



## DIE SEENLAND-KISTE

Ein Seidla Bier, selbstgebackenes Brot mit Mehl der Kräutlein-Mühle und Merkendorfer Kraut. Mit der Auswahl an regionalen Spezialitäten ist die Seenland-Kiste DAS kulinarische Geschenk – auch im Winter.

Foto:  
Fränkisches  
Seenland



## CHRISTBAUM ODER WEIHNACHTSBAUM?



Wie nennen Sie den grünen Teilzeit-Zimmergenossen, der bei vielen Familien vor Weihnachten in der guten Stube festlich geschmückt wird – Christbaum oder Weihnachtsbaum? Ganz egal, wie er bei Ihnen heißt, ein solcher Baum bringt eine ganz besondere Atmosphäre. Vor allem, wenn der Baum in der Region gewachsen ist, nachhaltig kultiviert wurde und nur einen kurzen Transportweg hatte. Auch bei den regionalen Christbaumanzüchtlern in der LAG Rangau können Sie sich in der Adventszeit direkt vor Ort Ihren Wunschbaum aussuchen. Weitere Betriebe, bei denen Sie Ihren fränkischen Weihnachtsbaum erwerben können, finden Sie beispielsweise auf der Faltkarte Direktvermarkter.



Weihnachtsbaum erwerben können, finden Sie beispielsweise auf der Faltkarte Direktvermarkter.

Fotos:  
Robert Sturm



LANDKREIS ANSBACH

# HEIMAT SCHMECKEN

IM WINTER



Regionales Mehl ist ein hochwertiges und frisches Lebensmittel. Wer bewusst heimische Produkte kauft – zum Beispiel für die Weihnachtsbäckerei – kann sich die Heimat im wahrsten Sinn des Wortes auf der Zunge zergehen lassen: zahlreiche Direktvermarkter stellen im Landkreis Ansbach hochwertige Erzeugnisse her und sorgen dafür, dass diese auf kurzen Wegen zu den Kunden kommen.

Das Regionalmanagement des Landkreises Ansbach präsentiert unter dem Motto „Landkreis Ansbach – Heimat schmecken im Winter“ auf diesen zwei Seiten einen Einblick in die Vielfalt unseres Landkreises.

Tipp: Das Regionalmanagement hat 2022 eine neue Faltkarte Direktvermarktung aufgelegt. Sie ist zu finden unter:  
[www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de](http://www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de).



## WEIN GENIEßEN...



... in den Weinbergen des Romantischen Franken. In Rothenburg ob der Tauber und Taubertal gedeihen Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus. Sie sind die Grundlage für den guten Wein, der von den Winzern im Eigenanbau oder über die Winzergenossenschaft, daraus gewonnen wird. Eine Weinprobe oder ein Einkauf ist einen Besuch vor Ort definitiv wert. Dieser lässt sich bestens mit einem kleinen Spaziergang in den Weinbergen verbinden. In Rothenburg hat das Weingut „Glocke“ einen kleinen Lehrpfad „Stein und Wein“ eingerichtet, der besonders im Winter zu sonnigen Spaziergängen einlädt.

## WEIHNACHTSGESCHENKE AUS DEM LANDKREIS



Eine echte Freude machen und den Landkreis von seiner kulinarischen Seite kennenlernen?

Viele Betriebe aus dem Landkreis, so auch die Regionalbuffet-Betriebe, bieten Weihnachtsgeschenkideen aus einer Hand an. Hochwertige, leckere und gesunde Geschenke, schön verpackt von klein bis groß, für jeden ist etwas dabei.



Foto: Michael Fischer



Die Regionalbewegung (Mittelfranken) setzt sich dafür ein, die Rahmenbedingungen für Produktion, Verarbeitung und Handel regionaler Produkte zu verbessern, um glaubwürdige Regionalvermarktung aus und für den Landkreis Ansbach zu gewährleisten.



## REGIONALER WEIHNACHTSBRATEN GESUCHT?

Die REGIOapp der Regionalbewegung kann helfen! Dort finden Verbraucher kostenlos und schnell regionale Anbieter in der nächsten Umgebung. Sicher auch das Richtige für das regionale Weihnachtsmenü. (Mehr Infos: [www.regioapp.org](http://www.regioapp.org))

Foto: Margit Strauß



# IDEEN MIT WALNÜSSEN – KREATIV UND NACHHALTIG

Ein Tipp aus der Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung:

## Rucola-Walnuss-Pesto

### Zubereitung

- Walnüsse mit Rucola und Parmesan pürieren
- Die pürierte Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Anschließend das Pesto in ausgekochte Gläser füllen, mit Rapsöl bis zum Rand auffüllen und verschließen

**MHD:** ca. 4 Monate

**Lagerhinweise:** im Kühlschrank

### Zutaten

- 100 g Walnüsse
- 100 g Rucola
- 100 g Parmesan gerieben
- 100 ml Rapsöl
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Pfeffer
- Rapsöl



## WUSSTEN SIE SCHON, DASS...?

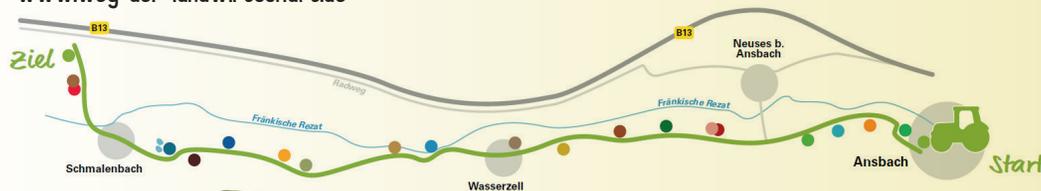
Die Walnuss gilt in der Ernährung gerade im Winter als echtes „Superfood“: Sie ist besonders reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien. Außerdem dient sie als regionaler Lieferant von einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Walnussbäume sind ein prägendes Element unserer Dörfer sowie Ortsränder und eher selten in der Flur zu finden.

Amt für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Ansbach



## LANDWIRTSCHAFT ERLEBEN ... NATUR ENTDECKEN

Die Landwirtschaft spielt in unserer Gesellschaft eine immer wichtigere Rolle. Spannendes über Ackerbau und Viehzucht, über heimische Produkte und jede Menge Spaß sind auf dem „Weg der Landwirtschaft“ zwischen Ansbach und Lehrberg auf 19 Infotafeln zu erfahren und das das ganze Jahr. Näheres unter [www.weg-der-landwirtschaft.de](http://www.weg-der-landwirtschaft.de)



**Bayerischer Bauernverband**  
Kreisverband Ansbach



## SPRINGERLE

### Ein populäres Weihnachtsgebäck aus dem 17. Jahrhundert

Springerle sind ein Anisgebäck und werden traditionell zu Weihnachten gebacken. Man kann sie essen oder bunt bemalt als Schmuck für den Weihnachtsbaum verwenden. Früher wurden die Springerle auch zu anderen Festtagen gebacken. Zur Herstellung der Springerle rollt man den Teig aus, drückt dann die Springerle-Model in den Teig und schneidet die Springerle aus. Dann lässt man sie zwei Tage trocknen und erst danach werden sie gebacken.

Im Fränkisches Museum Feuchtwangen wird die alte Volkskunst sichtbar und erlebbar. Führungen unter dem Titel „Springerlezauber“ geben Aufschluss über die Geschichte der Springerle und laden auch zur Verkostung ein.

Foto:  
Fränkisches Museum  
Feuchtwangen

**gemeinSAM**  
LAG Region an der Romantischen Straße



Landratsamt Ansbach · Crailsheimstraße 1 · 91522 Ansbach  
[www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de](http://www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de)

Bayerisches Staatsministerium für  
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement  
Bayern