LANDKREIS ANSBACH

HEIMAT SCHMECKEN

IM SOMMER

Unsere Partnerinitiativen haben uns wieder regionale kulinarische Besonderheiten für den Sommer 2024 verraten: Käse aus Milch aus dem Landkreis Ansbach, Bier mit regionaler Braugerste, Brot und Hitzplatz, fruchtige Himbeeren und erfrischendes Streuobstschorle – und wir bekommen gleich Tipps dazu, wie und wo man diese in unserer Heimat am besten genießt. Blühende Heimat zeigt der Beitrag „Nachhaltige Schnittblumen“. Viel Spaß beim Lesen und einen schönen Sommer 2024!

SOMMERLICHER TRINKSPAß FÜR ALLE SINNE

Foto: Hesselberger

So geht sommerlicher Trinkspaß: Auf den Streuobstwiesen z.B. bei Wittelshofen eine Decke ausbreiten, den Vögeln und Insekten lauschen und regionale Getränke wie etwa die Streuobstschorle Lisss von hesselberger – mit Holunder von Frankenholunder und Quitten aus der Region – genießen.

Landschaftspflegeverband Mittelfranken

LEBENSMITTEL: AUS DEM LANDKREIS – FÜR DEN LANDKREIS

NorA Kommunale Allianz nördlicher Landkreis Ansbach

Fotos: Anita Hochreuther

Kennen Sie das Sprichwort: „Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht“? Dieser Satz gilt heutzutage noch immer, allerdings vor allem bei der Frage nach der Herkunft des jeweiligen Lebensmittels. Lange und unübersichtliche Lieferketten erschweren selbst bei alltäglichen Produkten wie Brot, Käse oder Wurst oftmals die Herkunftsbestimmung der einzelnen Bestandteile. Betriebe im Landkreis Ansbach setzen deshalb auf Regionalität und Transparenz - so zum Beispiel der Hochreuther Hof in der NorA-Gemeinde Oberdachstetten. „Unser Käse wird in einer regionalen Molkerei aus der Milch der eigenen Kühe erzeugt. Diese wiederum erhalten Gras, Heu oder Maissilage aus heimischem Anbau“, erläutert Anita Hochreuther.

BROT, GENUSS UND TRADITION

Foto: Julia Ploch, LAG Region an der Romantischen Straße

gemeinsam LAG Region an der Romantischen Straße

Deutsches Brot ist weltweit bekannt und beliebt und seit 2014 ist die deutsche Brotkultur im Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes. Am Grafenmichelhof in Oberwinstetten bei Dinkelsbühl backt Susanne Vaas aus selbst angebauten Getreide Brot- und Brötchensorten, die ohne Trieb- und Konservierungsmittel auskommen. Frisch aus dem Ofen werden sie im Hofladen verkauft. In den Sommermonaten bietet der Hof zudem fränkisches „Hitzplatzessen“ an, bei dem der Brotteig mit unterschiedlichen Belägen im 500 Grad heißen Holzbackofen zubereitet wird.

NACHHALTIGE SCHNITTBLUMEN

Schnittblumen saisonal, pestizidfrei und regional aus dem Landkreis Ansbach, geht das? – Ja, vor allem junge Unternehmerinnen aus dem Landkreis Ansbach bieten nachhaltige Schnittblumen an. „Kurze Lieferwege und diese mit Elektroauto betankt mit Sonnenstrom, rein organische Düngung, keine Energie für Kühlung oder Treibhäuser, keine Pestizide, Verpackung ohne Plastik und der Verzicht auf Frischhaltemittel – das sind Merkmale von nachhaltigen Schnittblumen“, erklärt z.B. Nina Wachmeier aus Leutershausen ihr Angebot.

Fotos: Nina Wachmeier, Aus Gutem Garten

REGION HESSELBERG

Foto: Landwehr-Bräu

NEUER RUNDWEG RUND UMS BIER

Der Fränkische Bierlehrpfad bietet Einheimischen und Gästen die Gelegenheit, an 15 Stationen die Welt des Bieres und des Brauwesens im Romantischen Franken zu erkunden. Auf einer Strecke von rund fünf Kilometern, führt der Pfad rund um die Landwehr-Bräu bei Reichelshofen auf einer Hochebene durch die Felder, auf der u.a. immer noch Braugerste angebaut wird.

Foto: AELF Ansbach/Margit Strauß

HIMBEEREN – FRISCH, FRUCHTIG, REGIONAL

HIMBEER-ROLLE

Ein Tipp aus der Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung

3 FAKTEN ÜBER HIMBEEREN:

Himbeeren bestehen zu mehr als 85 % aus Wasser, was sie zu einem sättigenden und kalorienarmen Lebensmittel macht. Dabei enthalten die Beeren wertvolle Mineralstoffe wie Eisen, Kalzium, Kalium, Mangan und Magnesium.

Bei guter Pflege tragen Himbeersträucher bis zu 10 Jahre lang schmackhafte Früchte.

Himbeeren sind kulinarisch ausgesprochen vielseitig verwendbar. Besonders beliebt sind Nachtische jeglicher Art, Kuchen & Torten, Fruchtaufstriche und Essig.

Zutaten Teig

4	Eier, Größe L
120 g	Zucker
130 g	Mehl
1 Prise	Salz

Etwas gemahlene Mandeln

Zutaten Füllung

2 Becher	Sahne
250 g	Mascarpone
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Zucker
200 g	Himbeeren

Herstellung Teig

Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze) und Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier, Salz und Zucker ca. 5 Min. schaumig rühren und anschließend das Mehl vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech verteilen und 12 – 13 Min. backen.

Ein Geschirrtuch mit etwas gemahlenen Mandeln bestreuen. Den Teig auf das Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und Teig aufrollen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen.

Herstellung Füllung

Sahne steif schlagen, danach Mascarpone, Zitronensaft und Zucker so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Sahne vorsichtig unter die Mascarponemasse heben und auf den aufgerollten Teig streichen. Himbeeren verteilen und Teig wieder aufrollen.

Ca. 1 Stunde kaltstellen und dann genießen.

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ansbach

LANDKREIS ANSBACH

Landratsamt Ansbach · Crailsheimstraße 1 · 91522 Ansbach
www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de

Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

Regionalmanagement Bayern