Gutes aus dem Fürther Land

Regional einkaufen und genießen

Einkaufsführer zu Hofläden, landwirtschaftlichen Direktvermarktern und Bauernmärkten in Fürth Stadt und Land

Bayerischer BauernVerband

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth

Landkreis Fürth
LeistungsFähig. LebensFroh.

Impressum

Herausgeber: Landratsamt Fürth in Zusammenarbeit mit den jungen Direktvermarktern, dem Bayerischen Bauernverband-Kreisverband Fürth, dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth und dem Initiativkreis GUTES AUS DEM FÜRTHER LAND, www.landkreis-fuerth.de

Redaktion: Christine Lenzner und Walter Gieler, Landratsamt

Konzeption und Grafik: Werbeagentur Dursch, Zirndorf

Fotografie: Werbeagentur Dursch, Thomas Scherer, Oberasbach
Fotolia, Bildagentur

Druck: Distler Druck, Zirndorf

Wir bitten um Verständnis, dass das Landratsamt Fürth für Vollständigkeit und korrekte Angaben keine Gewähr übernehmen kann.

Danksagung: Wir möchten uns an dieser Stelle ausdrücklich bei der Sparkasse Fürth als Sponsor der Broschüre bedanken.

Hier finden Sie die Angebote der Direktvermarkter online:

Inhalt

Gutes aus dem Fürther Land 4
Die Initiative stellt sich vor

Regional- und Direktvermarktung 6
Gutes liegt wirklich sehr nah

Die Direktvermarkter 8-47
Ein vielfältiges Angebot

Kartenübersicht 16-24
Hofläden und Direktvermarkter

Bauernmärkte 25
Fränkisch und Frisch

Fisch und Fleisch 48
Petri Heil! Wild auf Wild!

Natur pur 50
Honig aus der Region

Sehr geehrte Mitbürgerinnen und Mitbürger,

Nahrungsmittel direkt vom Erzeuger und Bauernhof spielen eine zunehmende Bedeutung. **„Gutes aus dem Fürther Land"** – unter diesem Motto zeigen wir Ihnen die Vorzüge des Einkaufens auf Bauernhöfen und bei Direktvermarktern. Denn unmittelbar zu sehen, woher Obst, Gemüse, Milch, Fleisch und all die anderen hochwertigen Produkte kommen, schafft Vertrauen beim Einkauf. Und der Einkauf auf dem Bauernhof bietet dazu noch ein besonderes Erlebnis für Kinder.

Engagierte Landwirte, Imker, Teichwirte, Jäger und Regionalgärtner haben mit dazu beigetragen, Ihnen diese Informationen zu geben. „Gutes aus den Fürther Land" garantiert frische Lebensmittel und kurze Wege direkt vor Ort.

Matthias Dießl
Landrat

Herzlichst,
Ihr

Ich lade Sie jetzt sehr herzlich ein, einen Blick „in die Genusskarte" des Fürther Landes zu werfen!

Holen Sie sich die Frische aus unserer Region in Ihren Einkaufskorb!

Gutes aus dem Fürther Land

Reifes Obst, knackiges Gemüse, herzhafte Wurstwaren, leckere Käsespezialitäten, frische Fleischprodukte und vieles mehr – die neu aufgelegte Broschüre der Regionalinitiative lässt keine Wünsche für Sie offen.

Abgebildet sind ein Teil der Mitglieder der Regionalinitiative am reich gedeckten, regionalen Tisch: v.l.: Siegfried Tiefel – Kreisobmann (Spargel und Erdbeeren, Ritzmannshof), Bettina Hechtel, Kreisbäuerin (Hechtels Hofladen, Bertelsdorf), Barbara Günther, Hauswirtschafterin (Hornig Pleikershof), Landrat Matthias Dießl, Tina Paulus, Hauswirtschaftsmeisterin (Bauernladen Lindenhof), Marion Gugel, Landwirtschaftsmeisterin (Gugels Spargel Wintersdorf), Horst Krehn – Behördenleiter Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth.

Engagierte Jungbäuerinnen und Jungbauern aus der Region haben sich das Ziel gesetzt, ihren Qualitätsanspruch an regionale Produkte umzusetzen und Verbraucherinnen und Verbraucher für ihre regionalen Produkte zu sensibilisieren.

„Mit Leib und Seele arbeiten wir in der Landwirtschaft. Wir stammen aus traditionellen Familienbetrieben mit generationsübergreifender Erfahrung in Anbau und Tierzucht. Unser Ziel ist es, diesen Erfahrungsschatz immer weiter zu entwickeln und neue Wege zu gehen, um Ihnen als Verbraucher tagtäglich frische und hochwertige Produkte anzubieten. Das versprechen wir Ihnen!"

Regional- und Direktvermarktung

Die Mitglieder der Regionalinitiative „Gutes aus dem Fürther Land" sind: Landrat Matthias Dießl, Kreisbäuerin und Kreisobmann, das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth, der Bund Naturschutz - Kreisgruppe Fürth Land, die Wirtschaftsförderung des Landkreises, das IHK-Gremium Fürth, die Kreishandwerkerschaft Fürth, die Bäcker-, Schreiner- und Metzgerinnung, sowie die Regionalgärtnereien, Imker, Jäger und Teichwirte.

Diese Akteure möchten Ihnen zeigen, was vor Ort im Fürther Land hergestellt wird – von landwirtschaftlichen Produkten bis zu Dienstleistungen und „Manufakturen". Der Vorteil liegt auf der Hand – kurze Wege und direkter Kontakt zwischen Ihnen als Verbraucher und den Anbietern. Regionales Wirtschaften steht zudem für Arbeits- und Ausbildungsplätze in unmittelbarer Nähe.

Die Mitglieder der Regionalinitiative haben sich ein **klares Leitbild** für Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte gegeben, das Ihnen als Verbraucher **viele Vorteile** bietet:

- **Transparenz** bei Herkunft und Erzeugung der Nahrungsmittel ist selbstverständlich (80% der Grund- und Rohstoffe des Produkts sollen – soweit verfügbar – aus der Region stammen)
- **Herstellung** der Produkte erfolgt zum überwiegenden Teil in der Region
- Lebensmittel werden immer frisch und in hoher Qualität angeboten
- das **saisonale Angebot** hat erste **Priorität**
- **kurze Wege** sparen Energie und schonen die Umwelt
- **minimierte Tiertransporte** bedeuten weniger Stress für die Tiere und eine bessere Fleischqualität
- **im persönlichen Gespräch** erhalten Verbraucher Tipps zur Verwendung der Produkte
- **eine gewachsene Kulturlandschaft** bleibt weiterhin erhalten

Gutes liegt wirklich sehr nah: Einkaufen direkt beim regionalen Erzeuger

Hof Egerer-Decker

Alte Fürther Straße 10
90556 Cadolzburg/Wachendorf

Tel.: 0 91 03/22 96
Fax: 0 91 03/79 64 08

info@lecker-von-decker.de
www.lecker-von-decker.de

Unsere Öffnungszeiten in der Spargel-/Erdbeersaison:
Mo - Fr: 9.00 - 12.00 Uhr und 15.00 - 18.00 Uhr
Sa: 9.00 - 13.00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 9.00 - 12.00 Uhr

Selbstpflückanlage 90579 Horbach/Langenzenn:
täglich 8.00 - 18.00 Uhr

- **April – Juni:** Spargel täglich frisch aus eigenem Anbau
- **Juni:** Erdbeeren vom eigenen Feld - auch zum Selbstpflücken
- **Juli – September:** Labyrinth im Mais, ein Spaß für Jung und Alt
- **September – November:** Kürbisse, verschiedene Sorten, Größen und Farben

Unser Rezept für Sie:

Erdbeerquark-Torte

1 Biskuitboden, 4 Blatt Gelatine, 250 g Quark, 75 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, Saft und Schale von einer Zitrone, 1/4 l Sahne geschlagen, 750 g Erdbeeren

Erdbeersirup für Tortenguss: 2,5 kg Erdbeeren, 50 g Zitronensäure, 1,5 l Wasser, Beeren waschen u. entstielen, alle Zutaten in fettfreiem Topf 24 Std. stehen lassen. 2,5 kg Zucker in eine große Schüssel geben, die Beeren in ein sauberes Tuch geben u. den Saft in die Schüssel laufen lassen u. umrühren bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Sirup in kl. Flaschen oder Schraubgläser abfüllen (gibt ca. 10 kleine Gläser).

Tortenguss: 1/4 l Erdbeersirup, 1/8 l Wasser, 1,5 Pck. Tortenguss. Erst etwas Tortenguss mit Wasser verrühren, dann den Rest der Flüssigkeit zugeben und aufkochen.

Erdbeerquark-Torte:
Gelatine einweichen; Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft/schale verrühren; Gelatine leicht anwärmen und auflösen und unter die Quarkmasse geben; geschl. Sahne unterheben. Tortenring um den Biskuitboden legen; die Masse einfüllen u. im Kühlschrank fest werden lassen. Mit den Erdbeeren belegen. Tortenguss zubereiten u. darüber geben. Nochmals kalt stellen.

3 *Wachendorf* *Hof Egerer- Decker*

Bauernladen Lindenhof

Christian Paulus
Lindenhof 1
90556 Cadolzburg

Tel.: 0 91 03/80 48
Fax: 0 91 03/71 72 40

Unsere Öffnungszeiten:
Di - Fr: 9.00 -18.30 Uhr
Sa: 8.00 -18.00 Uhr

Unser Motto:
«sei schlauer – kauf beim Bauer»

- Gemüse, Obst und Beeren aller Art nach Saison, verschiedene Sorten Blattsalate
- Frischwurst, Geräuchertes, Fleisch, Geflügel, geräucherte Forellen/-filet, Saibling, Lachsforelle
- Milch, Käse, Joghurt, Quark, Eis, Frischkäse, Ziegenkäse, Eier
- Müsli, Nudeln, Pasten, Relish, Säfte, Honig, Liköre, Sekt, Tee, Kräuter, Gewürze, Essig, Öle, Süßwaren, Mehl
- Beet- und Balkonblumen
- Ab Herbst Glühwein, Punsch, Federweiser, Gänse und Enten, Hähnchen, Kürbisse jeder Art, Zuckermais
- Spargel, Erdbeeren, Beerenobst
- **Unsere Spezialitäten:** Marmeladen, Gebäck, Kuchen, Torten, Eierlikör, Brot, Geschenkkörbe, Christbäume

An unserer neuen MilchZAPFsäule können Sie rund um die Uhr frische Milch zapfen.

Unser Rezept für Sie:

Mohn-Schmand-Kuchen

Zutaten:

250 g Mehl, 1/4 TL Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker, 60 g Zucker, 1 Ei, 125 g Rama

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und in eine Springform geben.

Fülle: 1/2 l Milch, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanille-pudding, 1 Becher Schmand, 1 Päckchen Mohn-Fix
Zunächst Pudding kochen, kurz abkühlen lassen, Schmand und Mohn-Fix unterrühren und alles auf dem Mürbteigboden verteilen.

Schaummasse: 100 g Zucker, 3 Eier, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Becher Schmand
Aus Zucker , Eier und Vanillezucker eine gute Schaummasse rühren, Schmand unterheben und auf die Fülle verteilen.

Backzeit: 60-70 Min. bei 160°.
Gut abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Cadolzburg *Bauernladen Lindenhof*

Franken-GeNuss UG & Co.KG
Martin und Fritz Stiegler
Gonnersdorf 6
90556 Cadolzburg
Tel.: 0 91 03/89 08
www.franken-genuss.com

Unsere Öffnungszeiten:
Do - Sa: 9.00 -13.00 Uhr, 14.00 -18.00 Uhr
und nach Vereinbarung (saisonal bedingt)

- Haselnuss Natur
- geröstete Haselnuss
- Haselnuss-Öl
- Haselnuss-Butter
- Haselnuss „ungarisch“
- Haselnuss „Weihnachtszubehör“ (saisonal)
- Haselnuss-Schokoraspel
- Führungen in Haselnussanlagen

Die Haselnussprodukte sind ausschließlich aus Franken

Unser Rezept für Sie:

Schneller Apfelkuchen mit Nüssen

Zutaten:

200 g Butter, 20 Zucker, 3 Eier, 100 g Haselnüsse gemahlen, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 ½TL Backpulver, 2 TL Zimt (kann man auch weglassen), 300 g Mehl, 350 g Äpfel geraspelt, etwas Rum, Fett für die Form

Fett, Zucker und Eier schaumig schlagen, die weiteren Zutaten zugeben und nochmals rühren. Am Schluss Äpfel unterheben und in eine gefettete Spring- oder Kastenkuchenform füllen. Bei 180 Grad auf mittlerer Backofenschiene ca. 60 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen Guten Appetit!

Gonnersdorf Franken- GeNuss

Ohne Gentechnik

Gärtnerei Diezemann
Thomas Diezemann
Bernbacher Str. 30
90768 Fürth

Tel. 09 11/75 17 74
Fax 09 11/75 30 420

www.diezemann.de
gaertnerei@diezemann.de

Diezemann
Ihre Gärtnerei

Unsere Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 8.00 -18.00 Uhr
Sa: 8.00 -12.30 Uhr
So: 10.00 -11.30 Uhr

- Beet- und Balkonblumen
- Gemüsepflanzen und Kräuter
- Schnittblumen
- Floristik
- Topfpflanzen
- Grabpflege
- Dienstleistungen

Unser Pflanzen-Tipp:

Genüsse für Terrasse und Balkon:

Der Trend zu frischen Kräutern, Naschgemüse und auch Obst für kleinere Gärten, Balkonkästen und Töpfe ist ungebrochen. Gesundes vitaminreiches Gemüse lässt sich auch gut mit Balkonblumen kombinieren. Viele neue kompakte, geschmacklich sehr gute Sorten drängen auf den Markt. Dieses Snackgemüse wie z.B. Topfpaprika „Rojito“ rot und „Yoshi“ orange mit kleinen süßen Früchten, Mini-Schlangengurke „Picolino“, Topftomate „Totem“ nur ca. 40 cm hoch oder Hängetomate „Tumbling Tom Red“ eignen sich hervorragend zum Naschen. Ebenso gut zu verwenden sind Chilis in vielen Sorten, Birnenmelone, Andenbeeren und Erdbeeren.

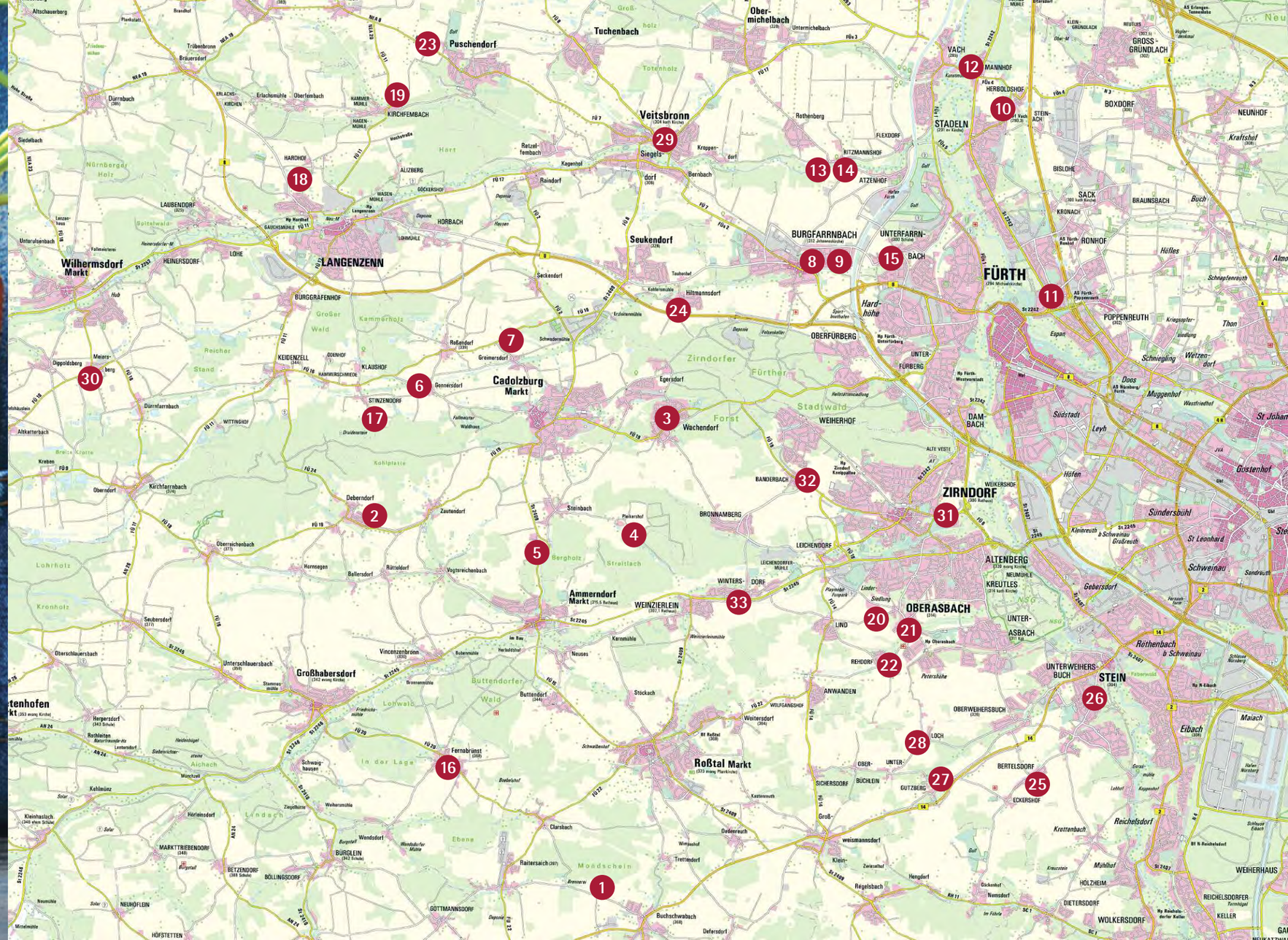
Mit Tomaten, Gurken, Bohnen, Erbsen, Kürbissen, Melonen, Kiwi oder Wein lassen sich gut Sichtschutz und Raumtrennung verwirklichen. Mit dem frischen Duft der Kräuter von Ananasminze bis Zitronenverbene lässt sich auf jeden Balkon eine Wohlfühlatmosphäre zaubern. Zum Ausprobieren gibt es viele Raritäten mit Strauchbasilikum, Colakraut, Kaugummistrauch, Wasabi-Rauke, Fruchtsalbei, Olivenkraut und Zitronengurke.

8 *Burgfarrnbach* **Gärtnerei Diezemann**

Ihre Regional Gärtnerei

Fränkisch frisch

Übersicht der landwirtschaftlichen Direktvermarkter und Hofläden in Fürth Stadt und Land.
Angebot und genaue Adresse finden Sie unter der entsprechenden Nummer in der Anbieterliste auf den folgenden Seiten.



1 RRÖ Rangau Rapsöl GmbH

Ammerndorf
Am Moosrangen 12
Tel. 0 91 27/95 11 90
Fax 0 91 27/95 65 0
www.rangau-rapsoel.de

Rapsöl in Flaschen und Kanistern.
Verkaufsstellen unter: www.rangau-rapsoel.de oder telefonische Vorbestellungen im Büro Ammerndorf.

Direktverkauf:
Am Flugplatz1
90574 Roßtal
jeden Mi 9.00 - 11.00 Uhr

2 Eberlein, Georg u. Roswitha

Cadolzburg
Deberndorfer Hauptstr. 23
Tel. 0 91 03/12 24

Spargelhof Eberlein

Verschiedene Sorten Kartoffeln.
Spargel weiß und grün ab Ende April bis Mitte Mai.

Spargelsaison:
täglich 8.00 - 19.00 Uhr
sonst nach Vereinbarung

3 Familie Egerer-Decker

Cadolzburg/Wachendorf
Alte Fürther Str. 10
Tel. 0 91 03/22 96
Fax: 0 91 03/79 64 08
info@lecker-von-decker.de
www.lecker-von-decker.de

Hof Egerer-Decker

Spargel täglich frisch aus eigenem Anbau von April bis Juni. Erdbeeren vom eigenen Feld im Juni. Labyrinth im Mais von Juli bis September. Kürbisse in verschiedenen Sorten, Größen und Farben von September bis November.

Spargel- u. Erdbeersaison:
Mo - Fr: 9.00 - 12.00 Uhr
15.00 - 18.00 Uhr
Sa: 9.00 - 13.00 Uhr
Sonn- und Feiertage:
9.00 - 12.00 Uhr
Selbstpflückanlage in Horbach/Langenzenn:
Täglich: 8.00 - 18.00 Uhr

4 Hornig, Karl-Heinz u. Ingrid

Cadolzburg
Pleikershof 1
Tel. 0 91 03/89 19
Fax 0 91 03/71 94 38
info@pleikershof.de
www.pleikershof.de

Hornig Pleikershof

Eier aus Freilandhaltung, Kartoffeln und Honig.
Das Besondere für Ihr Fest: Wir liefern auf Bestellung „Spanferkel knusprig gebraten mit Beilagen nach Saison"
Außerdem bieten wir noch Urlaub auf dem Bauernhof an.

ganztägig, auch zur Selbstbedienung

5 Paulus, Christian

Cadolzburg
Lindenhof 1
Tel. 0 91 03/80 48
Fax 0 91 03/71 72 40

Bauernladen Lindenhof

Gemüse, Obst und Beeren nach Saison, Blattsalate, Frischwurst, Geräuchertes, Fleisch, Geflügel, geräucherte Forellen/-filet, Milch, Käse, Joghurt, Quark, Eis, Frischkäse, Ziegenkäse, Eier, Müsli, Nudeln, Pasten, Relish, Säfte, Honig, Liköre, Sekt, Tee, Kräuter, Gewürze, Essig, Öle, Süßwaren, Mehl, Beet- und Balkonblumen. Ab Herbst Glühwein, Punsch, Federweiser, Gänse und Enten, Kürbisse jeder Art, Zuckermais. Spezialitäten: Marmeladen, Gebäck, Kuchen, Torten, Eierlikör, Brot, Geschenkkörbe, Christbäume. An unserer neuen Milchzapfsäule können Sie rund um die Uhr frische Milch tanken.

Di - Fr: 9.00 - 18.30 Uhr
Sa: 8.00 - 18.00 Uhr

6 Stiegler, Martin und Fritz

Cadolzburg/Gonnersdorf
Gonnersdorf 6
Tel. 0 91 03/89 08
www.franken-genuss.com

Franken-GeNuss

Haselnuss Natur, geröstete Haselnuss, Haselnuss-Öl, Haselnuss-Butter, Haselnuss „ungarisch", Haselnuss „Weihnachtszubehör (saisonal), Haselnuss-Schokoraspel, Führungen in Haselnussanlagen. Die Haselnussprodukte sind ausschließlich aus Franken.

Do - Sa: 9.00 -13.00 Uhr
14.00 -18.00 Uhr
und nach Vereinbarung (saisonal bedingt)

7 Strobl, Johannes

Cadolzburg
Gonnersdorfer Weg 3
Tel. 0 91 03/4 53
Fax 0 91 03/73 12
johannes.strobl@t-online.de

Brennholz

Brennholz ofenfertig frei Haus.

8 Diezemann, Thomas

Fürth/Burgfarrnbach
Bernbacher Str. 30
Tel. 09 11/75 17 74
www.diezemann.de

Blumengärtnerei Diezemann

Beet- und Balkonblumen, Gemüsepflanzen, Kräuter, Schnittblumen, Topfpflanzen, Grabpflege, Floristik, Dienstleistungen.

Mo - Fr: 8.00 -18.00 Uhr
Sa: 8.00 -12.30 Uhr
So: 10.00 -11.30 Uhr

9 Reichel, Gottfried

Fürth/Burgfarrnbach
Felsenkellerweg 1
Tel. 09 11/75 63 97
Fax 09 11/9 71 97 53

Reichels Hofladen-Hofstüberl

Frischmilch, Eier, Kartoffeln, Obst, Gemüse und Salate nach Saison, Marmeladen, Säfte, Obst und Gemüse konserviert, Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch, Zicklein, Hähnchen, Suppenhühner, Räucherwurst- und Fleischwaren, Gastronomie und Partyservice, Schlachtschüssel, Fisch- und Gänsepartien, Familienfeiern, Erlebnisbauernhof, Hofführungen, Kindergeburtstage auf dem Bauernhof.

Fr u. Sa: 9.30 - 18.00 Uhr
sowie auf Anfrage

10 Flohrer, Kurt

Fürth/Herboldshof
Herboldshof 6
Tel. 09 11/76 12 72
Fax 09 11/76 55 90

Flohrers Hofladen

Gemüse und Spargel nach Saison. Obst nach Saison. Dosenwurst, Kuhmilchkäse, Ziegenkäse, Eier, Nudeln, Honig, Kürbis und Forellen.

Fr: 14.00 - 18.00 Uhr
Sa: 10.00 - 12.00 Uhr
Zur Spargelsaison:
täglich 8.00 - 19.00 Uhr
So: 10.00 - 12.00 Uhr

11 Lechner-Süberkrüb, Sigrid

Fürth/Nord
Alte Reutstr. 62
Tel. 09 11/7 90 66 60
www.blumen-sueberkrueb.de

Gärtnerei Süberkrüb

Floristik für Hochzeiten, Firmenfeiern und andere Feste. Trauerschmuck: Buketten, Kränze, Gestecke, Schalen. Zimmerpflanzen, Balkonpflanzen, Stauden, Gehölze, Kräuter. Gartengestaltung und Gartenpflege. Grabgestaltung, Gieß- und Pflegeservice. Kübelpflanzenüberwinterung und Sommerpflege. Lieferservice im Raum Nürnberg, Fürth, Erlangen.

Mo - Fr: 7.30 -18.00 Uhr
Sa: 7.30 -15.00 Uhr

12 Knorr, Georg und Gudrun

Fürth/Mannhof
Mannhofer Straße 44
Tel. 09 11/76 73 15
Fax 09 11/76 58 0 24
info@knorr-mannhof.de
www.knorr-mannhof.de

Mannhofer Bauernladen

Milch, Eier, Käse und Käseprodukte, Frischfleisch vom Rind, Kalb, Schwein, Geflügel und Lamm, Frischwurstauswahl , Geräuchertes, Wurstkonserven. Große Auswahl an Gemüse und Obst, versch. Sorten Kartoffeln aus eigenem Anbau. Marmeladen, Sauergemüse, Gebäck und verschiedene Brotsorten, Weine, Schnäpse und Liköre, Nudeln, Nudelsoßen. Private Feste, Firmenfeiern, Kultur- und Kunstprogramm, Partyservice, Geschenkkörbe und Geschenkgutscheine.

Do: 9.00 - 12.30 Uhr und
15.00 - 18.00 Uhr
Fr: 9.00 - 18.00 Uhr
Sa: 8.00 - 12.30 Uhr

13 Rotter, Hans-Peter

Fürth/Ritzmannshof
Linsenfeld 15
Tel. 09 11/76 38 28
Fax 09 11/76 38 59
rotterhofladen@arcor.de
www.rotter-hofladen.de

Hofladen Rotter

Frischfleisch im Wechsel: Schwein, Rind, Hähnchen, Lamm, Wild, Fisch, (Geflügel und Enten). Kartoffeln, Spargel grün u. weiß, selbstgebackenes Brot, Gemüse und Obst aus der Region. Wurstspezialitäten, Schinken, Käse, Milch, Joghurt, Quark, Eier, Nudeln, vegetarische Brotaufstriche, Pestos, fränkischer Wein, Secco, Liköre, Schnäpse, Obst und Gemüsesäfte. Marmelade, Honig, Meerrettich, Holunder, Bauernhofeis, Frucht-Gummibärchen, Müsli, Essig , Öle, Suppen, Soßen, Tomatenprodukte.

Do: 16.00 - 19.00 Uhr
Fr: 9.00 - 19.00 Uhr
Sa: 8.00 - 13.00 Uhr
Zur Spargelsaison:
täglich 9.00 -12.00 Uhr
15.00 -18.00 Uhr
Fr: durchgehend
So und Feiertage:
9.00 - 12.00 Uhr

14 Tiefel, Siegfried u. Johannes

Fürth/Ritzmannshof
Ritzmannshofer Str. 8
Tel. 09 11/76 49 75
www.spargelunderdbeeren.de

Familie Tiefel – Spargel und Erdbeeren

Spargel, Erdbeeren. Honig, Nudeln, Wurstdosen, Wein und Liköre von Anfang April bis Anfang Juli. Verkaufsstände während der Saison in Burgfarrnbach, Hardhöhe, Ronhof und auf dem Bauernmarkt in Fürth am Waagplatz. Erdbeeren zum selber pflücken in Ritzmannshof. Gemäldegalerie Brigitte Schönweiß.

Zur Spargel- u. Erdbeersaison:
täglich 8.00 - 19.00 Uhr
auch sonntags

15 Popp, Hans und Christa

Fürth/Unterfarrnbach
Unterfarrnbacher Str. 196
Tel. 09 11/73 48 73
Fax 09 11/8 91 46 19
hans.christa.popp@web.de

Hofladen Hans Popp

Hofeigenes Rind- und Kalbfleisch im Mischpaket (5-20 kg) oder in Einzelstücken erhältlich, Wurstgläser und verschiedene hausgemachte Wurstwaren. Frischmilch täglich von 18:00 - 19:00 Uhr, hofeigener Käse, Kartoffeln, aus eigenem Anbau, Gemüse aus dem Knoblauchsland, Kopf-, Eis-, Endivien- und Feldsalat. Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Trauben, Zwetschgen, selbstgem. Marmeladen, Christbäume (ca. 2 Wo. vor Weihnachten). Kartoffelverkauf an Gastronomie und Metzgereien.

Fr: 15.00 - 19.00 Uhr
Bei Gemüsebau Brückner
Mühlweg 89
90427 Nürnberg
Sa. 9.00 - 12.00 Uhr
Bei Gemüsebau Lorenz
Mittelstraße 10
90425 Nürnberg
Sa. 8.30 - 13.00 Uhr

16 Hofmann, Helgo

Großhabersdorf/Fernabrünst
Fernabrünster Hauptstr. 5
Tel. 0 91 05/3 53
Fax 0 91 05/99 39 07
www. lindenhof-fernabruenst.de

Lindenhof Fernabrünst

Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Hase), Wurst, Gemüse, Blattsalate, Marmelade, Nudeln und verschiedene Dienstleistungen.

Fr: 12.00 - 18.00 Uhr
Sa: 9.00 - 14.00 Uhr
Sonntags für unsere Gäste

17 Oppel, Werner

Langenzenn/Stinzendorf
Dillenbergstr. 13
Tel. 0 91 01/28 62
Fax 0 91 01/96 41
www.werner-oppel.de

Bauernhof Oppel

Kartoffeln, Eier, Honig, Zwiebeln, Äpfel, Kräuter und Gemüse. Pflanzen, Bäume und Sträucher.

Mo - Sa: 9.00 - 12.00 Uhr
Mo - Fr: 14.00 - 18.00 Uhr
oder nach Vereinbarung

18 Ziegler, Thomas

Langenzenn/Hardhof
Hardhof 3
Tel. 0 91 01/62 42
Fax 0 91 01/62 42
ziegler.hardhof@t-online.de

Zieglers Bauernladen

Eier aus der Bodenhaltung, Kartoffeln, Wurstdosen, Apfelsaft u.-most, Hähnchen, Hühner, Griebenschmalz, Fruchtaufstriche, Schnäpse und Liköre, Gemüse der Saison, Spargel, Schwabachtaler Obst und Apfelchips, Knoblauch, Frankenwein, Nudeln, Erbacher Dinkelprodukte, Rapsöl, Tahedl-Produkte, Meerrettich, Frankenholunder, Kürbiskern-Produkte, Honig, Ströbel-Milchprodukte, Landbutter, Käse, Mehl aus der Wasenmühle, Haselnüsse, Geschenkkörbe; auf Bestellung: Gemüsekiste.

Di - Sa: 9.00 - 12.00 Uhr
Di - Fr: 14.00 - 18.00 Uhr

19 Tiefel, Michael

Langenzenn/Kirchfembach
Kirchfembacher Str. 4
Tel. 0 91 01/84 81

Tiefel Direktvermarktung Naturland Weidehof

Fleisch von Weiderindern (Angusrind), Fleisch von Weideschweinen, Schinken und Dosenwurst, Fleisch von Dammwild von Oktober bis April, Salami von Angusrind, Hirsch, Mufflons und Weideschweinen.
Im Hofladen: Verkauf von Fleisch, Dosenwurst und Salami.

Im Hofladen - Verkauf
nach tel. Vereinbarung

Jeden 1. u. 3. Sa. im Monat
Bauernmarkt in Langenzenn.

20 Familie Kleinlein

Oberasbach
Leichendorfer Str. 101
Tel. 09 11/69 23 30
www.kuhle-Milch.de
www.fröhlicheHühner.de

Kuhle Milch & fröhliche Hühner

Milch, Eier, Rindersalami und Honig können aus Automaten gekauft werden.

täglich 6.00 - 21.00 Uhr

21 Peter, Thomas
Oberasbach
Bachstr. 7
Tel. 09 11/69 49 39
Fax 09 11/69 34 48
www.rangau-spargel.de

Rangau Spargel, Spargel- u. Erdbeerhof Peter

Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Eier, Nudeln, Honig und Wein.

Mo - Sa: 8.00 - 18.00 Uhr
Zur Spargelsaison:
Mo - Fr: 8.00 - 19.00 Uhr
Sa: 8.00 - 16.00 Uhr
Sonn- u. Feiertage: 9.00 - 12.00 Uhr

---

22 Kretschmann & Weißkopf
Oberasbach/Rehdorf
Rehdorfer Str. 19
Tel. 09 11/69 15 46
Fax 09 11/6 27 97 92
www.kretschmannshof.de

Kretschmannshof – Bauernmetzgerei

Frische Wurst- und Fleischprodukte mit dem besonderen „Hausmacher-Geschmack". Die meisten Wurstsorten erhalten Sie auch in 180g oder 400g Dosen. Jeden Donnerstag Schlachtschüssel zum Mitnehmen, Partyservice, Gastronomie (nur geschlossene Veranstaltungen). Geschenkkörbe, alle 14 Tage Holzofenbrot.

Do: 14.00 - 18.00 Uhr
Fr: 10.00 - 18.00 Uhr
Sa: 10.00 - 12.00 Uhr

---

23 Weghorn, Gerald
Puschendorf
In der Reit 1
Tel. 0 91 01/85 71
Fax 0 91 01/53 66 87
www.zacherhof.com

Bioland-Betrieb Zacherhof

Weidefleisch vom Angus-Jungrind.
Feinkost aus der Toskana (La Selva)

Verkaufstermine ca. alle 2–3 Wochen, siehe www.zacherhof.com

---

24 Lämmermann, Willi
Seukendorf/Hiltmannsdorf
Alte Dorfstraße 18
Tel. 09 11/75 51 52
Fax 09 11/75 51 52
willi.laemmermann@gmx.de

Hofladen Lämmermann

Kartoffeln, Äpfel, Eier und Nudeln. Frischer Spargel auch geschält, Wurstgläser, Rapsöl und Brennholz. Holunderprodukte, Marmelade, Wein, Secco, Prosecco.
Programm „Offene Stalltür".

Mo - Fr: 9.00 - 12.00 Uhr
13.00 - 18.00 Uhr
Sa: 8.00 - 16.00 Uhr
Zur Spargelsaison:
Auch Sonn- und Feiertage

---

25 Hechtel, Michael
Stein/Bertelsdorf
Bertelsdorfer Str. 32
Tel. 09 11/68 74 42
Fax 09 11/25 56 95 12
hechtel-agrar@web.de

Hechtels Hofladen

Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch: auf Vorbestellung, Wurstwaren im Glas, hausgemachte Rohwurst, Grieben-schmalz, kesselfrische Weißwürste (monatlich), Räucherwaren, Obst der Saison, Fruchtaufstriche, Apfelsaft naturtrüb, Gemüse der Saison, Eier von freilaufenden Hühnern, Bauernbrot, Geschenkkörbe.

Fr: 9.00 - 12.00 Uhr
14.00 - 17.00 Uhr
Sa: 9.00 - 12.30 Uhr

26 Stolz, Christian
Stein/Deutenbach
Regelsbacher Str. 38
Tel. 09 11/67 64 45

Imkerei Stolz

Honig und Kerzen aus eigener Herstellung.
Honig aus der Region Stein/Deutenbach, Roth und Spalt

ganztägig, sieben Tage die Woche

---

27 Familie Lohbauer
Stein/Gutzberg
Gutzberger Dorfstr. 38
Tel. 0 91 27/82 59

Hofmetzgerei Lohbauer

Fleisch: Schweinefleisch wöchentlich/Rindfleisch auf Vorbestellung. Wurstwaren: fränkische Bratwürste, Hausmacher Stadtwurst, versch. Aufschnittsorten, Gelbwurst, Weißwurst (14-tägig), Wiener, Leberkäse, Pressack rot und weiß, Blut- und Leberwürste, Bauernschinken, diverse Räucherwaren, hausgemachte Salami, versch. Fleisch- und Wurstgläser. Außerdem: Kartoffeln, Eier, div. fränkische Schnapsbrände, Gutscheine, Geschenkkörbe, Wurst- und Räucherplatten.

Fr: 8.30 - 18.00 Uhr
Sa: 8.00 - 13.00 Uhr

---

28 Schwab, Helmut
Stein/Loch
Loch 20
Tel. 09 11/68 64 09

Geflügelhof Schwab

Hähnchen von März bis November, Puten von September bis Januar. Wurstgläser von Geflügel und Schwein, Marmelade und Gelee, Eier, Nudeln, Eierlikör, Obstbrände. Bauernbrot auf Vorbestellung.

Do u. Fr: 14.00 - 19.00 Uhr

---

29 John, Rudolf
Veitsbronn
Tuchenbacher Str. 9
Tel. 09 11/75 10 88
Fax 09 11/75 10 45
www.john-veitsbronn.de

Spargel von April bis Juni. Kartoffeln, Wurstdosen, Fruchtaufstriche, Grillsoße, Chutney, Honig, fränkischer Wein, Rapsöl, Fremdenzimmer mit/ohne Frühstück.

Zur Spargelsaison:
tägl. 10.30 - 18.00 Uhr
Sonn- u. Feiertage:
10.00 - 12.00 Uhr
außerhalb der Saison nach Bedarf oder Vereinbarung

---

30 Ostertag, Manfred
Wilhermsdorf
demeter-Betrieb seit 1967
Meiersberg 45
Tel. 0 91 02/9 66 33
www.ostertags-bio-hofladen.de

Ostertags Bio-Hofladen

Aus eigener Erzeugung: z.B. Möhren, Lauch, Auberginen, Pastinaken, Petersilienwurzel, Sellerie, Zucchini, Weiß-Rotkohl, Kohlrabi, Salat, Rote Beete, Blumenkohl, Brokkoli, Tomaten, Gurken und vieles mehr. Eier, Obst, Vollkornbrote, Tiefkühlprodukte, Trockenwaren und Milchprodukte.
Im April und Mai Pflanzen für den Garten u.v.m.

Do u. Fr: 9.00 - 18.00 Uhr
Sa: 9.00 - 13.00 Uhr

31 Schöner, Gerhard
Zirndorf
Jahnstr. 14
Tel. 09 11/60 66 68
Fax 09 11/60 66 13
www.pflanzen-schoener.de

Pflanzenhaus Schöner

Innenraumbegrünung, Beet- und Balkonpflanzen, Ziersträucher und Baumschulpflanzen, Gartenstauden in Masterstauden-Qualität, Rosensorten, Gemüsepflanzen, frische Kräuter in großer Auswahl (je nach Saison), Kletterpflanzen für jeden Standort, Frühlingsblumenzwiebeln.

Mo/Di/Do/Fr: 8.00-13.00 Uhr
14.30-18.00 Uhr
Mi u. Sa: 8.00-13.00 Uhr

---

32 Egerer, Albrecht
Zirndorf/Banderbach
Wolfengasse 6
Tel. 09 11/60 54 82
Fax 09 11/6 00 19 15

Egerers Hofladen

Verschiedenes Gemüse, Spargel von April bis Juni.
Verschiedene Blattsalate, Obst und Brennholz.

---

33 Gugel, Marion
Zirndorf/Wintersdorf
Winkelstr. 15
Tel. 0 91 27/82 90

Gugels Spargel

Spargel von Mitte April bis Mitte Juni.

Fr: 8.00 - 18.00 Uhr
Sa: 8.00 - 13.00 Uhr
Zur Spargelsaison:
täglich

dursch gmbh
werbeagentur
nürnberger Str. 29a • 90513 zirndorf • fon +49-911-96 08 40 • www.agdursch.de

Fränkisch und frisch

Bauernmärkte

Ammerndorf, Am Marktplatz
samstags vormittag (außer im Januar & Februar)

Fürth, Waagplatz
samstags von 7.30 - 13.30 Uhr

Großhabersdorf, Ansbacher Str. 11
samstags von 8.00 - 12.00 Uhr
(im Jan. und Feb. jeden zweiten Sa.)

Langenzenn, Prinzregentenplatz
jeden ersten und dritten Samstag im Monat
von 8.00 - 12.00 Uhr

Oberasbach, am Rathaus
freitags von 9.00 - 13.00 Uhr

Obermichelbach,
am Alten Feuerwehrhaus, Veitsbronner Straße
freitags von 14.00 – 18.00 Uhr

Stein, Am Mecklenburger Platz
jeden zweiten und letzten Samstag im Monat
von 8.00 - 12.00 Uhr

Tuchenbach,
vor dem Bürgerhaus, Birkenstraße 2
samstags von 7.00 - 13.00 Uhr

Zirndorf, Partnerschaftsplatz am Rathaus
freitags von 7.00 - 13.00 Uhr
samstags von 7.00 - 13.00 Uhr

Gärtnerei Süberkrüb

Inh. Sigrid Lechner-Süberkrüb

Alte Reutstr. 62
90765 Fürth

Tel. 09 11/7 90 66 60
Fax 09 11/7 90 90 64

www.blumen-sueberkrueb.de
info@blumen-sueberkrueb.de

SÜBERKRÜB
Gärtnerei & Floristik

Unsere Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 7.30 -18.00 Uhr
Sa: 7.30 -15.00 Uhr

Im Herzen von Fürth gelegen, besteht unsere Firma seit über 50 Jahren. Traditionsreiches gärtnerisches Wissen und moderne Floristik finden sich bei uns unter einem Dach. Der Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig und wird gepflegt. Bei uns nimmt man sich noch Zeit für die persönliche Beratung.
Fachlich versierte Mitarbeiter bilden unser starkes Team, das für individuelle Beratung und kontinuierliche Qualität steht. Überzeugen Sie sich selbst – wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Das können wir für Sie tun:

- Floristik für Hochzeiten, Firmenfeiern und andere Feste
- Trauerschmuck: Buketten, Kränze, Gestecke, Schalen
- Zimmerpflanzen, Balkonpflanzen, Stauden, Gehölze, Kräuter
- Gartengestaltung und Gartenpflege
- Grabgestaltung, Gieß- und Pflegeservice
- Kübelpflanzenüberwinterung und Sommerpflege
- Lieferservice im Raum Nürnberg, Fürth, Erlangen

Unser Pflanzen-Tipp:

Richtig düngen

Um lange Freude an Pflanzen im Haus und Garten zu haben, sollten diese ausreichend mit Dünger versorgt sein:
Am besten sind organisch-mineralische Dünger für Garten, Balkon oder das Grab. Sie wirken sofort über lange Zeit. Der Dünger wird vor der Pflanzung oder bei vorhandenen Pflanzen ausgestreut und in die oberste Bodenschicht eingearbeitet. Die Anwendung kann von Ende März bis Ende September erfolgen und wiederholt durchgeführt werden. Die Nährstoffe werden in einem Zeitraum von 2-3 Monaten gleichmäßig freigesetzt. Dieser Dünger fördert das Bodenleben, schafft Humus und hält den Boden locker und gesund.

Spezialdünger für Zimmerpflanzen, Balkon-, Kübel- und Zitruspflanzen, Petunien, Orchideen, Kakteen können in flüssiger Form einfach beim Gießen in das Wasser gegeben werden. Den Flüssigdünger jedoch nie auf trockenen Erdballen gießen, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann. Die Anwendung ist einmal wöchentlich. In der kalten Jahreszeit und bei Orchideen oder Kakteen weniger düngen. Am besten nach Empfehlung auf der Flasche.

11 *Fürth/Nord* **Gärtnerei Süberkrüb**

Ihre Regional Gärtnerei

Hofladen Rotter
Hans-Peter Rotter
Linsenfeld 15
90768 Ritzmannshof
Tel.: 09 11/76 38 28
Fax: 09 11/76 38 59
rotterhofladen@arcor.de
www.rotter-hofladen.de

Unsere Öffnungszeiten:
Do: 16.00 - 19.00 Uhr
Fr: 9.00 - 19.00 Uhr
Sa: 8.00 - 13.00 Uhr
Während der Spargelsaison:
täglich: 9.00 -12.00, 15.00 -18.00 Uhr
Fr: durchgehend
So und Feiertage: 9.00 -12.00 Uhr

- Frischfleisch im Wechsel von: Schwein, Rind, Hähnchen, Lamm, Wild, Fisch, (Weihnachtsgeflügel und Enten)
- Verschiedene Sorten Kartoffeln, Spargel grün u. weiß, selbstgebackenes Brot, Gemüse und Obst aus der Region
- Wurstspezialitäten, Schinken, Käse, Milch, Joghurt, Quark, Eier, Nudeln, vegetarische Brotaufstriche, Pestos
- Fränkischer Wein, Secco, Liköre, Schnäpse, Obst und Gemüsesäfte
- Selbstgemachte Marmelade, Honig, Meerrettich, Frankenholunder, Bauernhofeis, Frucht-Gummibärchen, Müsli, Honig, Essig, Öle, Suppen, Soßen, Tomatenprodukte

Unser Rezept für Sie:

Grünspargel mit Nudeln

Zutaten:

Bandnudeln, grüner Spargel, Zwiebel, Öl, Butter, Salz, Pfeffer, Sahne oder Crème fraîche, Sauce-Hollandaise

Die Bandnudeln in Salzwasser garen. Den grünen Spargel kurz abbrausen und in ca. 2 cm Stücke schneiden (Spargel muss nicht geschält werden). Olivenöl oder Butter erhitzen, Zwiebelwürfel anbraten, dann Spargel dazugeben und je nach Geschmack evtl. gewürfelten, gekochten oder geräucherten Schinken dazu. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer oder etwas Gemüsebrühe würzen. Deckel darauf und alles ca. 5 Minuten dünsten. Anschließend evtl. vom Nudelwasser einen Schöpfer zu dem Spargel in die Pfanne geben und mit Spargelbauers beste Sauce-Hollandaise-pulver, Sahne oder Crème fraîche binden. Nudeln abseihen und unter den Spargel mischen.
Ein frischer Salat passt hervorragend dazu.

Guten Appetit!

Familie Tiefel
Spargel & Erdbeeren
aus Ritzmannshof!

Familie Tiefel
Spargel und Erdbeeren
Siegfried und Johannes Tiefel
Ritzmannshofer Straße 8
90768 Fürth
Tel.: 09 11/76 49 75
www.spargelunderdbeeren.de

Unsere Öffnungszeiten:
In der Spargel- und Erdbeersaison
täglich von 8.00 -19.00 Uhr, auch Sonntag

- **Gemüse:** Spargel von Anfang April - 24. Juni
- **Obst:** Erdbeeren von Mitte Mai - Anfang Juli
- **Weitere Produkte:** Wurstdosen, Nudeln, Honig, Wein und Liköre

von Anfang April – Anfang Juli

- **Dienstleistungen:** Spargel auch geschält, Lieferung an Gastronomie
- **Sonstiges:** Verkaufsstände während der Saison in Burgfarrnbach, Hardhöhe, Ronhof und auf dem Bauernmarkt in Fürth am Waagplatz. Erdbeeren zum Selbstpflücken in Ritzmannshof. Gemäldegalerie Brigitte Schönweiß

Unser Rezept für Sie:

Spargelkuchen

Zutaten:

1,5kg gekochte Spargelstücke, 300g Schinken

Teig: 375g Mehl, 180g Butter, 2 Eier, Salz, 1½ EL Wasser, 1½ EL Essig, etwas Backpulver

Guß: 500ml Sauerrahm, 200ml Sahne, 4 Eier, 60g Mehl, 80g geriebenen Käse, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken

Knetteig herstellen, mit 1,5kg gekochten Spargelstücken und 300g Schinken (gekocht oder geräuchert) belegen und den Guss darauf verteilen.

Bei 175°C ca. 40-45 Minuten backen.
Dazu frischen Blattsalat servieren.

Hofladen Hans Popp
Unterfarrnbacher Straße 196
90766 Fürth
Tel.: 09 11/73 48 73
Fax: 09 11/8 91 46 19
hans.christa.popp@web.de

Unser Motto:
«Frisches vom Bauernhof»

Unsere Öffnungszeiten:
Fr: 15.00 -19.00 Uhr
Bei Gemüsebau Brückner
Mühlweg 89
90427 Nürnberg
Sa. 9.00 - 12.00 Uhr
Bei Gemüsebau Lorenz
Mittelstraße 10
90425 Nürnberg
Sa. 8.30 - 13.00 Uhr

- **Fleisch/Wurst:** Hofeigenes Rind- und Kalbfleisch im Mischpaket oder in Einzelstücken erhältlich, Wurstgläser und verschiedene hausgemachte Wurstwaren
- **Milch/-produkte:** hofeigener Käse, Frischmilch täglich von 18.00 - 19.00 Uhr
- **Gemüse/Blattsalate:** Gemüse und Salate aus dem Knoblauchsland
- **Obst & Obstprodukte:** Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Zwetschgen
- **Kartoffeln:** aus eigenem Anbau, Verkauf auch an Gastronomiebetriebe und Metzgereien
- **Spezialitäten:** selbstgemachte Marmeladen, Eierlikör, Nudeln
- **Sonstiges:** Christbäume (ca. 2 Wochen vor Weihnachten)

Unser Rezept für Sie:

Rindfleisch Gemüse-Pfanne

Zutaten für 5 Personen:

1 Mäusle, 1 Querrippe, 1 Brustkern, einige Fleischknochen (gesamt etwa 1,5 kg Rindfleisch), Salz, Pfeffer, 2 EL Senf, 5-6 Karotten, 1 Stange Lauch, 2 Zwiebeln, 1 Stückchen Sellerie, 6-8 Kartoffeln

Fleisch salzen und pfeffern, mit Senf bestreichen, in den Bräter legen u. den Topf schließen. Bei 190-200 Grad in der Backröhre braten. In der Zwischenzeit Gemüse und Kartoffeln schälen, die Kartoffeln vierteln u. das Gemüse in große Stücke schneiden. Nach ca. 1 Std. alles zum Fleisch in den Bräter geben. Fleisch wenden, etwas Wasser aufgießen und gemeinsam noch ca. 1,5 Std. braten.

Dieses Gericht ist prima geeignet, wenn der Arbeitsplan sehr voll ist, da die Hausfrau während der Bratzeit viel anderes erledigen kann.

Beilage: Salat der Saison

Geheimtipp: Nach dem Essen aus den Knochen und dem Bratenansatz des Bräters im Dampfdrucktopf eine feine Brühe für den nächsten Tag kochen.

Hofladen Hans Popp

Zieglers Bauernladen
Hardhof 3
90579 Langenzenn
Tel.: 091 01/62 42
Fax: 091 01/62 42
ziegler.hardhof@t-online.de

Unsere Öffnungszeiten:
Di – Sa: 9.00 – 12.00 Uhr
Di – Fr: 14.00 – 18.00 Uhr

- **Produkte aus eigener Erzeugung:** Eier aus der Bodenhaltung, Kartoffeln, Wurstdosen aus eigener Schlachtung, Apfelsaft und Apfelmost vom Hardhof, Hähnchen und Hühner auf Bestellung, Griebenschmalz, Fruchtaufstriche, Schnäpse und Liköre
- **Erweitertes Sortiment:** Gemüse der Saison, Spargel, Schwabachtaler Obst und Apfelchips, Knoblauch, Frankenwein, Nudeln, Erbacher Dinkelprodukte, Rapsöl aus dem Fürther Land, Tahedl-Produkte, Meerrettich, Frankenholunder, Kürbiskern-Produkte, Honig, Ströbel-Milchprodukte, Landbutter, Käse, Mehl aus der Wasenmühle, Haselnüsse, Geschenkkörbe
- **Auf Bestellung:** jeden Mittwochnachmittag saisonales Gemüse in der Kiste

Unser Rezept für Sie:

Brathähnchen

Zutaten: 1 Brathähnchen
Wurzelgemüse: Zwiebel, Lauch, Karotte, Sellerie
Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Wasser

Zubereitung: Das Wurzelgemüse waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Das vorbereitete Gemüse in die Bratenpfanne geben und mit Wasser bedecken. Die Arbeitsfläche und die Hände gründlich reinigen. Das Hähnchen halbieren, unter fließendem Wasser gründlich waschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry das Hähnchen von allen Seiten gut würzen und verreiben. Die beiden Hähnchenteile mit der Innenseite auf das Gemüse legen. Die Arbeitsfläche und die Hände wieder gründlich reinigen. Bei 180°C das Hähnchen ca. 2 Std. braten lassen und beim gelegentlichen Nachsehen mit Bratenflüssigkeit bepinseln und bei Bedarf Wasser nachgießen. Wenn das Hähnchen gar ist, kann es in Portionen geteilt und im Backofen noch übergrillt werden.
Aus dem Bratenfond eine Soße herstellen.

Beilagen: Rohe Klöße oder
Kartoffelsalat (keine Soße nötig)

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen Guten Appetit!

Langenzenn Zieglers Bauernladen

KUHle Milch & fröhliche Hühner

Milchbauernhof Kleinlein
Leichendorfer Straße 101
90522 Oberasbach

Tel.: 09 11/69 23 30
Fax: 09 11/69 94 900

info@kuhle-Milch.de
www.kuhle-Milch.de

Fröhliche Hühner
Maximilian Engewald
Tel.: 01 51/44 55 03 47

Maximilian.Engewald@gmx.de
www.fröhlicheHühner.de

Unsere Öffnungszeiten: Täglich: 6.00 - 21.00 Uhr

Alle Tiere werden nach „Neuland" Richtlinien gehalten. Sie bekommen einheimisches, gentechnisch nicht verändertes Futter. Wir verzichten auf Jod- und Aluminiumzusätze. Die Rinderställe sind das ganze Jahr nach Südosten offen und von Sonne und Luft durchströmt. Im Stall können sich die Tiere frei bewegen und wann immer sie wollen zum Fressen, Trinken, Bürsten oder Schlafen gehen. Alle Liegeplätze sind mit Stroh eingestreut. Die Hühner leben im „Hühnermobil". Der Stall wird jede Woche versetzt, so bekommen die Tiere immer eine frische Weide. Die Grasnarbe kann sich erholen und der Boden wird nicht überdüngt. Die Tiere können sich frei in Stall und Auslauf bewegen und ihr natürliches Verhalten ausleben. Die Eier legen sie in „Dinkelspelzengruppenkuschelnester".

Die naturbelassene Milch kann direkt am Hof aus einem Milchautomaten „gezapft" werden. Wolfgang Kleinlein ist außerdem Ihr Ansprechpartner für „Die faire Milch" in Stadt und Landkreis Fürth.
Eier, Rindersalami und Honig können ebenfalls aus Automaten gekauft werden.

Unser Rezept für Sie:

Joghurt selbst gemacht

1 Liter „Kuhle-Milch", über 72°C erhitzen (mit einem Thermometer überprüfen) auf 40°C-42°C abkühlen lassen. **3 EL stichfestes Naturjoghurt** ohne Zusätze mit lebenden Kulturen einrühren. In Gläser mit Schraubdeckel füllen und in den auf 50°C vorgeheizten Backofen stellen. Nach einer halben Stunde den Backofen ausschalten aber nicht mehr öffnen. Das Joghurt dann 5 bis 12 Std. im geschlossenen Backofen reifen lassen. Oder: Joghurt in einem Joghurtbereiter nach Anleitung des Gerätes herstellen. Während des Reifens soll das Joghurt nicht erschüttert werden. Je länger es reift, desto sauerer wird es. Nach der Reifezeit in den Kühlschrank stellen. Lassen Sie von diesem Joghurt 3 EL zurück u. verwenden es für die nächste Herstellung. Es kann solange mit dem Joghurt wieder Joghurt gemacht werden, bis die gewünschte Konsistenz nicht mehr erreicht wird. Dann sollten Sie wieder mit einem gekauften Joghurt arbeiten. Es gibt auch Joghurt-Kulturen im Reformhaus oder in Naturkostläden zu kaufen.

KUHTEN APPETIT UND KUHTES GELINGEN

21 Oberasbach **Kuhle Milch**

Ohne Gentechnik

NEULAND

Rangau-Spargel
Thomas Peter
Bachstraße 7
90522 Oberasbach
Tel.: 09 11/69 49 39
Fax: 09 11/69 34 48
info@rangau-spargel.de
www.rangau-spargel.de

Unsere Öffnungszeiten:
Mo - Sa: 8.00 -18.00 Uhr
Während der Spargelsaison:
Mo - Fr: 8.00 -19.00 Uhr
Sa: 8.00 -16.00 Uhr
Sonn- und Feiertag:
9.00 -12.00 Uhr

- **Gemüse/Obst:** Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln
- **Weitere Produkte:** Eier, Nudeln, Honig, Wein

Unser Rezept für Sie:

Spargelcurry

Zutaten für 4 Personen:

3-4 Hähnchenbrustfilets, Öl, 200g Zuckererbsen/-schoten, 500g Spargel, evtl. etwas Butter, Salz, schwarzer Pfeffer, Curry-Pulver, Pulver für Instantbrühe

Spargel schälen, (dickere Stangen halbieren oder vierteln), in 6 cm lange Stücke schneiden. Die Erbsen waschen, evtl. fädeln. Filets in dünne Streifen schneiden, in etwas Öl rundherum anbraten, auf einen Teller geben (mit dem Saft). In derselben Pfanne die Erbsen anbraten (evtl. Butter zufügen), aus der Pfanne nehmen, dann die Spargelstücke (evtl. Butter) ca. 8 Min. schmoren, dann Fleisch und Erbsen zufügen, kräftig mit Brühpulver, Salz und Pfeffer würzen und alles zusammen ca. 10 Min. bei geschlossenem Deckel und wenig Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren und falls nötig, etwas Flüssigkeit zugeben. Mit etwas Curry-Pulver vorsichtig abschmecken.

Als Beilage Reis servieren. Wer mag, kann auch Pilze mit anbraten.

22 Oberasbach Rangau- Spargel

Gaststätte und Bauernmetzgerei

Zur Jägerstube

Kretschmannshof & Weißkopf Bauernmetzgerei

Rehdorfer Straße 19
90522 Oberasbach/Rehdorf

Tel. 0911/69 15 46
Fax: 0911/62 79 792

kontakt@kretschmannshof.de
www.kretschmannshof.de

Unsere Öffnungszeiten:
Do: 14.00 - 18.00 Uhr
Fr: 10.00 - 18.00 Uhr
Sa: 10.00 - 12.00 Uhr

- **Fleisch/Wurst:** frische Wurst- und Fleischprodukte mit dem besonderen „Hausmacher-Geschmack". Die meisten Wurstsorten erhalten Sie auch in 180g oder 400g Dosen
- **Sonstiges:** Jeden Donnerstag Schlachtschüssel zum Mitnehmen, alle 14 Tage Holzofenbrot
- **Dienstleistungen:** Partyservice, Gastronomie (nur geschlossene Veranstaltungen), Geschenkkörbe

Zur Jägerstube

Unsere rustikale, im Jagdstil umgebaute Scheune bietet Platz für bis zu 100 Personen. Wir richten Ihre Geburtagsfeier, Hochzeit oder Familienfeier gerne nach Ihren Wünschen aus.

Wir bieten Ihnen gute fränkische Küche vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Wild oder Geflügel an. Unsere besondere Spezialität ist ein rustikales, kaltwarmes Büffet mit Spanferkel. Dazu bieten wir Ihnen eine breite Auswahl an Getränken an.

Lassen Sie sich von unseren leckeren Gerichten und unserem freundlichen Personal verwöhnen, damit Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Tag in unserer Jägerstube wird.

23 Rehdorf Kretschmannshof

Hechtels Hofladen
Michael Hechtel
Bertelsdorfer Straße 32
90547 Stein
Tel.: 09 11/68 74 42
Fax: 09 11/25 56 95 12
hechtel-agrar@web.de

Unsere Öffnungszeiten:
Fr: 9.00 -12.00 Uhr
14.00 -17.00 Uhr
Sa: 9.00 -12.30 Uhr

- **Fleisch/Wurst:** Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch: auf Vorbestellung, Wurstwaren im Glas, hausgemachte Rohwurst, kesselfrische Weißwürste (monatlich), Räucherwaren
- **Obst & Obstprodukte:** Obst der Saison, Fruchtaufstriche, Apfelsaft naturtrüb
- **Gemüse:** Gemüse der Saison
- **Sonstiges:** Griebenschmalz, Eier von freilaufenden Hühnern, Bauernbrot (14-tägig)
- **Dienstleistungen:** Geschenkkörbe

Eigene Schlachtung: EU-zugelassener Schlachtbetrieb

Unser Rezept für Sie:

Gyros-Spitzkraut-Pfanne

Zutaten:

600 g Schweineschnitzel, 2 EL Gewürzmischung für Gyros, 5 EL Öl, 1 Kopf Spitzkraut, 150 ml Gemüsebrühe, 250 g Naturjoghurt, Salz, Pfeffer, Paprika, 150 g Feta-Käse

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Gyrosgewürz und Öl dazugeben und mischen. Mind. 2 Stunden marinieren lassen.

Kraut waschen, halbieren, Strunk entfernen und in Stücke schneiden. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten, herausnehmen.

Jetzt das Kraut in der Pfanne kräftig anbraten, die Brühe zugeben und 4 - 5 Min. köcheln lassen. Das Fleisch dazugeben und mit Gewürzen abschmecken. Käse raspeln und darüber geben.

Joghurt mit Gewürzen abschmecken und dazu reichen.

Dazu serviert man Kartoffeln aller Art oder Fladenbrot.

26 Stein Hechtels Hofladen

Manfred Ostertag
Meiersberg 45
91452 Wilhermsdorf
DE – ÖKO - 037
Tel. 0 91 02/9 66 33
Fax 0 91 02/82 67
www.ostertags-bio-hofladen.de

Unsere Öffnungszeiten:
Do und Fr: 9.00 - 18.00 Uhr
Sa: 9.00 - 13.00 Uhr

Ostertag's
Bio-Hofladen
Seit 1967 demeter Qualität
Meiersberg 45 | 91452 Wilhermsdorf | ☎ 09102 - 96 633

- **Bio-Produkte aus eigenem Anbau:** Möhren, Lauch, Auberginen, Pastinaken, Petersilienwurzel, Sellerie, Zucchini, Weiß-/Rotkohl, Kohlrabi, Salat, Rote Beete, Blumenkohl, Brokkoli, Tomaten, Gurken, Eier und Hähnchenfleisch
- **weitere Produkte aus Bio-Erzeugung:** Obst, Vollkornbrote, Tiefkühlprodukte, Trockenwaren und Milchprodukte
- **Sonstiges:** Im April und Mai Pflanzen für den Garten u.v.m.

Unser Rezept für Sie:

Ostertags Winter-Antipasti

Zutaten:

200 g Pastinaken, 200 g Peterlewurzeln, 200 g Möhren, 200 g lila Möhren, 200 g gestreifte Rote Beete

Gemüse in Spalten schneiden, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 40 Minuten garen. Gelegentlich wenden.

Guten Appetit!

SCHROT & KORN Leserwahl
Bester Bio - Hofladen Deutschlands 2008

Beste Bio-Läden 2013
SCHROT & KORN Leserwahl

31 *Meiersberg* **Ostertags Bio- Hofladen**

Pflanzenhaus Schöner
Gerhard Schöner
Jahnstr. 14
90513 Zirndorf
Tel. 09 11/60 66 68
Fax 09 11/60 66 13
info@pflanzen-schoener.de
www.pflanzen-schoener.de

pflanzenhaus schöner
...mit allen Sinnen geniessen

Unsere Öffnungszeiten:
Mo/Di/Do/Fr: 8.00-13.00 Uhr
14.30-18.00 Uhr
Mi u. Sa: 8.00-13.00 Uhr

- Eine große Auswahl an blühenden und grünen Pflanzen
- Innenraumbegrünung vom „Zertifizierten Raumbegrüner"
- Beet- und Balkonpflanzen aus der Region
- Ziersträucher und Baumschulpflanzen
- Gartenstauden in Masterstauden-Qualität
- Nach Veitshöchheimer Empfehlung für Sie ausgesuchte Rosensorten
- Gemüsepflanzen (u.a. veredelte Tomaten, Gurken, Paprika usw. der Fa. Nebelung)
- Frische Kräuter in großer Auswahl (je nach Saison)
- Kletterpflanzen für jeden Standort (Einjährige und Mehrjährige)
- Frühlingsblumenzwiebeln der Fa. Nebelung

Unser Service: Gärtner Homeservice, Innenraum- und Terrassenbegrünung, Pflanzservice, Rat & Tat

Unser Pflanzen-Tipp:

Gießen ist auch im Winter wichtig

Jede Gartenpflanze benötigt auch im Winter ausreichend Wasser.

Allein die Niederschläge des Winters reichen nicht aus, denn der Schnee bleibt lediglich auf der Pflanzenerde liegen und dringt selten in ausreichender Menge bis an die Wurzeln vor. Die meisten Pflanzen erfrieren nicht wie angenommen im Winter sondern vertrocknen.

32 *Zirndorf* **Pflanzenhaus Schöner**

Ihre Regional Gärtnerei

Fisch und Fleisch aus dem Fürther Land

Petri Heil – fränkischer Karpfen

Ein schmackhafter Karpfen – ein echter Genuss für Kenner! Die Karpfenteichwirtschaft in Franken blickt bereits auf eine über 1000-jährige Tradition zurück. Im Mittelalter war der Karpfen in den Klöstern zur Fastenzeit ein wichtiges Nahrungsmittel – und eine teure Delikatesse. Daher wurden in der Region Franken viele Teiche angelegt und mit Leidenschaft Karpfenlandwirtschaft betrieben. Um die Qualität und Erhaltung dieser Tradition kümmert sich die Teichgenossenschaft Fürth und der Fischerzeugerring Mittelfranken e.V.

Karpfen aus naturnaher, umwelt- und fischgerechter Aufzucht treffen mit ihrer unvergleichlichen Frische genau den Geschmack des Verbrauchers, wie die steigende Nachfrage beweist. Ob gebacken oder blau – für jeden Geschmack findet sich ein passendes Rezept für diese Delikatesse. Ebenso bieten viele Gaststätten im Fürther Land Karpfen als frische und schmackhafte Delikatesse an.

Die Karpfenteichwirtschaft prägt in Franken nicht nur die Landschaft, sondern auch die Menschen, die Kultur und das Leben auf dem Land. Entdecken auch Sie den Charme einer besonderen Verbindung – einer liebenswerten Landschaft mit einem hervorragenden Produkt!

Ansprechpartner:
Teichgenossenschaft Landkreis Fürth
Fischerzeugerring-Mittelfranken e. V.

Günter Gabsteiger, MdL a.D., Vorsitzender
Tel. 09103/ 5722
guenter.gabsteiger@t-online.de

Karpfen gebacken:
Am besten ist ein Karpfen von ca. 2½ Pfund, der frisch geschlachtet, ausgenommen und entlang des Rückgrates so geteilt wird, dass beide Hälften noch eine Schwanzflosse besitzen.
Zutaten: Salz, Pfeffer, Mehl, Butterschmalz
Zubereitung: Karpfenhälften mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, etwas einziehen lassen, in Mehl wälzen. Fritteuse mit frischem Butterschmalz auf 180° erhitzen, Karpfenhälften ca. 10 Minuten darin ausbacken.
Als Beilage reicht man Kartoffelsalat und gemischte Salate.

Guten Appetit!

Wild auf Wild! Unübertroffen öko!

Die Lebensweise unseres Wildes in der freien Natur, seine Bewegungsfreiheit und seine abwechslungsreiche Nahrung aus Kräutern und Gräsern sind unmittelbar für den Wohlgeschmack des Wildfleisches verantwortlich. Deshalb ist Wildbret ein besonders kulinarisches Erlebnis zu einem absolut erschwinglichen Preis!

Oftmals erwirbt der Verbraucher „Wildbret" im Handel oder Supermarkt in Unkenntnis, was in der Verpackung steckt.

Echtes Wildbret wird von Jägern angeboten, die sich durch die Zusatzausbildung, die gesetzlich vorgeschriebene Qualifikation als „Kundige Person", zertifiziert haben. Das Angebot ist abhängig von Jagd- und Schonzeiten für die verschiedenen Wildarten, und ebenso vom „Jagdglück" und kann nicht bei Bedarf aus dem Regal entnommen werden.

Wildbret ist ein Lebensmittel von besonders hoher ernährungsphysiologischer Qualität:

- wohlschmeckend
- reich an Mineralstoffen
- fettarm
- leicht verdaulich

Heimisches Wildfleisch erhalten Sie beim Jäger aus ihrer Nachbarschaft!

Wenn Sie keine persönlichen Kontakte haben, wenden Sie sich gerne an den 2. Vorsitzenden der Jägerschaft Fürth und Hegegemeinschaftsleiter Fürth Süd. Auch bei Fragen rund um das Thema Jagd stehen wir gerne Rede und Antwort!

Ansprechpartner:
Jägerschaft Fürth und Hegegemeinschaftsleiter Fürth Süd

Erich Reichert, Tel: 09103/ 7653
e_reichert@t-online.de

WILD UND NATUR – HEGEN UND BEWAHREN
www.Kreisgruppe-Fuerth.de

Hegegemeinschaft Fürth Nord

Frank Wagner, Tel. 09103/ 7348
frank@wagnerwachendorf.de

Qualität und Tradition in der Region Franken

Natur pur – Honig aus der Region

Deutschland ist ein Honigland. Mit einem Verzehr von jährlich 1,3 kg pro Kopf liegt Deutschland weltweit im Spitzenfeld.

Drei Viertel des Verbrauches sind Importhonige, überwiegend aus mediterranen Ländern. Nur ein Viertel des Verbrauchs können die deutschen Imker selbst erzeugen. Umso wertvoller ist der Honig aus Ihrer Nachbarschaft mit seinen einheimischen Bestandteilen wie zum Beispiel seinen Blütenpollen.

Honig ist Vertrauenssache!

Sicher ist in Ihrer näheren Umgebung ein Imker. Von ihm erhalten Sie neben Honig auch weitere Bienenprodukte und viele Informationen zum Honig, den Bienen und dem Naturschutz.

Fragen Sie Ihren Imker in der Nachbarschaft.

In vielen Orten gibt es Imkervereine, bestimmt auch in Ihrem.

Näheres dazu finden Sie auch im Internet unter:
www.imker-bayern.de, www.bayerische-imker.de

Das Land, in dem Milch und Honig fließen

Verantwortungsvoll handeln, nachhaltig investieren.
Mit Deka Nachhaltigkeitsfonds.

Wählen Sie für Ihre persönliche Anlagestrategie die passende Lösung, und genießen Sie eine Geldanlage mit rundum gutem Gewissen.

Lassen Sie sich jetzt beraten!

Jetzt in Ihrer

Sparkasse Fürth

Deka Investmentfonds

Die wesentlichen Anlegerinformationen, die Verkaufsprospekte und die Berichte erhalten Sie in deutscher Sprache bei Ihrer Sparkasse oder Landesbank. Oder von der DekaBank, 60625 Frankfurt und unter www.deka.de

DekaBank
Deutsche Girozentrale

Finanzgruppe