Heimisches Lamm- und Ziegenfleisch aus eigener Schlachtung erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern/Metzgereien:

Georgensgmünd

Metzgerei Riepl
Hauslach 4
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 663382
Lammfleisch auf Vorbestellung

Greding

Alois Fersch
Buchstr. 6
91171 Kleinottersdorf
Tel. 08469 271
Lammfleisch, Lammsalami, nur auf Bestellung

Roth

Burmann's HofundLADEN
Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
frisches Lammfleisch, Lammbratwürste, Lammgrillprodukte, Schafs- und Ziegenkäse

Spalt

Metzgerei Gruber
Max Gruber
Hintere Dorfstr. 1
91174 Großweingarten
Tel. 09175 636
Lammfleisch

Metzgerei Wechsler
Georg Wechsler
Hauptstr. 12
91174 Spalt
Tel. 09175 248
Lammfleisch von heimischen Bauern ständig im Angebot

Thalmässing

Hans-Peter Auernhammer
Alfershausen 194
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1727
halbes Lamm bratfertig zerlegt, Knacker und Salami vom Schaf, ab Hof, nach tel. Vereinbarung

Hermann Brickel
Stetten 12
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1664
ganzes oder halbes Lamm, ab Hof, nach tel. Vereinbarung

Metzgerei Eberle
Münchener Str. 32
91177 Thalmässing
Tel. 09173 208
Lammfleisch

Biohof Enzenhöfer
Steindl 6
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1031
www.enzenhoefer.de
lina@enzenhoefer.de
Zickleinfleisch, Ziegenmilch, versch. Ziegenkäseprodukte, Ziegeneis, alle Produkte in Bio-Qualität

Bioarchehof Gerstner
Alexandra Gerstner
Eysölden F3
91177 Thalmässing
Tel. 09173 9718
Lamm- und Ziegenfleisch (Einzelteile), Lammwurst, ab Hof nach tel. Vereinbarung, Lieferservice möglich

Metzgerei Lederer
Hauptstr. 17
91177 Thalmässing
Tel. 09173 280
Lammbraten, -haxn, -koteletts, -schlegelsteaks, -rollbraten, Gyrosgeschnetzeltes vom Lamm, Lammbratwürste auf Bestellung

Bio Refugium am Simsberg
Wolfgang u. Doris Grimm
Reinwarzhofen 11/1
91177 Thalmässing
Tel. 09173 793632
od. 0172 7033526
Doris.Grimm@t-online.de
Lamm- und Ziegenfleisch versch. Schaf- und Ziegenrassen, Mohairwolle von Angoraziegen, Schurwolle, handgestrickte Wellnessmode, gegerbte Schaf- und Ziegenfelle, alle Produkte Bio-Qualität, ab Hof, nach tel. Vereinbarung

Schwabach

Bauernladen Schwabach
Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
ganzjährig: Lammfleisch, vor Ostern: Zickleinfleisch, jeden Dienstag: Ziegen- und Schafskäse

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.

Februar 2020, Auflage: 3.500, Gedruckt auf 100% Altpapier
LRG20012

Landkreis Roth
Wirtschaftsförderung

mit Rezept

März

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

Produkt des Monats

www.agenda21-roth.de www.schwabach.de

LAMM UND ZIEGE

Lokale Agenda 21 Landkreis Roth
original regional
STADT SCHWABACH Die Goldschlägerstadt.

LRG19112_PdMNusse_4-Seitig.indd 1-2
19.02.2020 13:40:41

Rezept

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Genießer regionaler Produkte,

Lamm und Ziege sind echte Besonderheiten im Landkreis Roth. Sie liefern hervorragendes Fleisch und sind wahre Landschaftsschützer. Durch die Beweidung mit Schafherden wird die Verbuschung und Verwaldung unserer Kulturlandschaft verhindert und dadurch ein Lebensraum für zahlreiche Pflanzen- und Tierarten erhalten.

Unsere heimischen Schafhalter bürgen für eine artgerechte Tierhaltung mit viel Gras und Heu von den Wiesen der Region. Sie bieten beste Qualität von Lamm- und Ziegenfleisch – frisch, regional und lecker und nicht zuletzt ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem unvergleichlichen Geschmack der Lamm- und Ziegenprodukte und genießen Sie diese besonderen Delikatessen aus dem Landkreis Roth.

Lammschaschlik

Für 4 Portionen

600 g	*Lammfleisch (aus der Keule oder Schulter)*
2	*Bio-Zitronen*
24	*Lorbeerblätter, frisch*
2	*Knoblauchzehen*
6-8 El	*Olivenöl*
	frisch gemahlenen Pfeffer
	Salz

Soße:

4	*El Schmand*
2	*Paprikaschoten aus dem Glas*
1	*El Ketchup*
	ein paar Spritzer Worchestersauce
	Salz, Paprika, Cayennepfeffer

Zubereitung:
8 Holzspieße 10 Min. in Wasser einweichen. Fleisch in 24 ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zitronen quer halbieren und jeweils in 8 Spalten schneiden. Lorbeerblätter, Fleisch und Zitronenspalten abwechselnd auf die Spieße stecken und in eine Schale legen. Knoblauch pressen, mit Olivenöl mischen. Fleischspieße rundherum mit dem Öl bestreichen und abgedeckt 30 Min. marinieren. Paprikaschoten etwas abtropfen lassen, mit Schmand, Ketchup und Worchestersauce pürieren, würzen und abschmecken.
Die Lammspieße salzen und in einer heißen Grillpfanne oder Pfanne rundherum 10-12 Min. braten, mit der Sauce servieren. Als Beilage entweder Ofenkartoffeln, Wedges oder Rosmarinkartoffeln und Salat servieren.

Lamm und Ziege – ein Gaumenschmaus

HEIMISCHES LAMM:
Lammfleisch ist nicht nur geschmacklich etwas Besonderes, es gilt auch für die Ernährung als sehr wertvoll. Lammfleisch liefert sehr hochwertiges Eiweiß, bei einem idealen Fett-Eiweißverhältnis. Außerdem ist der Gehalt an Mineralstoffen beachtlich. Allein mit einer Portion von 50 g Lammfleisch kann der Tagesbedarf an Vitamin B12 gedeckt werden.

Der Geschmack des Lammfleisches wird weniger von der Rasse als vielmehr vom Alter, Geschlecht und Verfettungsgrad bestimmt. Bei Lammfleisch handelt es sich überwiegend um Mastlämmer, die nicht älter als 12 Monate sind. Milchlamm, vor allem zur Osterzeit angeboten, ist höchstens 6 Monate alt. Wer direkt beim Erzeuger kauft, kann sich nach der Rasse erkundigen. Gutes Fleisch liefern Merinoschaf, Texelschaf und Heidschnucken.

HEIMISCHE ZIEGE:
Ziegenfleisch gilt unter Kennern als kulinarischer Gaumenschmaus. Käseliebhaber schätzen den besonderen Geschmack von Ziegenkäse. Ziegenmilch ist für Kuhmilchallergiker eine wertvolle Alternative, da sie sehr bekömmlich und gut verträglich ist. Das Fleisch von Ziegen zeichnet sich durch seinen feinen Geschmack aus, denn Ziegen sind bei ihrer Futterauswahl sehr kritisch. Bestes Fleisch liefert das Kitzfleisch im Alter von 10-12 Wochen. Ziegenfleisch enthält viel Eiweiß und wenig Fett und ist daher sehr leicht verdaulich. Das Fleisch älterer Ziegen wird zu Hartwurst und Kochsalami von bester Qualität verarbeitet. Geschmacklich ist das Ziegenfleisch dem Kalbfleisch ähnlicher als dem Lammfleisch. So lassen sich besonders Kalbfleischrezepte auf Ziegenfleisch übertragen.

LRG19112_PdMNusse_4-Seitig.indd 3-4 19.02.2020 13:40:43