[StadtZEITUNG*spezial*]

VORSCHAU
WEIHNACHTEN
ANZEIGENSCHLUSS: 17. Nov.
ERSCHEINUNGSTAG: 25. Nov.

Essen & Trinken

NAHRUNGSMITTEL DER KURZEN WEGE · FRISCHES AUS FRANKEN · NATÜRLICHE LEBENSMITTEL



FOTO: PHOTOCASE

So Frisch schmeckt Franken

Warum sich immer mehr Menschen für regionale Produkte entscheiden

Bisweilen scheint es besser, nicht allzu genau darüber nachzudenken, was wir eigentlich in unsere Einkaufskörbe packen. Sonst könnte ein fader Nachgeschmack bleiben. Unter welchen Bedingungen wurden die Tiere gehalten, deren Fleisch wir uns schmecken lassen? Welche Strecke haben sie auf ihrem Weg bis zum Schlachthof zurückgelegt? Und mit welchem Futter wurden sie großgezogen?
Alles Fragen, die beim Blick auf das Etikett einer Steak-Packung im Supermarkt unbeantwortet bleiben. Selbst wer sich strikt gegen gentechnisch veränderte Nahrungsmittel ausspricht, kann nicht sicher sein, diese ungewollt doch zu sich zu nehmen. Denn die Kennzeichnungspflicht für gentechnisch manipulierte Produkte gilt nicht für tierische Lebensmittel wie Fleisch oder Käse, bei denen Gentechnik nur indirekt über das Futter eine Rolle spielt.
Was also kann der Verbraucher tun, der Wert darauf legt, die »Lebensgeschichte« eines Schnitzels zu kennen? Und der sich bewusst ernähren will? Er entscheidet sich immer öfter für Produkte aus der Region. Die Vorteile liegen auf der Hand: Die Herkunft der Waren lässt sich leichter zurückverfolgen, lange Transportwege werden vermieden. Letzteres fördert nicht nur die Qualität der Erzeugnisse, sondern hilft auch die Umwelt zu schonen. In dieser Ausgabe von **Stadt ZEITUNG*spezial*** laden wir Sie zu einem kulinarischen Streifzug der besonderen Art ein und verraten, wo in Fürth Frische aus Franken über die Ladentheke beziehungsweise auf den Teller wandert. Es ist angerichtet! ■

Inhalt


Das Pfeifndurla Seite 2


Heinrich Finest-Grill Seite 3


Metzgerei Schönleben Seite 4


Käse Langer Seite 4

REDAKTION & TEXT:
Florian Büttner

LAYOUT & ANZEIGEN:
design department fürth
Rosenstraße 13 · 90762 Fürth
Fon 0911.766714-40
Fax 0911.766714-41
E-Mail fsz@designdepartment.de
www.designdepartment.de

Kompetenz in Sachen Wein
WEIN-KONTOR
Friedrichstr. / Ecke Alexanderstr.
Fürth · Telefon 74 58 95

Restaurant
KRONE
»Wir verwöhnten Sie mit fränkischer und naturnaher Küche, die zugleich hohen Gourmetansprüchen entgegenkommt.«
Inh. Rainer Mörtel
Würzburgerstr. 476 | 90766 Fürth
Telefon 0911.669 88 78
www.restaurant-krone-fuerth.de
info@restaurant-krone-fuerth.de
Öffnungszeiten:
Tägl. 11-14.30 Uhr & 17-24 Uhr
Sonntag Abend & Montag Ruhetag

Metzgerei
Schönleben
Rennweg 74 · Oberfürberg
☎ 72 17 79
Früher wie Heute: Qualität und Frische aus Meisterhand
Tägl. frische **Fleisch- und Wurstspezialitäten** aus eigener Produktion
Rindfleisch von **Rindern aus der nahen Region**
Schweinefleisch aus **gentechnikfreier** Aufzucht
Hausgem. Käse, Milch, Milchprodukte von **heimischen Milchbauern**
Qualitätsweine vom fränk. Kleinwinzer
Bier aus kleiner fränk. Privatbrauerei
Dienstag und Freitag frisches **Obst und Gemüse** direkt aus dem **Knoblauchsland**

Tadsch Mahal
Johannisstr. 10 · Nürnberg · Tel. 20 82 33
Unser Partner-Angebot
2 Essen bestellen – nur 1 Essen bezahlen
Außerdem täglich von 11.30-14.30 Uhr
Mittagstisch ab 5 Euro
SPEZIAL* Kamasutra-Cocktail + 3-Gänge-Menü 29,-/2 Personen
*gültig bis 15. November 2009

»Pfeifndurla«

Das Traditionshaus serviert Grillgenüsse aus Franken



Foto: Pfeifndurla

Unter Volldampf: Im Pfeifndurla raucht es wieder – aber nur im Buchenholzgrill!

Längere Zeit war es still um das »Pfeifndurla«, aber seit Mai dieses Jahres steigt wieder Rauch aus dem Kamin auf. Mit Harald Walter, Gastronom und eingefleischter Kleeblattfan, wurde ein neuer Pächter gefunden, der den Buchenholzgrill kräftig anheizt. Gegrilltes ist das heiße Highlight auf der Speisekarte. Besonders hervor sticht das »Filetsteak Ronhof« – feinstes Rindfleisch, das der Grillmeister keineswegs aus Argentinien, sondern aus Franken bezieht. Neben Dauerbrennern wie Bratwurst und Roastbeef, die der Wirt ebenfalls bei einer Fürther Metzgerei einkauft, lassen » Steak Ertl Erhardt« und »Steak Karl Mai« die Herzen von Kleeblatt-Fans höher schlagen. Denn in der originell gestalteten Speisekarte finden sich die legendären Weltmeister von 1952 verewigt. Was es außerdem mit der »Blutgrätsche« auf sich hat lässt sich bei einem Besuch in der rustikalen Schänke leicht herausfinden. Wem der Sinn nach einem Süppchen steht, kommt im »Pfeifndurla« ebenfalls auf seine Kosten. Ob mit Kürbis oder Knoblauch veredelt: Alle Suppen werden frisch zubereitet.

»Geistige« Genüsse der besonderen Art verspricht das Whisky-Tasting am 21. November, das unter ärztlicher Begleitung stattfindet. Denn der Referent ist, wie passend, zugleich Mediziner und ausgemachter Whisky-Kenner. ■

Pfeifndurla
Gustavstr. 36 · 90762 Fürth
Telefon 0162 4292023
Dienstag-Samstag 16-1 Uhr
So. 11-1 Uhr, Mo. Ruhetag
www.pfeifndurla.de

THE BEST STEAKS OF ARGENTINA
Mikes Eku Steakhouse
Fürth · Gustavstr. 16
www.mikes-steakhouse.de
Mikes Steaks & Fisch vom Grill
Bison • Strauß • Krokodil • Känguruh • Elch • Schlange

Wurst-Genuß in reinster Form ohne Gentechnik schützt Ihre Gesundheit.
Ammon
Feine Fleisch- und Wurstspezialitäten
Sonderaktion
Vom 09.11.09-14.11.09 bekommen Sie 20% auf Ihren gesamten Einkauf!
Besuchen Sie uns im Internet unter: www.metzgerei-ammon.de
Wir haben jede Woche interessante Angebote!
Über 100 Jahre Qualität seit 1906
Ihr Fleischer-Fachgeschäft
Würzburger Str. 550 • 90768 Fürth- Burgfarrnbach • Tel. 0911/ 73 50 35

»Heinrich Finest-Grill«

Fränkische Spezialitäten im Miniformat



Foto: Comödie Fürth

Wechselnde Lichtspiele verleihen dem Raum eine besondere Atmosphäre.

Die Profis am Rost sind in dichte Rauchschwaden gehüllt und der gewaltige Holzkohlegrill verströmt einen heißen Atem: Im »Heinrich Finest-Grill« ist man Feuer und Flamme für gutes Essen. Grillen wird in dem Gourmet-Tempel in der Fürther Comödie zum leckeren Live-Event. Wer will, der kann seinem Steak beim Brutzeln zusehen oder den Grillmeistern bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen. Neben Rindfleisch aller Art wandern auch maritime Spezialitäten wie Riesengarnelen und ganze Doraden auf den Rost. Auge in Auge mit dem Abendessen diniert man dann in gedämpftes Licht getaucht. Genuss, der nicht nur Musik für den Magen ist, sondern dank fettfreien Garens obendrein gesund. Besonderen kulinarischen Erfindergeist beweist das Restaurant vom 3. bis zum 8. November: Während der fränkischen Tapas-Wochen schrumpfen all die beliebten Spezialitäten der regionalen Küche zusammen. Da kugeln dann Klöße in Murmelgröße auf dem Teller und auch Schäufele und »Broadwörschdli« lassen sich en miniature bestaunen und verspeisen. Genauso lecker wie die Original-Gerichte, nur um ein vielfaches kalorienärmer – weshalb man sich ruhigen Gewissens durch die reichhaltige Palette fränkischen Fingerfoods probieren darf. ■

Heinrich Finest Grill
Theresienstr. 1 · 90762 Fürth
Telefon 74 92 99 47
Dienstag - Samstag 17-1 Uhr
Sonntag, Montag Ruhetag
www.heinrich-grill.de

Jetzt wird's Wild!

ich werd noch zum Hirsch - du Angsthase - da brät Ihnen doch einer einen Fasan...

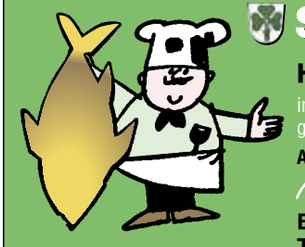
zur Hardhöhe
Gaststätte & Restaurant
Biergarten

Hardstraße 101, 90766 Fürth, Tel.: 0911 / 75 82 83, www.zurhardhoehe.de

Käse Langer
des produit fins
Maître Fromager Affineur

· Hausgereifte, verfeinerte Rohmilchkäse
· Käse- und Weinseminare · Kochkurse
· Spezialitäten · Feinkost · Wurst · Wein

Mo.-Fr. 9 - 18 Uhr, Sa. 9 - 14 Uhr, www.kaeseundfeinkost-langer.de
Hirschenstraße 22, 90762 Fürth, Telefon 75 66 305



Stadtwappen
HERBSTZEIT ist KARPFENZEIT
in der Traditionsgaststätte am Rathaus – genießen Sie fränkische Küche im Original!
Auf Ihren Besuch freut sich
Familie Rezác und Team
Bäumenstraße 4 · 90762 Fürth
Telefon 77 19 97 oder 77 11 15



Naturheilpraxis Gabriele M. Ott
metabolic balance
ganzheitliches Stoffwechselprogramm

Haben Sie auch schon Ihre Gesundheit/Ihren Stoffwechsel und Ihre Vitalität durch das Metabolic-Balance-Programm verbessern und Ihr Wunschgewicht erreichen können? Warum ist das Programm so erfolgreich und beliebt? Weil …

... man mit gesunden Lebensmitteln schlemmen und dabei bestens abnehmen kann
... man auf Grund seiner Blutwerte einen ganz individuellen Ernährungsplan bekommt
... man mit den ausgesuchten Nahrungsmittel auf Hormone und Enzyme einwirken und den Stoffwechsel entlasten kann
... sich u. a. Bluthochdruck, Verdauungsprobleme, Allergien und auch Diabetes verbessern können
... man wieder vital und schwungvoll seinen Tag meistern kann
... man nicht unbedingt zusätzlich Sport treiben muß
... es keinen JoJo-Effekt gibt

» Als erfahrene Metabolic-Balance Betreuerin begleite und unterstütze ich Sie ganzheitlich mit Rat und Tat, z.B. inklusiv einer Fußreflexzonentherapie zur weiteren Entschlackung und Entgiftung.
» Zur kostenlosen, unverbindlichen Information lade ich Sie jeden Dienstag um 18 Uhr und jeden Donnerstag um 10 Uhr in meine Praxis ein.
» Auch meine ehemaligen Teilnehmer möchte ich herzlich einladen. Wir treffen uns am 1. Dienstag im Monat um 19.30 Uhr in meiner Naturheilpraxis Maistraße 11a 90762 Fürth.

Bitte anmelden unter:
Telefon (0911) 76 23 46
www. heilpraktikerin-ott.de

Wir laden Sie ein:
Genusswoche 2.-7. November 2009

Weinverkostung
2.11. + 3.11.09
Italien, Frankreich, Spanien, Portugal

Wagner-Pralinen
4.11. - 5.11.09
Trüffel-Igel – ein Genuss für die Sinne!

Bodum
6.11. - 7.11.09
Trinkschokolade und Kaffeezubereitung



Mit uns macht Schenken Freude
Julius Staudt
Fürther Freiheit 4
0911/77 08 83
www.julius-staudt.de





Metzgerei Schönleben

setzt auf regionale Selbstvermarkter



Um die Wurst geht es in der Familie Schönleben schon seit mehreren Generationen. Aber wie für viele inhabergeführte Geschäfte werden die Zeiten auch für das Familienunternehmen rauer. Der Grund: Großkonzerne, die Fleisch in großen Mengen produzieren und zu Dumpingpreisen in den Handel bringen. Zu eben diesen Fleisch-Fabriken bildet die Unterfürberger Metzgerei ein gesundes Gegengewicht. Denn das Rind- und Schweinefleisch aus eigener Schlachtung, das Inhaber Jürgen Schönleben täglich frisch zu seinen beliebten Wurstkreationen verarbeitet, stammt ausschließlich von regionalen Züchtern. Und die wiederum füttern ihre Tiere nur mit gentechnikfreiem Soja. »Bei mir kaufen Stammkunden ein, die Wert auf bewusste Ernährung und hohe Qualität der Waren legen«, betont Jürgen Schönleben. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, lässt sich der 42-Jährige von kleinen heimischen Erzeugern beliefern – beileibe nicht nur mit Fleisch. Ob Milch vom Bauern, Bier aus einer Privatbrauerei oder Feldfrüchte vom Bio-Landwirt: Sein Laden bietet ein Schaufenster für die Produkte regionaler Selbstvermarkter. Die unterstützt Jürgen Schönleben aus Prinzip: »Der Kleine schützt den Kleinen. Wir müssen alle zusammenstehen, damit wir überleben können.« ■

Metzgerei Schönleben
Rennweg 74 · 90768 Fürth
Telefon 72 17 79
Montag, Dienstag, Donnerstag 7-13 und 15-18 Uhr
Mittwoch, Samstag 7-13 Uhr
Freitag 7-18 Uhr

Käse Langer

legt Wert auf traditionelle Rezepturen

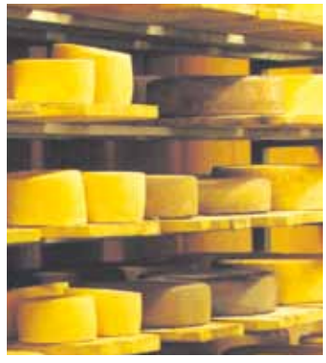


Foto: Pixelio

Seine eigene Duftmarke setzen – diesen Anspruch verfolgt Anton Langer mit jedem Käse, den er verfeinert und veredelt, aufs Neue. Wer sein gleichnamiges Käse- und Feinkostgeschäft betritt, wird von einem olfaktorischen Rausch erfasst. Ein mit Grappa verfeinerter Burgunderkäse sendet wohlriechende Wolken aus. Gereifte Bergkäse, mit der Milch glücklicher Sommeralm-Kühe hergestellt, zwicken in die Nase. Ob im Kräutermantel oder mit Wein oder Bier »gewaschen«: Jeder Käse ist ein Unikat. Schließlich trägt Anton Langer nicht umsonst den Titel » Maître Fromager Affineur«, zu Deutsch: Käseverfeinerer. In eben diesem Ausbildungsberuf hat der Franke sein Käse-Handwerk gelernt: »Ich lege großen Wert darauf, dass die von mir bezogenen Käse nach alter Familien-Rezeptur hergestellt werden. Das ist mir wichtiger als ein Bio-Siegel.« Um das zu gewährleisten, hat sich Anton Langer mehreren Käse-Bruderschaften angeschlossen. Kein Geheimbund, sondern eine Vereinigung, die darüber wacht, dass die traditionelle Machart bestimmter Käsesorten erhalten bleibt. Übrigens: Wer wissen will, welcher Wein zu welchem Käse passt, dem gibt Käsekenner Langer, der auch Käse- und Weinseminare anbietet, gerne einen Tipp. In diesem Fall kann ein »Blinddate« nämlich fatale Folgen haben. ■

Käse & Feinkost Langer
Hirschenstr. 22 · 90762 Fürth
Telefon 75 66 305
Montag-Freitag 9-18 Uhr
Samstag 9-14 Uhr
www.kaeseundfeinkost-langer.de