

Kirschen aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:



Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter:

www.agenda21-roth.de

www.direktvermarkter-roth.de

thomas.pichl@landratsamt-roth.de

Tel. 09171 81-1326

www.schwabach.de

monika.roder@schwabach.de

Tel. 09122 860-584



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

Abenberg

Hofmanns Hofladen GbR

Güssübelstr. 4
91183 Abenberg
Tel. 09178 835
www.hofmannshofladen.de
Süß- und Sauerkirschen, Kirschmarmelade, Kirschschnaps u. -likör

Spalt

Heckel Josef

Engelhof 1
91174 Spalt
Tel. 09175 9781
Süßkirschen

Lutz Christian

Dorfstr. 34
91174 Großweingarten
Tel. 09175 444
oder 0151 46404282
Süß- und Sauerkirschen

Pröpster Gertrud u. Thomas

Oberes Dorf 2
91174 Hagsbronn
Tel. 09175 1068
oder 0170 7769998
Süßkirschen

Obsthof Anton Walther

Hintere Dorfstr. 51
91174 Großweingarten
Tel. 0170 4548956
Süß- und Sauerkirschen, Schnäpse

Wendelstein

Heubeck's Hofladen

Am Bühl 1
90530 Raubersried
Tel. 09129 6518
Kirschen

Schwabach

Bauernladen Schwabach

Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
Kirschen aus Theilenberg, eingemachte Kirschen, Kirschmarmelade



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

mit
Rezepten

Juni/Juli

KIRSCHEN



Mai 2020, Auflage: 3.500, Gedruckt auf 100% Altpapier

1800004

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



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Genießer regionaler Produkte,

Sommerzeit ist Kirschenzeit. Unsere Kirschenbauern versorgen uns nun wieder mit den aromatischen Früchten frisch vom Kirchgarten. Ob süß oder sauer, am leckersten sind Kirschen natürlich direkt vom Bauernhof in Ihrer Nähe.

Bewusste Konsumenten setzen auch bei Kirschen auf regionalen Anbau, denn sie wissen die Vorteile zu schätzen: Durch die kurzen Transportwege sind die Früchte wesentlich frischer als vom Discounter, die Umwelt wird geschont und die heimische Landwirtschaft unterstützt.

Genießen Sie die Kirschenzeit in vollen Zügen! Unsere Direktvermarkter freuen sich auf Ihren Besuch im Kirchgarten, in den Hofläden und auf den Bauernmärkten!

Ihr/Ihre Landkreis Roth und Stadt Schwabach

Kirsche – Casanova unter den Steinfrüchten

Prall, saftig und leuchtend rot, keine Frucht verführt schöner – Widerstand zwecklos! Nicht nur für Kinder gibt es wohl kaum etwas Schöneres, als Kirschen vom Markt oder noch besser direkt vom Baum zu naschen.

Je nach Sorte werden Kirschen bei uns ab Mitte Mai bis Ende August angeboten, wobei die Haupterntezeit im Juli liegt.

Kirschen sind wertvolle Vitamin- und Mineralstoffträger. Sie enthalten vor allem Vitamin B 1, B 2, und Vitamin C, Sauerkirschen außerdem noch Vitamin A. Dazu sind sie reich an Kalium, Phosphor und Eisen. Mit nur 64 kcal bzw. 252 kJ/100 g steht dem Genuss nichts im Wege.

Die Einteilung der Kirschenarten erfolgt zunächst in Süß- und Sauerkirschen. Die Süßkirschen werden weiter in weichfleischige Herzkirschen, die sehr transportempfindlich sind und in festfleischige Knorpelkirschen, die zu einem späteren Zeitpunkt reifen, unterteilt. Bei den Sauerkirschen oder Weichseln erfolgt die Einteilung in Baum- und Strauchweichseln. Unter den Baumweichseln ist die bekannteste Sorte die Schattenmorelle. Zu den Strauchweichseln gehören die Amarellen und die Maraschka mit einem sehr würzigen Aroma, aus der auch der bekannte Maraschinlikör hergestellt wird.

Lange Zeit galt die Süßkirsche als die edlere Frucht, bis die Köche erkannten, wie vielseitig die Sauerkirsche ist. Heute haben beide ihren festen Platz. So wird die Süßkirsche vor allem als köstliches Frischobst und Kompott genossen. Die Sauerkirsche gilt als herbfruchtiger Aromaspender in Weinen, Likören, Soßen, Suppen, Strudeln, Kuchen und süßen Knödeln. Außerdem ist die Sauerkirsche die Grundlage für köstliche Fruchtaufstriche.

Rezepte

Schokokirsch-Kuchen

6	Eier, getrennt
200 g	Zucker
200 g	Butter
1 Prise	Salz
150 g	dunkle Kuvertüre
2 cl	Kirschwasser
225 g	gemahlene Mandeln
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
500 g	Sauerkirschen, entsteint

Die dunkle Kuvertüre zerkleinern und vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen bis eine glänzende Masse entstanden ist.

Weiche Butter schaumig rühren, abwechselnd restlichen Zucker und die Eigelbe einrühren, weiterrühren, bis eine schöne Schaummasse entstanden ist. Geschmolzene Kuvertüre mit dem Kirschwasser zur Schaummasse geben. Mandeln und Mehl mit Backpulver gemischt rasch unter den Teig rühren, steifen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Teigmasse in eine gefettete Springform füllen, die Sauerkirschen gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig bei 175 °C Heißluft ca. 45 Min. backen, aus der Backröhre nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

Kirsch-Kaltschale mit Zitronen-Quark-Mousse

Mousse:

4 Blatt	weiße Gelatine
½	Vanilleschote
1	Zitrone, abgerieben
100 ml	Zitronensaft
60 g	Zucker
500 g	Quark
300 ml	Sahne

Kaltschale:

750 g	Süßkirschen
1 kl.	Zimtstange
70 g	Zucker
500 ml	Johannisbeersaft
1	unbehandelte Zitrone
3-4 TL	Stärkemehl
3 EL	Kirschlikör oder Cointreau
	Zitronenmelisseblättchen

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote vorbereiten und Mark herauskratzen, mit Zucker und Zitronensaft 5 Min. kochen, dann die tropfnasse Gelatine im heißen Zitronensud auflösen. Den Sud in eine große Schüssel umfüllen und 20 Min. kalt stellen. Zitronenschale und Quark unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmassen heben. Die Mousse glatt streichen und kalt stellen bis sie fest ist.

Für die Kaltschale die Kirschen waschen und entsteinen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben, Saft auspressen und zusammen mit dem Johannisbeersaft, Zimtstange und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten offen kräftig einkochen lassen. Das Stärkemehl mit dem Likör anrühren, in den Sud einrühren, einmal aufkochen lassen, die Kirschen zugeben und ca. 3 Min. leise kochen lassen. Anschließend kalt stellen und in Portionsteller füllen.

Von der Mousse Nocken abstechen, auf die Kaltschale legen und mit Zitronenmelisseblättchen garniert servieren.