyservice
Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
info@hofundladen.de
Schwabachtaler Obst: Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen

Seebühler Bauernladen
Rückert und Seitz
Eichelburger Hauptstr. 6
91154 Roth
Tel. 09176 5573
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitten, außerdem Kuchen mit Äpfeln und Zwetschgen

Spalt

Obsthof Anton Walther
Hintere Dorfstr. 51 u. Dorfstr. 67
91174 Großweingarten
Tel. 0170 4548956
www.schnapsbrennerei.com
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen, Tafeltrauben
Christian Lutz
Dorfstr. 34
91174 Großweingarten
Tel. 09175 444
Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Thalmässing

Karl Bernreuther
Landersdorf 7
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1060 od. 794571
Äpfel, Birnen, Zwetschgen
Knoll Bioobst
Offenbau 39
91177 Thalmässing
Tel. 09173 575
lins@gmx.de
Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Wendelstein

Heubeck's Hofladen
Marianne Heubeck
Am Bühl 1
90530 Wendelstein
Tel. 09129 6518
Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Detlef Langhammer
Hermann-Hetzel-Str. 16
90530 Wendelstein
Tel. 0151 10983374
detlef.langhammer@gmx.net
Äpfel, Renekloden (Wiwala), Zwetschgen

Schwabach

Der Bauernladen
Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Gärtnerei Engel-Koch
Bahnhofstr. 19 + Marktplatz
91126 Schwabach
Tel. 09122 15933
od. 0179 9727427
Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen, Renekloden, Himbeeren, evtl. Trauben

Hofladen Gerda Winkler
Dietersdorfer Str. 34 a
91126 Wolkersdorf
Tel. 0911 6324165
Äpfel (Streuobstwiese), Zwetschgen, Apfelsaft, Marmeladen, Walnüsse, Kürbisse



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

September

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

Produkt des Monats

www.agenda21-roth.de

www.schwabach.de



Heimisches Obst



25.07.2018 10:24:15

LRG18049_PdM_Beeren_4-Seitig.indd 1-2

LRG18049_PdM_Beeren_4-Seitig.indd 1-2

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Genießer regionaler Produkte,

Äpfel und Birnen zählen zu den beliebtesten heimischen Obstsorten und haben jetzt im Herbst wieder Hochsaison. Auch Zwetschgen, Trauben, Quitten und vieles mehr gibt es nun wieder frisch bei den Direktvermarktern und Hofläden in Ihrer Nähe.

Nutzen Sie die Saison! Denn regionales Obst schmeckt nicht nur frischer und aromatischer, es spart auch lange Transportwege und leistet deshalb einen Beitrag zum Klimaschutz. Obst, das lange Transportwege zurücklegen muss, wird überdies oft unreif geerntet und büßt damit viele Nährstoffe und Vitamine ein. Heimisches Obst hingegen kann vollständig reifen.

Zusammengefasst lohnt sich also immer, regionale und saisonale Ware zu wählen, denn man kauft frisch, umweltschonend und abwechslungsreich ein!

Mit heimischem Obst Vielfalt schmecken

Die Obstbäume der Region tragen schon jetzt reichlich Früchte - das diesjährige Obstjahr lässt Rekordernten vermuten.

Der **Apfel** gehört zu den ältesten Früchten der Erde und hat bei uns von allen Obstarten die größte Bedeutung. Unsere **Birne** stammt aus Asien. Aus der Wildbirne und der persischen Birne haben sich im Laufe der Jahrtausende zahlreiche Kultursorten entwickelt. Die **Pflaume** kam im 16. Jahrhundert aus dem Balkan zu uns. Sie gehört in die Familie der Rosengewächse und ist eine Kreuzung aus Schlehdorn und Kirschpflaume. Die wichtigsten Vertreter sind Pflaumen, Zwetschgen, Renekloten und Mirabellen.

Alle unsere heimischen Früchte zeichnen sich durch einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt sowie Fruchtzucker aus. Verschiedene Apfelsorten bestechen durch ihren hohen Vitamin-C-Gehalt, z.B. Berlepsch oder Boskop. Dabei befindet sich in der Schale der höchste Anteil an Vitaminen. Birnen sind eher fruchtsäurearm. Sie übertreffen die Äpfel mit ihrem hohen Mineralstoffgehalt an Kalzium, Phosphor und Eisen. Alle Pflaumenarten sind reich an Vitaminen (A, B, C) und Mineralstoffen wie Kalium, Eisen und Kalzium.

Äpfel, Birnen, Pflaumen und Co. bereichern mit ihrer Vielseitigkeit unseren Speiseplan. So lassen sie sich zu verschiedenen Fruchtaufstrichen, Säften, Gelees, Desserts und warmen Süßspeisen verarbeiten. Vor allem sind sie unverzichtbar für die verschiedensten Obst- und Blechkuchen oder die beliebten Datschis.

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Genießer regionaler Produkte,

Äpfel und Birnen zählen zu den beliebtesten heimischen Obstsorten und haben jetzt im Herbst wieder Hochsaison. Auch Zwetschgen, Trauben, Quitten und vieles mehr gibt es nun wieder frisch bei den Direktvermarktern und Hofläden in Ihrer Nähe.

Nutzen Sie die Saison! Denn regionales Obst schmeckt nicht nur frischer und aromatischer, es spart auch lange Transportwege und leistet deshalb einen Beitrag zum Klimaschutz. Obst, das lange Transportwege zurücklegen muss, wird überdies oft unreif geerntet und büßt damit viele Nährstoffe und Vitamine ein. Heimisches Obst hingegen kann vollständig reifen.

Zusammengefasst lohnt sich also immer, regionale und saisonale Ware zu wählen, denn man kauft frisch, umweltschonend und abwechslungsreich ein!

Mit heimischem Obst Vielfalt schmecken

Die Obstbäume der Region tragen schon jetzt reichlich Früchte - das diesjährige Obstjahr lässt Rekordernten vermuten.

Der **Apfel** gehört zu den ältesten Früchten der Erde und hat bei uns von allen Obstarten die größte Bedeutung. Unsere **Birne** stammt aus Asien. Aus der Wildbirne und der persischen Birne haben sich im Laufe der Jahrtausende zahlreiche Kultursorten entwickelt. Die **Pflaume** kam im 16. Jahrhundert aus dem Balkan zu uns. Sie gehört in die Familie der Rosengewächse und ist eine Kreuzung aus Schlehdorn und Kirschpflaume. Die wichtigsten Vertreter sind Pflaumen, Zwetschgen, Renekloten und Mirabellen.

Alle unsere heimischen Früchte zeichnen sich durch einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt sowie Fruchtzucker aus. Verschiedene Apfelsorten bestechen durch ihren hohen Vitamin-C-Gehalt, z.B. Berlepsch oder Boskop. Dabei befindet sich in der Schale der höchste Anteil an Vitaminen. Birnen sind eher fruchtsäurearm. Sie übertreffen die Äpfel mit ihrem hohen Mineralstoffgehalt an Kalzium, Phosphor und Eisen. Alle Pflaumenarten sind reich an Vitaminen (A, B, C) und Mineralstoffen wie Kalium, Eisen und Kalzium.

Äpfel, Birnen, Pflaumen und Co. bereichern mit ihrer Vielseitigkeit unseren Speiseplan. So lassen sie sich zu verschiedenen Fruchtaufstrichen, Säften, Gelees, Desserts und warmen Süßspeisen verarbeiten. Vor allem sind sie unverzichtbar für die verschiedensten Obst- und Blechkuchen oder die beliebten Datschis.

Birnen-Zwetschgen-Aufstrich

500 g Birnen
500 g Zwetschgen
1 kg Gelierzucker
1 Pack. Zitronensäure
Gewürzmischung aus:
2-3 Nelken
1 Sternanis
¼ Zimtstange
1 Stück unbehandelte, dünn abgeschälte Orangenschale

Das Obst vorbereiten, mit dem Gelierzucker und Zitronensäure mischen und durchziehen lassen, dann pürieren. Die Gewürze mit der Orangenschale in ein Mulsäckchen oder einen Filterbeutel geben, zum Obst geben, nach Anleitung kochen, Gewürze entfernen, in Gläser abfüllen und verschließen.



Germstrudel mit Apfel, Birnen und Zwetschgen

Hefeteig:
300 g Mehl
30 g Zucker
15 g Hefe
300 ml lauwarme Milch
1 Pr. Salz
75 g weiche Butter

Füllung:
500 g Apfel, evtl. auch mit Birnen gemischt
200 ml Apfelsaft
300 g Zwetschgen
150 g gemahlener Mohn
3-5 EL Honig
75 g Semmelbrösel
1 Ei
100 ml Sahne
6 EL Rum
1 EL Zucker

Für den **Hefeteig** Mehl in eine Schüssel geben, restliche Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten, mit wenig Mehl bestäuben und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Für die **Füllung** die Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Dann klein schneiden, im Saft kurz aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen und 10 Min. ziehen lassen. Anschließend die Zwetschgen vorbereiten, in Spalten schneiden und mit Honig, Mohn und Semmelbrösel unter die Äpfel mischen. Das Ei mit der Hälfte der Sahne verrühren und mit dem Rum ebenfalls unter die Obstmasse geben.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem dünnen Quadrat ausrollen. Füllung bis auf 2 cm Seitenrand auf der Hälfte der Teigfläche verteilen, aufrollen, Seitenränder zusammendrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Nun zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen, dann mit restlicher Sahne bestreichen, mit Zucker bestreuen und in der vorgeheizten Backröhre bei 180 °C (Umluft 170 °C) ca. 45 Min. backen.

Warm oder kalt mit Schlagsahne oder Vanillesauce servieren.

Birnen-Zwetschgen-Aufstrich

500 g Birnen
500 g Zwetschgen
1 kg Gelierzucker
1 Pack. Zitronensäure
Gewürzmischung aus:
2-3 Nelken
1 Sternanis
¼ Zimtstange
1 Stück unbehandelte, dünn abgeschälte Orangenschale

Das Obst vorbereiten, mit dem Gelierzucker und Zitronensäure mischen und durchziehen lassen, dann pürieren. Die Gewürze mit der Orangenschale in ein Mulsäckchen oder einen Filterbeutel geben, zum Obst geben, nach Anleitung kochen, Gewürze entfernen, in Gläser abfüllen und verschließen.



Germstrudel mit Apfel, Birnen und Zwetschgen

Hefeteig:
300 g Mehl
30 g Zucker
15 g Hefe
300 ml lauwarme Milch
1 Pr. Salz
75 g weiche Butter

Füllung:
500 g Apfel, evtl. auch mit Birnen gemischt
200 ml Apfelsaft
300 g Zwetschgen
150 g gemahlener Mohn
3-5 EL Honig
75 g Semmelbrösel
1 Ei
100 ml Sahne
6 EL Rum
1 EL Zucker

Für den **Hefeteig** Mehl in eine Schüssel geben, restliche Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten, mit wenig Mehl bestäuben und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Für die **Füllung** die Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Dann klein schneiden, im Saft kurz aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen und 10 Min. ziehen lassen. Anschließend die Zwetschgen vorbereiten, in Spalten schneiden und mit Honig, Mohn und Semmelbrösel unter die Äpfel mischen. Das Ei mit der Hälfte der Sahne verrühren und mit dem Rum ebenfalls unter die Obstmasse geben.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem dünnen Quadrat ausrollen. Füllung bis auf 2 cm Seitenrand auf der Hälfte der Teigfläche verteilen, aufrollen, Seitenränder zusammendrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Nun zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen, dann mit restlicher Sahne bestreichen, mit Zucker bestreuen und in der vorgeheizten Backröhre bei 180 °C (Umluft 170 °C) ca. 45 Min. backen.

Warm oder kalt mit Schlagsahne oder Vanillesauce servieren.