

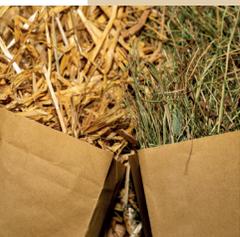


## KRÄUTERHEU

Das Wiesmet ist mit rund 1100 Hektar eines der größten und bedeutendsten Feuchtgebiete im süddeutschen Raum. Es liegt u.a. auf dem Territorium der Orte Merkendorf, Ornbau und Arberg im Landkreis Ansbach. „Wir ernten das Kräuterheu von den Heuwiesen des Wiesmets. Mit unserer Arbeitsweise schützen wir seit Generationen den Kiebitz & Co und bieten nun nachhaltige und artenreiche Produkte aus Heu an,“ erklärt Andreas Fischer vom Seenländer Wiesengut aus Arberg.



REGION HESSELBERG



Fotos: Carina Hillenbrand



Fotos: Seenländer Wiesengut



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

# HEIMAT SCHMECKEN IM SOMMER

LANDKREIS ANSBACH

Sie sind auf eine Hochzeit, auf eine Sommergrillparty oder auf einen Geburtstag eingeladen. Stets stellt sich die Frage: was soll ich schenken? Oder: Sie sind selbst Gastgeber und möchten Ihre Gäste mit einer Besonderheit überraschen? Unser Landkreis Ansbach hat viele regionale Produkte mit denen Sie als Gastgeschenk oder als Gastgeber punkten können: Wie wäre es mit einem Cookie-Eis aus der Region an der Romantischen Straße? Oder „Flower Power“, essbare Blüten aus dem Gebiet der NorA Allianz im nördlichen Landkreis Ansbach? Warum nicht einmal Kräuterheu oder Heupellets aus der Hesselberg Region verschenken? Einen weiteren Einblick in die Vielfalt unseres Landkreises geben diese zwei Seiten, die Ihnen das Regionalmanagement des Landkreises Ansbach unter dem Motto „Landkreis Ansbach - Heimat schmecken im Sommer“ präsentiert.

Tipp: Das Regionalmanagement hat 2022 eine neue Faltkarte

Direktvermarkter aufgelegt. Sie ist zu finden unter:

[www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de](http://www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de).

## SOMMER, SONNE, ERDBEERZEIT ...



... im Landkreis Ansbach. Noch bis Mitte Juli wachsen die aromatischen Beeren die sich so großer Beliebtheit erfreuen. „Wir verzichten fast ganz auf Chemie und künstliche Düngung für ein natürliches, saftiges und volles Aroma. Unsere Erdbeeren schmecken nicht nur pur, in Torten und Kuchen, als Eis oder Dessert sondern auch als erfrischender Aperitif“, macht Manuela Kreiselmeier aus Heilsbronn Lust auf die roten Früchte.



Fotos: Manuela Kreiselmeier



LAG Rangau  
miteinander. füreinander. vereint.

Bayerisches Staatsministerium für  
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement  
Bayern

Foto: Julia Ploch



## EIS-ZEIT



Wo befindet sich die kleinste Eisdiele in der Region an der Romantischen Straße im Landkreis Ansbach? In Geslau! Dort haben zwei Schwestern ihre Liebe zum Eis in den Fokus gestellt: „Mit viel Herzblut produzieren wir in der Ortsmitte unser „Schwesterchen Hofeis“ - lecker und ganz regional aus der Milch des eigenen Familienbetriebes“, bekräftigen die Schwestern Gabi Lovrec und Anja Eberlein und machen Lust auf Erdbeere, Vanille, Joghurt, Pistazie ... „unsere Eisvariationen sind vielseitig und sehr verlockend“.

**gemeinsam**  
LAG Region an der Romantischen Straße

## BIERGARTENZEIT



Was wäre der Sommer ohne eine gemütliche Einkehr im Biergarten. Ein warmer Abend, ein Platz im Freien und ein gutes Essen sind ein echtes Wohlfühlprogramm. Und dazu gehört selbstverständlich ein leckeres Bier. Die Brauereien aus der Region bieten eine große Auswahl an verschiedensten Sorten mit und ohne Alkohol. Wer sich die Einkehr mit einer Wanderung oder einer Radtour verdienen möchte, findet auf der Webseite [www.romantisches-franken.de](http://www.romantisches-franken.de) Tourenvorschläge, Brauereien und Biergärten.



Foto: FlorianTrykowski



Fotos: Rosis Kräuterzauber

## UNKRÄUTER WILDKRÄUTER: EIN GENUSS FÜR AUGEN, GAUMEN UND SEELE

In der Natur sind sie hübsch anzusehen, im Garten dagegen meist unerwünscht: Die Rede ist von Wildkräutern, oftmals auch abfällig als Unkraut bezeichnet. Dass diese oft unscheinbaren Pflanzen nicht nur den Insekten, sondern auch uns Menschen nützen und schmecken, wussten schon unsere Vorfahren. Dieses alte Wissen, gepaart mit pfiffigen Rezepten und Tipps, vermittelt die Wildkräuterführerin Rosi Goldbach bei verschiedenen Führungen und Workshops rund um Colmberg und Obersulzbach. „Bringen Sie bei einem kleinen Spaziergang Farbe in Ihr Leben und Ihre Küche. Sie werden überrascht sein, an wie vielen heimlichen Küchenstars in unserem Landkreis Ansbach Sie bisher achtlos vorbeigegangen sind.“



**Nora**  
Kommunale Allianz  
nördlicher Landkreis Ansbach

## MAIRÜBCHEN - ALTE SORTE NEU ENTDECKT

Ein Tipp aus der Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung:

Mairübchen sind ein altes Sommergemüse mit Erntezeit ab Mai. Die essbare Wurzel ist weiß oder lila-weiß und erinnert an große Radieschen. Der Geschmack ist am ehesten mit Kohlrabi vergleichbar. Mairübchen können roh oder gegart gegessen werden. Ihre Lagerzeit ist begrenzt. Mairübchen sind für kleine und große Hobbygärtner ein guter Einstieg.

### Mairübchen

#### Zubereitung

Die Mairübchen waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Die Blätter der Rübchen waschen und grob hacken.

Die Butter in einem Topf schmelzen, die Mairübchen darin anbraten und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Die vorbereiteten Blätter der Rübchen dazugeben und im geschlossenen Topf ca. 10 Min. dünsten, ggf. Brühe nachgießen.

Abschmecken und nach Belieben etwas Schmand und in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln, unterrühren, servieren, ggf. mit Petersilie garnieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

#### Zutaten (für zwei Personen)

- 2 - 3 Mairübchen
- einige Blätter von den Rübchen
- 1 EL Butter
- 70 ml Gemüsebrühe
- etwas Zucker und Muskat
- Salz, Pfeffer
- Frühlingszwiebeln
- etwas Schmand



Foto: Margit Strauß

Amt für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Ansbach

