



**Unser Tipp**  
**„Tour vor der Tür“**  
**zum Produkt des Monats!**

[www.landratsamt-roth.de/Tour-vor-der-Tuer](http://www.landratsamt-roth.de/Tour-vor-der-Tuer)



Landkreis  
Roth

Wirtschafts-  
förderung

mit  
Rezepten

# Produkt des Monats



## Kürbis und Kartoffeln



### Wendelstein

#### Claudia Böhm

Am Bühl 4  
OT Raubersried  
Tel. 09129 5582  
*Belana, Lilly, Quarta, Sissy, Sunshine, Kürbisse*

#### Heubeck's Hofladen

Am Bühl 1  
OT Raubersried  
Tel. 09129 6518  
[www.heubecks-hofladen.de](http://www.heubecks-hofladen.de)  
*Agria, Ditta, Krone, Speise-, Zier- und Halloweenkürbisse*

#### Pferdepension

Martin Löhlein  
Nürnberger Str. 32  
Tel. 09129 9883  
*Belana, Ditta, Valetta*

#### Mygreenkuh.de

Christian Peipp  
Hinteres Dorf 9  
Tel. 09129 9054761  
*Ditta, Krone*

### Schwabach

#### Der Bauernladen

Höllgasse 5  
Tel. 09122 16256  
[www.bauernladen-schwabach.de](http://www.bauernladen-schwabach.de)  
*Agria, Goldmarie, Lilly, Hokkaido-Kürbisse*

#### Götzhof

Waikersreuther Str. 15  
Tel. 09122 7905578  
*Gala, Goldmarie, Sissi, Valetta*

#### Familie Hörndler

Raubershof 1  
Tel. 0911 6328205

#### Günter Maueröder

Schaftnacherstr. 39  
Schaftnach  
Tel. 09122 71605

#### Hofladen

Gerda Winkler  
Dietersdorfer Str. 34a  
Wolkersdorf  
Tel. 0911 6324165  
*Annabelle, Belana, Bernina, Karelia, Laura, Valetta, Quarta, Zier- und Speisekürbisse, Eingemachtes aus Kürbis*

### Ökologisch wirtschaftende Betriebe im Landkreis Roth

#### Biohof Meister

Beerbach B 7  
Abenberg  
Tel. 09873 691  
*Belana, Gala, Laura (24h-Selbstbedienung)*



#### Harrerhof-Biospeis

Martin u. Rosalinde Harrer  
Liebenstadt 13  
Heideck  
Tel. 09177 509  
*Adretta, Anuschka, Blaue St. Galler, Ditta, Laura, Nicola,*



#### Bioland-Hof Sinke

Weinsfeld A 3  
Hilpoltstein  
Tel. 09179 6893  
[k.sinke@gmx.de](mailto:k.sinke@gmx.de)  
*Süßkartoffeln, Frühkartoffeln ab Mitte Juni, Lagerkartoffeln ab Mitte Sept., Kürbisse (Hokkaido, Muskat, Butternut)*



#### Gerhard Zimmermann

Weierhaus 1  
Hilpoltstein  
Tel. 09174 1430  
[geziwe@web.de](mailto:geziwe@web.de)  
*Agria, Ditta, Erna, Goldmarie, Irmgard, Otolia, Regina, Rosara*

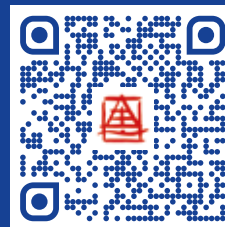


#### Familie Burger

Zum Flecken 18  
Rohr  
Tel. 09876 493  
*Agria, Linda*



### AKTUELLES



[www.landratsamt-roth.de](http://www.landratsamt-roth.de)

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

Besuchen Sie uns im Internet unter:

[www.landratsamt-roth.de/originalregional](http://www.landratsamt-roth.de/originalregional)  
[thomas.pichl@landratsamt-roth.de](mailto:thomas.pichl@landratsamt-roth.de)  
Tel. 09171 81-1326

[www.schwabach.de](http://www.schwabach.de)  
[andreas.barthel@schwabach.de](mailto:andreas.barthel@schwabach.de)  
Tel. 09122 860-340



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

Stand: 10/2022, Auflage: 4.000. Dieser  
Flyer ist auf 100 % recyceltem Papier  
gedruckt.



original  
regional

STADT SCHWABACH  
Die Goldschlägerstadt.

# Kürbis und Kartoffeln

## - rund und kunterbunt



Unsere Kartoffeln gelten schon lange als unverzichtbar mit ihrer Vielseitigkeit in Form, Farbe und Geschmack.

Mittlerweile hat sich auch der Kürbis einen festen Platz in den Küchen erobert.

Die ernährungsphysiologische Bedeutung der Kartoffeln ist hinreichend bekannt. Weniger bekannt ist die Herkunft und der Nutzen der über 800 verschiedenen Kürbisarten in rund 130 Gattungen.

Mit 85–95 % Wasseranteil gehört der Kürbis zum schlanken Gemüse. Er liefert ca. 25 kcal (105 kJ) pro 100 g, ist reich an Eisen, Calcium, Carotin, Vitaminen der B-Gruppe und Vitamin C. Das Fruchtfleisch ist leicht verdaulich und die harntreibende Wirkung hat hohe Bedeutung für diätetische Kostformen.

Als klassisches Lagergemüse lassen sich die Sorten der Winterkürbisse bis zu sechs Monate bevorraten. Zur Einlagerung sollten Kürbisse zunächst 2 Wochen bei 24 °C nachreifen, so wird die Schale hart und die Haltbarkeit ist gewährleistet. Anschließend lagern Kürbisse bei einer Temperatur von 10 – 13 °C. Sommerkürbisse sind wegen der dünneren Schale etwa drei Monate haltbar.

Grundsätzlich sollte man ein kleines Stückchen Kürbisfleisch roh vor der Zubereitung probieren: Schmeckt es bitter, ist der Kürbis durch unerwünschte giftige Bitterstoffe auch gegart ungenießbar, was aber bei handelsüblichen Speisekürbissen eher selten vorkommt.

So vielseitig wie die Farben und Formen sind auch die Gerichte, die sich aus Kürbis zubereiten lassen. Sie sind hervorragend geeignet für Suppen, in Spalten geschnitten und gebraten als Gemüsebeilage, geraspelt für Salate, für Chutney, Marmelade, Füllungen für Strudel, Gemüsesaucen und nicht zuletzt für saftige Kuchen.

### Kartoffelsorten

#### FESTKOCHEND

Für Pell- und Salzkartoffeln, Kartoffelsalat und Bratkartoffeln. Diese Sorten sind geschmacklich am intensivsten, behalten sehr gut die Form und nehmen wenig Fett beim Braten auf.

Annabelle  
Anuschka  
Antonia  
Belana  
Bernina  
Ditta  
Glorietta  
Goldmarie  
Heiderot  
Linda  
Nicola  
Pocahontas  
Prinzess  
Regina  
Sissi  
Solo

#### MEHLIG KOCHEND

Hauptsächlich für Püree, Kartoffelteig in allen Variationen und Knödel.

Irmgard  
Karelia  
Lilly  
Markies  
Melody  
Nemo  
Nixe  
Talent

#### VORWIEGEND FESTKOCHEND

Für Kartoffelsalat, Salz- und Pellkartoffeln, Rösti, Puffer und Pommes.

Agria  
Belmonda  
Birgit  
Colette  
Erna  
Gala  
Granola  
Jelly  
Juwel  
Krone  
Laura  
Marabel  
Quarta  
Queen Anne  
Otolia  
Rita  
Rosara  
Secura  
Sevim  
Solist  
Soraya  
Sunshine  
Valetta  
Wega

#### BESONDERE UND ALTE SORTEN

Bamberger Hörnchen  
Blauer Schwede  
Blaue St. Galler

# Rezepte

## Kürbisgugelhupf

Zutaten für 10 Stücke

250 g Hokkaido-Kürbis  
80 g Haselnüsse  
150 g Butter  
125 g Zucker  
3 Eier  
150 g Mehl  
50 g Mandeln, gemahlen  
1 TL Backpulver  
1 TL Lebkuchen- od. Spekulatiusgewürz  
50 g weiße Kuvertüre  
1 TL Öl  
Für die Form: Fett und Mehl

Zubereitung

- Eine kleine Gugelhupfform (1 l Inhalt) gründlich einfetten und mit Mehl austreuen.
- Kürbis waschen, entkernen und auf einer Reibe grob raspeln. Haselnüsse grob hacken
- Weiche Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät mind. 5 Min. weiß-schaumig aufschlagen. Eier einzeln zugeben und je 1/2 Min. gut unterrühren.
- Mehl, Mandeln, Backpulver und Spekulatiusgewürz mischen, zusammen mit den Kürbisraspeln und 2/3 der Nüsse rasch unter den Teig rühren. Teig in die vorbereitete Form geben und auf der unteren Schiene bei 180°C (Heißluft 160°C) 30-40 Min. backen (Stäbchenprobe!). Kuchen kurz in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
- Kuvertüre und Öl über dem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und mit einem Löffel streifig über den Kuchen träufeln. Mit restlichen Nüssen bestreuen.

## Kürbis mit Gremolata auf Blattsalat

Zutaten für 4 Portionen

Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
Schale einer unbehandelten Zitrone oder Orange

Salat:

1 Hokkaido (800 g) oder Butternut-Kürbis (1 kg)  
3 EL Rapsöl  
3 EL Weißweinessig  
20 – 25 g Honig  
1 Apfel  
Etwas Zitronensaft  
150 g Feldsalat oder Endivien

Zubereitung

- Kürbis waschen und trocken tupfen. Kürbis halbieren (Butternutkürbis dünn schälen, Hokkaido nicht notwendig), mit einem Löffel Kerne und Fäden herauschaben. Kürbishälften jeweils in 8- 10 gleich große Spalten schneiden.
- Kürbisspalten in einer Schüssel mit Rapsöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer mischen. Kürbis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad (Gas 4-5, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 12-14 Minuten garen, herausnehmen, abkühlen lassen.
- Für die Gremolata: Petersilie waschen, Blättchen von den groben Stielen streifen, fein schneiden, Knoblauch schälen, fein hacken, mit der fein abgerieben Zitronen- oder Orangenschale unter die Petersilie mischen.
- Inzwischen Feldsalat oder Endivien putzen, waschen, Endivien in Streifen schneiden und trockenschleudern.
- Apfel waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in feine Scheibchen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.
- Salat behutsam mit den Apfelscheibchen mischen. Salat und Kürbis auf Tellern anrichten, mit Gremolata bestreut servieren.

## Roggen-Gnocchi mit Kürbissauce

Gnocchi:

750 g mehligte Kartoffeln  
1 Ei  
1 EL Parmesan  
100 g Roggenmehl  
50 g Grieß  
Salz, Muskat  
geriebenen Käse zum Überbacken



Kürbissauce:

50 g Roggen  
500 g Hokkaidokürbis  
Salz und Pfeffer  
1 Zwiebel  
2 EL Rapsöl  
Muskat frisch gerieben  
1 EL Zitronensaft  
500 ml Gemüsebrühe

Die Kartoffeln dämpfen (30-40 Min., im Dampfdrucktopf 10-12 Min.), schälen, durchpressen und abkühlen lassen. Roggenmehl, Grieß, Parmesan, Ei, Salz und Muskat zugeben und zu einem Teig zusammendrücken. Teig portionieren. Auf bemehlter Arbeitsfläche Teigportion zu einer ca. 1,5 cm dicken Rolle formen, 2-3 cm lange Stücke abschneiden und zu ovalen Klößchen formen. Danach leicht in Roggenmehl wenden und mit einer Gabel leicht eindrücken. Gnocchi auf ein leicht bemehltes Brett setzen.

Anschließend die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, 8 Minuten ziehen lassen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, gut abgetropft auf vorbereitete Kürbissauce geben, mit Käse bestreuen, bei 225 °C 10 – 15 Min. überbacken und mit Roggen bestreut servieren.

Den Roggen in leicht gesalzenem Wasser ca. 45 Min. bei milder Hitze weichkochen, abgießen und abtropfen lassen. Für die Soße den Kürbis waschen, putzen, halbieren und Kerne entfernen.

Kürbis in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rapsöl erhitzen, Zwiebel und Kürbis darin ca. 2-3 Min. andünsten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen, Gemüsebrühe zugießen und ca. 20 Min. dünsten, dann fein pürieren und abschmecken.



## Abenberg

**Heiko Bernreuther**  
Steinbacher Weg 20  
OT Dürrenmungenau  
Tel. 09873 976888  
info@bernreuther-kartoffeln.de  
*Annabelle, Antonia, Annalena, Bamberger Hörnchen, Bernina, Ditta, Laura, Mia, Nixe, blau- und rotfleischige Sorten, bunte Kartoffelchips, 24h Selbstbedienung*

**Hofmanns Hofladen**  
Güssübelstr. 4  
Tel. 09178 835  
www.hofmannshofladen.de  
*Afra, Bernina, Gala, regionale Kartoffelchips, Speisekürbisse (Hokkaido, Butternut, Spaghettikürbis) und Kürbiskernprodukte*

**Familie Seubelt**  
Kirchenweg 3  
OT Wassermungenau  
Tel. 09873 472  
*Belana, Bernina, Ditta, Quarta, Valetta*

## Allersberg

**Hochmeyer's Hofladen**  
Brunnau 5  
OT Brunnau  
Tel. 09176 1335  
*Anuschka, Ditta, Quarta, Sissi, Solo, Talent*



## Büchenbach

**Familie Bub**  
Aurauer Hauptstr. 8  
OT Aurau  
Tel. 09171 7630  
*Sissi, Zier- und Speisekürbisse*

**Familie Hörndler**  
Ritterstr. 3  
OT Kühedorf  
Tel. 09171 7287  
*Birgit, Gala, Krone, Laura, Quarta*

**Sabine Hussendörfer**  
Aurauer Hauptstr. 2  
OT Aurau  
Tel. 09171 4701 oder 0176 21937358  
*Bamberger Hörnchen, Blaue St. Galler, Krone, Linda, Melody, Rote Emma, Sissi, Valetta, verschiedene Sorten Speise- und Zierkürbisse*

**Weiß Direktvermarktung**  
Am Moosgarten 7  
OT Gauchsdorf  
Tel. 09178 1695  
www.weiss-wurst.de  
*Annabelle, Ditta*

## Georgensgmünd

**Bergmann's Hoflädele**  
Hauslach 15  
OT Hauslach  
Tel. 09172 684633 oder 1744  
*Ditta, Gala, Laura, Valetta, regionale Kartoffelchips, Zier- und Speisekürbisse*

**Geflügelhof Griebmeier**  
Konrad-von-Megenberg-Str. 29  
OT Mäbenberg  
Tel. 09172 8250

**Christian Ramsenthaler**  
Obermauk 7  
Tel. 09172 68389  
*Marabel, versch. Sorten Speise- und Zierkürbisse*

## Greding

**Milchtankstelle**  
Familie Pfister  
Birkhof 1  
OT Birkhof  
Tel. 08463 418  
*Agria, Ditta, Prinzeß, Rita, Kürbisse*

## Hilpoltstein

**Ludwig Angermeier**  
Schweizermühle 1  
Tel. 09174 9659  
*Agria, Quarta*

**Auhof-Gärtnerei**  
Zum Bauernhof 2  
Tel. 09174 99248  
auhof-gaertnerie@rummelsberger.net  
*Agria, Annabella, Bernina, Ditta, Gala, Juwel, Laura, Lilly, Linda, Nixe, Quarta, Sissi, Solist, Kürbisse*

**Thomas Harrer**  
Oberrödel 4  
Tel. 09177 541  
*Goldmarie, Krone, Laura, Quarta, auch SB Verkauf*

**Familie Heinloth**  
Oberrödel 2  
Tel. 09177 9417  
*Bernina, Gala, Laura, Quarta, Schloßkartoffel, Sevim, 24 h SB*

**Holunderhof Waldmüller**  
Meilenbach 1  
Tel. 09179 6231  
holunderhof@frankenholunder.de  
*Goldmarie, Quarta, Speisekürbisse (Hokkaido, Butternut)*



## Kammerstein

**Annettes Hofladen**  
Günzersreuth 4  
Tel. 09178 1400  
annettes-hofladen@gmx.de  
*Gala, Goldmarie, Sissi, Valetta, Kürbisse, Kartoffelchips*

**Jürgen u. Elfriede Götz**  
Mainbachstr. 8  
OT Haag  
Tel. 09122 5246  
*Bamberger Hörnchen, Quarta*

**Haager Hofladen**  
Schwabacher Str. 1  
OT Haag  
Tel. 09122 13171  
*Gala, Krone, Marabel*

**Kürbischhof Schnell-Hofladen**  
Ringstr. 4  
OT Neppersreuth  
Tel. 09122 830703  
www.schnells-kuerbiskerne.de  
*Annabelle, Bamberger Hörnchen, Blaue St. Galler, Heiderot, Laura, Süßkartoffeln, versch. Speise-, Zier- und Halloweenkürbisse*

## Rednitzhembach

**Familie Stahl-Zwingel**  
Hembacher Str. 134  
Tel. 09122 6301635  
www.zwingel-milch.de  
*Ditta, Sunshine*

## Röttenbach

**Familie Gilch**  
Im Grund 3  
Tel. 09172 2471  
*Bernina, Ditta, Krone, Melody*

## Rohr

**Hans u. Marianne Bindner**  
Lindenweg 3a  
OT Leitelschhof  
Tel. 09122 13057  
*Blauer Schwede, Gala, Laura, Marabel, Kürbisse*

## Direktvermarktung Fleischmann

Dorfstr. 13  
OT Gustenfelden  
Tel. 09122 877113  
*Annabelle, Krone  
(auch Selbstbedienung)*

**Winkler's Hofgenuß**  
Am Sand 6  
Tel. 09876 738  
*Bernina, Gala*

## Roth

**Bärenhof**  
Markus Bär  
Schwabacher Str. 10  
OT Rothaurach  
Tel. 0160 95736481  
oder 0151 12119288  
www.rothauracher-baerenhof.de  
*Bernina, Gala, Juwel, Sissi*

**Burmans Hof und Laden**  
Heidenbergstr. 12  
OT Pfaffenhofen  
Tel. 09171 63413  
www.hofundladen.de  
*24 Std. Einkauf im Haisla, Ditta, Quarta, Valetta, Kürbisse*

**Harald Reißmann**  
Schwabacher Str. 9  
OT Rothaurach  
Tel. 09171 7881  
silke.rissmann@nexgo.de  
*Gala, Regina*

**Gerda Rößler**  
Edelweißstr. 8  
OT Bernlohe  
Tel. 09172 7657  
*Sunshine, Hokkaido-Kürbisse*

**Seebühler Bauernladen**  
Eichelburger Hauptstr. 6  
OT Eichelburg  
Tel. 09176 5573  
www.seebuehler-bauernladen.de  
*Bernina, Queen Anne, Sunshine*

**Landpension Winkler**  
Winkler's Hofladen  
Schwander Str. 19  
OT Meckenlohe  
Tel. 09171 892384  
winkler@businesscloud.one  
*Kartoffeln, 24 h Selbstbedienung*

## Schwanstetten

**Michael Leickam**  
Harm 6  
Tel. 01573 6437431  
*Bamberger Hörnchen, Blauer Schwede, Krone, Rote Emmalie, Soraya, Sissi, Chips Grisberli (Selbstbedienung 24 h)*

**Heinz Nerreter**  
Am Weiherhof 2  
Tel. 09170 1804 oder 0160 2018308  
*Belana*

**Hermann u. Barbara Nerreter**  
Brückenstr. 1  
OT Mittelhembach  
Tel. 09170 1755  
*Ditta, Quarta, Secura, Valetta, Wega*

**Sven Witt**  
Rother Str. 22a  
*Agria, Bamberger Hörnchen, Blaue Anneliese, Ditta, Karelia, Laura, Quarta, Solo, Valetta*

## Spalt

**Josef Heckel**  
Engelhof 1  
Tel. 09175 9781  
*Wega, Speise-, Zier- und Schnitzkürbisse*

**Christian Lutz**  
Dorfstr. 34  
OT Großweingarten  
Tel. 09175 444  
*Krone, Valetta, Kartoffelkiste (Selbstbedienung)*

## Thalmässing

**Manfred Dörner**  
Eysölden L 15  
Tel. 09173 77976  
*Gala, Laura, Lilly, Solo, Valetta, SB-Häuschen*