



## **Genusswochen im Landkreis – zum Start stehen Lamm und Spargel im Mittelpunkt**

### **Regionale Spezialitätenwochen laden zum Schlemmen ein**

Der Frühling hält Einzug, und mit ihm beginnt eine der genussreichsten Zeiten des Jahres: Die Genusswochen im Landkreis Roth laden Feinschmecker und Liebhaber regionaler Spezialitäten ein, die kulinarische Vielfalt der Region zu entdecken. Höhepunkte bilden dabei die **Lammwochen vom 12. bis 27. April** und die **Spargelwochen vom 26. April bis 22. Juni**. Zahlreiche „Original Regional“-Gaststätten bieten eine große Auswahl an Zubereitungsarten – traditionell oder modern -, die nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch nachhaltig vor der Haustür produziert und teils von Direktvermarktern vertrieben werden.

### **Lammwochen: Nachhaltiger Genuss mit Mehrwert**

Lammfleisch ist eine Delikatesse, die mit natürlichem, aromatischem Geschmack überzeugt. Die Tiere liefern proteinreiches Fleisch mit einem idealen Fett-Eiweißverhältnis sowie einem nicht zu verachtenden Anteil an Mineralstoffen wie Eisen und Zink sowie Vitamin B. Allein mit einer Portion von 50 Gramm Lammfleisch kann der Tagesbedarf an Vitamin B12 gedeckt werden, welches für das menschliche Nervensystem und den Energiestoffwechsel eine entscheidende Rolle spielt.

Im Landkreis Roth leben aktuell rund 5400 Schafe und 450 Ziegen. Schafe sind unverzichtbare „Landschaftspfleger“. Durch ihr selektives Fressverhalten tragen sie zur Erhaltung artenreicher Lebensräume wie Trockenrasen und Streuobstwiesen bei. Sie verhindern die Verbuschung und unterstützen so den Fortbestand seltener Pflanzen- und Tierarten. Insbesondere im fränkischen Jura mit den Gemeinden Greding und Thalmässing, in denen die Schäferei eine lange Tradition hat, bieten Direktvermarkter neben Lammfleisch auch Schafs- und Ziegenkäse in bester Qualität an.

### **Spargelwochen: Das königliche Gemüse**

Kurz nach den Lammwochen starten die Spargelwochen. Vom 26. April bis zum 22. Juni dreht sich alles um das „weiße Gold“. Spargel gilt als besonders edles Gemüse, ist kalorienarm und reich an Vitaminen sowie Mineralstoffen. Seine feine, leicht nussige Note macht es zu einem wahren Genuss, ob klassisch mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln, als leichte Suppe oder in kreativen Gerichten mit Fisch oder Fleisch.

Der Landkreis Roth ist bekannt für seinen hochwertigen Spargel. Durch den Kauf von regionalem Spargel unterstützen die Gäste nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern tragen auch zur Nachhaltigkeit bei, da lange Transportwege entfallen und die Frische garantiert ist.

### **Originale regionale Qualität genießen und unterstützen**

Die Genusswochen vereinen kulinarischen Genuss mit nachhaltigem Konsum. Regionale Produkte stehen für Frische, Qualität und kurze Wege – sie stärken die heimische Wirtschaft und schonen gleichzeitig die Umwelt. Die teilnehmenden Gastronomiebetriebe setzen bewusst auf Zutaten aus der Region und garantieren höchste Qualität.

Landratsamt Roth  
Ansprechpartner: Michael Buchholz  
Telefon: 09171 / 81-1325  
Email: [kreisentwicklung@landratsamt-roth.de](mailto:kreisentwicklung@landratsamt-roth.de)

01.03.2025



Informationen zu den einzelnen Spezialitätenwochen und den teilnehmenden Gaststätten findet man im öffentlich ausliegenden Faltblatt „Frisch auf den Tisch – Genusswochen im Landkreis Roth 2025“ oder im Internet unter [www.landratsamt-roth.de/genusswochen](http://www.landratsamt-roth.de/genusswochen). Im Landratsamt Roth steht die Kreisentwicklung unter der Telefonnummer (09171) 81 – 1325 für Fragen und Anregungen zur Verfügung.

Fotos: Landratsamt Roth