

Bauernmärkte im Landkreis Fürth

▽ im Frühjahr/Herbst

Regionalmarkt in Langenzenn

11 Uhr, Prinzregentenplatz,
90579 Langenzenn, bis 17 Uhr

▽ freitags

Bauernmarkt Oberasbach

9 Uhr, Am Rathaus, 90522 Oberasbach,
bis 13 Uhr

▽ freitags und samstags

Bauernmarkt Zirndorf

7 Uhr, Partnerschaftsplatz am Rathaus,
90513 Zirndorf, bis 13 Uhr

▽ jeden 1. und 3. Samstag

Bauernmarkt Langenzenn

8 Uhr, Prinzregentenplatz,
90579 Langenzenn, bis 12 Uhr

Obermichelbach, am Dorfplatz

9 Uhr, am Dorfplatz, bis 12 Uhr

▽ jeden 2. und letzten Samstag

Bauernmarkt Stein

8 Uhr, Am Mecklenburger Platz, 90547 Stein, bis 12 Uhr

▽ jeden 2. Samstag

Bauernmarkt Wilhermsdorf

8 Uhr, Marktplatz, 91452 Wilhermsdorf, bis 12 Uhr

▽ samstags

Bauernmarkt Ammerndorf

Am Marktplatz, 90614 Ammerndorf
(März bis Dezember, vormittags)

Bauernmarkt Fürth

7:30 Uhr, Waagplatz, 90762 Fürth, bis 13 Uhr

Bauernmarkt Großhabersdorf

8 Uhr, Ansbacher Str. 11, 90613 Großhabersdorf,
bis 12 Uhr (im Jan. und Feb. jeden zweiten Sa)

Tuchenbach

7 Uhr, vor dem Bürgerhaus, Birkenstraße 2, bis 13 Uhr

Klimaschutz
Landkreis Fürth

Weitere Informationen

Landratsamt Fürth

Im Pinderpark 2
90513 Zirndorf
www.landkreis-fuerth.de

Ansprechpartner beim Landkreis Fürth

Walter Gieler

Regional- und Wirtschaftsförderung
Im Pinderpark 2
90513 Zirndorf
Tel.: 0911 / 97 73 - 10 60
E-Mail: w-gieler@lra-fue.bayern.de

Robert Balko

Klimaschutzmanagement
Im Pinderpark 2
90513 Zirndorf
Tel.: 0911 / 97 73 - 16 17
E-Mail: r-balko@lra-fue.bayern.de

REGIONALE PRODUKTE



SAISON- KALENDER



Leckeres und
Gutes aus dem
Landkreis Fürth

Dieser Flyer wurde auf Recyclingpapier
und CO₂-neutral produziert.

Landkreis Fürth
Leistungsfähig. LebensFroh.

#landkreisfürth

Landkreis Fürth
Leistungsfähig. LebensFroh.

Saisonkalender

Obst	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Äpfel												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Holunderbeeren												
Johannisb., rot												
Johannisb., schw.												
Mirabellen												
Pflaumen												
Preiselbeeren												
Rhabarber												
Sauerkirschen												
Süßkirschen												
Stachelbeeren												
Quitten												
Zwetschgen												

Salate	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Batavia Salat												
Eichblattsalat												
Eissalat												
Endivien												
Feldsalat												
Kopfsalat												
Lollo Rossa Salat												
Rucola												

GEMÜSE	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Blumenkohl												
Bohnen (Busch)												
Bohnen (Stangen)												
Broccoli												
Chicoree												
Chinakohl												
Einlegegurken												
Erbsen												
Fenchel												
Frühlingszwiebel												
Grünkohl												
Karotten												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Kürbis												
Lauch												
Mais												
Mangold												
Paprika												
Radieschen												
Rettich												
Rosenkohl												
Rote Beete												
Rotkohl												
Salatgurken												
Schwarzwurzel												
Sellerie (Knollen)												
Sellerie (Stangen)												
Spargel												
Spinat												
Spitzkohl												
Tomaten												
Weißkohl												
Wirsing												
Zucchini												
Zwiebeln												

Rezeptideen

Grüenspargel mit Nudeln

Zutaten: Bandnudeln, grüner Spargel, Zwiebel, Öl, Butter, Salz, Pfeffer, Sahne oder Crème fraîche, Sauce-Hollandaise
Zubereitung: Die Bandnudeln in Salzwasser garen. Den grünen Spargel kurz abrausen 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-Hollandaisepulver, Sahne oder Crème fraîche binden. Nudeln abseihen und unter den Spargel mischen. Ein frischer Salat passt hervorragend dazu.

Erdbeer-Quark-Torte

Zutaten: 1 Biskuitboden, 4 Blatt Gelatine, 250 g Quark, 75 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, Saft und Schale von einer Zitrone, ¼ l Sahne geschlagen, 750 g Erdbeeren, Erdbeersirup für Tortenguss: 2,5 kg Erdbeeren, 50 g Zitronensäure, 1,5 l Wasser
Zubereitung: 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: 250 ml Erdbeersirup, 125 ml Wasser, 1,5 Pck. Tortenguss. Erst etwas Tortenguss mit Wasser verrühren, dann den Rest der Flüssigkeit zugeben und aufkochen. Zubereitung: 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 kaltstellen.