



Produkt des Monats

Landkreis
Roth
Wirtschafts-
förderung



mit
Rezepten

August/
September

Getreide und Mehl



August 2022, Auflage: 4.000. Dieser Flyer ist auf 100 % recyceltem Papier gedruckt.

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



Heideck

Helga Peter
Laibstadt 53
Tel. 09177 1008
Küchle auf Bestellung

„Biospeis“
Martin und
Rosalinde Harrer
Liebenstadt 13
Tel. 09177 509
*Bio-Weizen, Bio-Roggen,
Bio-Dinkel, Bio-Dinkelmehl,
Bio-Nackthafer, Bio-Einkorn.
Samstags Bio-Brot. SB Mo.-Fr.
9-20 Uhr, Sa. mit Bedienung
9-12 Uhr, Sa. SB 12-20 Uhr,
So. geschlossen*



die kleine markthalle

Bahnhofstr. 11
Tel. 09177 8339898
*Verschiedene Mehl- und
Getreidesorten, auf Wunsch
auch Großmengen bestellbar,
glutenfreie Mehle bestellbar.
Täglich Brot und Gebäck.
Hausgemachte Kuchen ab Do.
Di., Do. + Fr. 9-12.30 u. 14.30-
18 Uhr, Mi.+Sa. 9-12.30 Uhr,
Mo. Ruhetag*

Hilpoltstein

Angermeier
Schweizermühle 1
Tel. 09174 9659
*Weizen-, Roggen- und Dinkel-
mehl in verschiedenen Typen.
Verkauf ab Hof*



Holunderhof Waldmüller
Meilenbach 1
Tel. 09179 6231
*Dinkel-, Weizen-, Roggen- und
Kürbiskernmehl, Müsli und
Porridge, große Nudelaus-
wahl vegan, Vollkorn, Kürbis,
Kürbiskerne, Hanfnüsse,
Süßigkeiten. Do.-Fr. 8-18 Uhr,
Sa. 9-13 Uhr*

Georgensgmünd

Bergmann's Hoflädele
Hauslach 15
Tel. 09172 684633
*Verschiedene Mehlsorten
(Winkelmühle, Hainmüh-
le), Backmischungen, jeden
zweiten Freitag Brot von der
Mäusleinsmühle*

Kammerstein

Annettes Hofladen
Richard und Annette Götz
Günzersreuth 4
Tel. 09178 1400
*Weizen- und Dinkelmehl, Wei-
zen- und Dinkelnudeln*

Kürbischhof Schnell
Ringstr. 4
OT Neppersreuth
Tel. 09122 830703
www.schnells-kuerbiskerne.de
*Kürbiskernmehl, Backmisch-
ungen für Kürbiskernbrot,
Kürbiskerne, Müsli, Kürbis-
kern-Nussecken, Hofladen:
Mi.+Do. 14-18 Uhr, Fr. 9-12.30
u. 14-18 Uhr, Sa. 9-13 Uhr*

Rohr

Bindner Hans u. Marianne
Lindenweg 3a
OT Leitelschhof
Tel. 09122 13057
www.hofundladen.de
*Roggen-, Weizen-, Dinkel-, Ha-
fermehl (Winkelmühle), Müsli,
Dinkel-, Weizen-, Hanf- und
Walnussnudeln, Süßigkeiten
usw. Im Haisla 24h geöffnet,
Kartenzahlung möglich.*

**Burger Gerlinde
und Georg**
Zum Flecken 18
Tel. 09876 493
burgers.kaese@t-online.de
*Weizen, Roggen, Dinkel. Hof-
laden Fr. 9-17 Uhr und nach
tel. Vereinbarung*



**Direktvermarktung
Fleischmann**
Dorfstr. 13
OT Gustenfelden
Tel. 09122 877113
*Roggen- u. Kürbiskernbrot aus
dem Holzofen, Verkauf: jeden
Mi.+Fr. auch in der SB-Hütte,
sowie Bauernmarkt Langwas-
ser u. Erlensteinen*

Mühle Brechtelsbauer

Kottensdorfer Hauptstr. 1 A
OT Kottensdorf
Tel. 09122 2763
*Weizen-, Roggen- und
Dinkelmehle*



Winkler Mühle

Dorfstr. 1
OT Gustenfelden
Tel. 09122 831855
*sämtliche Mehle aus Roggen,
Weizen, Dinkel u. Lupinen,
Speisegetreide, Müsli, Nudeln,
Dinkelkissen, Körnerwärm-
flaschen, Mühlen-Cafe, Laden*



Roth

Burmans Hofundladen
Heidenbergstr. 12
OT Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
*Roggen-, Weizen-, Dinkel-, Ha-
fermehl (Winkelmühle), Müsli,
Dinkel-, Weizen-, Hanf- und
Walnussnudeln, Süßigkeiten
usw. Im Haisla 24h geöffnet,
Kartenzahlung möglich.*

Regionale Köstlichkeiten - Natürlich gut

Gerda Rößler
Edelweißstr. 8
OT Bernlohe
Tel. 09171 7657
*Backen auf Bestellung: Küchle,
Krapfen, Kuchen uvm.*

Seebühler Bauernlade

Rückert und Seitz
Eichelburger Hauptstr. 6
OT Eichelburg
Tel. 09176 5573
*verschiedene Sauerteigbrote
(Roggen, Körner, Kürbiskern
usw.), Hefengebäck, Fettge-
backenes, Hitzplotz, Mehle
aus Roggen, Weizen, Dinkel
(Schweizermühle), Hofladen
u. Bauernmarkt Pyrbaum*

Schwanstetten

Harmer Landluft
Familie Leickam
Harm 6
Tel. 09170 95982
*Nudeln verschiedene Sorten
250g und 500g, mehrfarbi-
ge Nudeln, Dinkel-Nudeln,
versch. Quinoa Produkte,
Quinoa-Mehl; im SB-Häuschen
24h*

Spalt

Biohof Scheuerlein
Stockheimer Str. 4
OT Hagsbronn
www.biomilch24.de
info@biomilch24.de
*Bio Eiernudeln aus
Hartweizengries und Dinkel.*



Lutz-Hechtel

Dorfstr. 36
OT Großweingarten
Tel. 09175 444
*von April - November jeden
1. Samstag im Monat frische
Küchle im Hofladen*

Thalmässing

„Backservice“
Familie Birngruber
Reichersdorf 7
Tel. 09173 793288
*Schmalzgebäck: Küchle, Kiss-
le, Faschingskrapfen, Backen
auf Bestellung, Bauernmarkt
Hilpoltstein*

Landgasthof Weglehner

Landersdorf 5
Tel. 09173 226
Holzofenbrot auf Vorbestellung

Wendelstein

Böhm Claudia
Am Bühl 4
OT Raubersried
Tel. 09129 5582
*Bauernbrot, Vollkornbrot,
Brötchen, Baguette, Kuchen*

Heubeck's Hofladen

Am Bühl 1
OT Raubersried
Tel. 09129 6518
*Verschiedene Mehle aus der
Region, Müsli, Nudeln, Back-
waren, Kuchen uvm.*

Weidner & Assenbaum

Getreidemühle
An der Mühle 1
Tel. 09122 77000
*Weizen-, Roggen- und Din-
kelmehle, Getreide, Müsli,
Nudeln, Süßigkeiten uvm.,
Mühlenladen Mi.+Do. 13-18
Uhr, Fr. 10-18 Uhr, Sa. 10-14
Uhr, Mo.+Di. geschlossen*



Schwabach

Der Bauernlade
Helmut Schmidt
Höllgasse 5
Tel. 09122 16256
*Sauerteigbrot, selbstgeba-
ckene Kuchen, Bio-Semmeln
mit Kartoffelmehlanteil,
Bauernladen tägl. 9-18 Uhr,
Sa. 8.30-13 Uhr*

Hofladen Baimbachtal

Unterbaimbach 1
Tel. 09122 888693
*Roggenbrot, Körnerbrot, Din-
kelmehl, Nudeln, Hofladen Fr.
13-17 Uhr, SB Automat 24h*

Liegelmühle oHG

An der Mühle 7
Tel. 09122 77066
*Weizen- und Roggenmehl
(Nur für Geschäftskunden)*



Getreide und Mehl aus
der Region erhalten Sie
bei folgenden Direkt-
vermarktern:

Abenberg

Hofmanns Hofladen
Güssübelstr. 4
Tel. 09178 835
*Dinkel-, Weizen-, Spätzlemehl,
Müsli, Flocken, Amarant,
Donnerstag Mittag: Sauerteig-
brot (Roggen)*

Biohof Meister

Beerbach B7
Tel. 09873 691
*Dinkel-, Roggenmehl uvm. auf
telefonische Vorbestellung*



Allersberg

Hochmeyers Hofladen
Brunnau 5
Tel. 09176 1335
*Dinkel-, Weizen-, Spätzlemehl,
verschiedene Typen; Flocken,
verschiedene Süßigkeiten und
Kräcker; Nudeln. Hofladen:
Mo. 8-12 u. 15-18 Uhr, Mi.
+ Sa. 8-14 Uhr, Fr. 8-18 Uhr,
Di.+Do. geschlossen*

Georgensgmünd

Bergmann's Hoflädele
Hauslach 15
Tel. 09172 684633
*Verschiedene Mehlsorten
(Winkelmühle, Hainmüh-
le), Backmischungen, jeden
zweiten Freitag Brot von der
Mäusleinsmühle*

Getreide und Mehl - die Kraft des vollen Kornes

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

reife Getreidefelder und der damit verbundene Duft des Sommers sind ein Erlebnis für alle Sinne.

Die Verwendungsmöglichkeiten von Getreide in der Küche sind schier unerschöpflich. Von Brot über süße und deftige Backwaren und Strudel bis hin zu unterschiedlichen Beilagen, sind Getreide und Getreideprodukte aus einer vollwertigen Ernährung nicht weg zu denken.

Durch den Kauf von regionalem Mehl und Getreide leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum **Erhalt unserer Kulturlandschaft**. Der direkte Weg vom Feld in unsere Küchen ist **aktiver Klimaschutz**, denn die Transportwege sind sehr kurz.

Die **Wertschöpfung**, vom Landwirt, zur Mühle bis zum Verarbeitungsbetrieb, **bleibt in der Region**. Das stärkt die heimische Landwirtschaft und alle beteiligten Betriebe ganz unmittelbar.

Lassen Sie sich von der Vielfalt und dem einzigartigen Geschmack von „original regional“ erzeugtem Mehl, Brot, Gebäck oder Müsli begeistern.

Unsere Direktvermarkter und Mühlen freuen sich über Ihren Einkauf.

Ihr Landkreis Roth

Ihre Stadt Schwabach



Getreide und Getreideerzeugnisse sind ein Grundpfeiler unserer Ernährung. Als Getreide werden die Samenfrüchte von **Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Reis** und **Hirse** bezeichnet.

Immer beliebter wird bei einer bewussten Ernährungsweise das **Urgetreide**. Dazu zählen die zur Gattung von Weizen gehörenden Getreidearten wie **Emmer, Einkorn, Dinkel** und **Kamut**.

Bereits vor 10 000 Jahren wurde **Emmer** im vorderen Orient angebaut. Emmer hat ein kräftiges Aroma. Das grobe Mehl wird gerne für Brot und Nudeln verwendet. Ganze, gekochte Körner, werden für Suppen, Aufläufe und Bratlinge verwendet.

Charakteristisch für **Einkorn** ist die goldgelbe Farbe der kleinen, weichen Körner. Diese verdanken sie dem hohen Gehalt an Carotinoiden. Deshalb haben Brot, Nudeln und Gebäck aus Emmermehl eine schöne Farbe und einen leicht nussigen Geschmack.

Kamut ging aus dem wilden Emmer hervor und ist eine Kulturform unseres Hartweizens. Außergewöhnlich ist der hohe Eiweißgehalt, der um 20 - 30 % höher liegt als der von Weizen. Kamut zeichnet sich durch sehr gute Backeigenschaften aus. Vor allem Brot und Brötchen verleiht er einen mild-nussigen Geschmack.

Mittlerweile haben auch Spitzenköche den Wert und den besonderen Geschmack alter Getreidesorten wiederentdeckt.

Besuchen Sie uns im Internet unter: www.landratsamt-roth.de/originalregional
thomas.pichl@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1326



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

www.schwabach.de
andreas.barthel@schwabach.de
Tel. 09122 860-340

Sommerlicher Brotsalat

200 g	Weißbrot (vom Vortag) oder Roggenbrot
ca. 80 ml	Oliven- oder Rapsöl
1	Knoblauchzehe
75 g	rohen oder gekochten Schinken in Scheiben
ca. 50 g	Rucola
50 g	jungen rotstieligen Mangold oder ½ Kopf Eichblatt- oder Bataviasalat
1	rote Zwiebel
500 g	Kirschtomaten
	Salz und Pfeffer
3-4 EL	Aceto Balsamico
etwas	Zucker
5	Basilikumblätter
100 g	Gruyere oder würzigen Bergkäse am Stück

Das Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen von beiden Seiten mit dem Öl bepinseln. Brotscheiben bei 200 °C ca. 5 – 8 Min. rösten. Knoblauch halbieren und die gerösteten Scheiben damit abreiben. Schinken in Streifen schneiden. Rucola und Mangold verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Geröstetes Brot in Stücke brechen, zu den Tomaten geben, Schinken, Zwiebelringe und Blattsalate zugeben, Restliches Öl mit Balsamico, mit wenig Salz und etwas Zucker mischen, über den Salat geben, vorsichtig mischen. Basilikumblätter grob zerpfücken, auf dem Salat verteilen, den Käse direkt darüber reiben und sofort servieren.

Altbrot Brot

100 g	Altbrot
200 g	Wasser zum Einweichen
180 g	Roggenvollkornmehl
350 g	Dinkelmehl Type 630
2 TL	Salz
3 EL	Balsamico-Essig
1 TL	Honig
5 g	frische Hefe
250 g	Wasser

Das Altbrot zerkleinern oder grob mahlen. Mit warmem Wasser übergießen und ca. 1 Stunde einweichen lassen. Hefe und Honig in 250 g Wasser auflösen und alle restlichen Zutaten inkl. des eingeweichten Altbrottes zugeben. 10 Minuten zu einem weichen Teig kneten.

Teig in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag weitere 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Backofen auf 230° C vorheizen. Kastenform einfetten und mit Mehl austreuen. Teig nochmals gut durchkneten, in die Kastenform geben und mit Mehl bestäuben. In den Backofen geben und für 10 Minuten backen. Dann Temperatur auf 200° C senken und weitere 60 Min. backen.

Tipp: zur besseren Ausnutzung des Backofens kann man zwei Brote gleichzeitig backen. Dazu die doppelte Menge Teig zubereiten.