



Pressemitteilung „Weihnachten/Silvester“, 07.12.2015

Festliche Würze: Scharfe Wurzel frischt Weihnachtsmenüs auf

Schamel Meerrettich-Feinkost sorgt mit würzigem Produktsortiment für frischen Wind im Weihnachtsmenü – Meerrettich-Senf und -Saucen auch für Silvestergerichte geeignet – Meerrettich als heimisches, nachhaltiges Produkt – Schamel ist „Marke des Jahrhunderts“

BAIERSDORF – Es sind Fragen, die dieser Tage kaum jemanden kalt lassen: Was kommt zu Weihnachten auf die Festtagstafel? Und mit welchem Menü läuten wir eigentlich das neue Jahr ein? Schamel Meerrettich-Feinkost plädiert für mehr Würze und vor allem für mehr Ausgefallenheit im Weihnachtsmenü. Und das mit gutem Grund: Die heimische, scharfe Wurzel überzeugt nicht nur feiertags mit ihrer Vielseitigkeit. Sie passt ganzjährig zu Fisch und Fleisch, aus ihr lassen sich außerdem besondere Vorspeisen zaubern und mit etwas Experimentierfreude auch originelle Nachspeisen kredenzen. Von der Meerrettichschaum-Suppe, über Lachs mit Meerrettich-Kartoffel-Haube oder Tafelspitz mit Meerrettichsoße bis hin zu Meerrettich-Chili-Schokoladenmousse: Für kreative Küchenmeister hält Deutschlands Meerrettichhersteller Nr. 1 und unlängst gekürte „Marke des Jahrhunderts“ aus Baiersdorf ein würzig-scharfes Produktsortiment bereit, das sich beliebig kombinieren lässt und natürlich auch traditionellen Menüs den nötigen Frischekick verleiht.

Meerrettich-Senf, raffinierte Saucen, Raspelstix®

Ein besonders würziges Geschmackserlebnis bietet zum Beispiel die heimische Produktinnovation Schamel Meerrettich Raspelstix®. Sie entfaltet dank dem schonenden Julienne-Feinschnitt die ursprüngliche Kraft der Wurzel und schmeckt wie frisch gerieben. Ein Genuss für echte Krenkenner, und das nicht nur an Weihnachten oder zu Silvester, sind die „Neuen“ im Schamel Meerrettich-Feinkost Sortiment. Gleich zwei Kreationen erweitern die „Schamel Feine Saucen“-Reihe: die würzig-vollmundige Remouladen-Kreation „Remouline®“ und die würzig-pikante Senf-Curry-Sauce „Moutardine®“. Jene sollten auch bei keinem Silvester-Raclette oder in keiner Fondue-Runde fehlen. Aller würzigen Dinge sind drei, heißt es indes bei einem weiteren Produktensemble. Seit November gibt es den mit frisch geriebenen, ganzen Krenraspeln verfeinerten Meerrettich-Senf in den pikanten Geschmacksrichtungen „Scharf“, „Kräuter“ und „Süss“. Wer zum Beispiel mit einem Weißwurstfrühstück ins neue Jahr starten möchte, findet in Letzterem einen süß-pikanten Begleiter „mit Biss“, der, anders als der klassische süße Senf, eine leicht scharfe Note mit sich bringt.

FAMILIENTRADITION SEIT 1846
Zur Krönung aller Speisen
Seit über 160 Jahren garantiert Familie Schamel
feinsten Meerrettichgenuss aus Bayern.



Gesundes und heimisches Produkt

An Weihnachten dürfen sich Verbraucher aber auch aus anderen guten Gründen auf die scharfe Wurzel besinnen: Heute wie bereits vor mehr als 160 Jahren verarbeitet das Unternehmen Schamel im mittelfränkischen Baiersdorf – fraglos das dezidierte Zentrum der europäischen Meerrettichproduktion – handverlesene Krenstangen aus regionalem Anbau zu reibfrischem und genussfertigem Meerrettich. Süßungsmittel, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe finden sich in den Produkten der Traditionsmarke Schamel Meerrettich nicht. Die schmackhafte Wurzel wird täglich frisch im traditionellen Kaltverfahren aromaschonend verarbeitet und in Gläsern vakuumverschlossen. So bleiben wertvolle Inhaltsstoffe sowie der scharf-würzige Original-Geschmack erhalten. Die Qualität der Schamel-Produkte wird vom eigenen Vertragsanbau in der Region bis zu den fertigen Schamel Meerrettich-Delikatessen durch ein streng kontrolliertes Qualitätsmanagement garantiert. Auch wer fit bleiben will zum Fest, kann getrost auf die Bayerischen Meerrettich-Produkte setzen. Mit ihrem überdurchschnittlich hohen Gehalt an Vitamin C und wertvollen ätherischen Ölen gilt die scharfe Wurzel schon seit Jahrhunderten als verlässliches Hausmittel gegen Erkältung.

Die Firma Schamel Meerrettich-Feinkost wünscht allen Feinschmeckern und Krengenießern ein besinnliches und fröhliches Weihnachtsfest und eine guten Rutsch ins neue Jahr!

Weitere Informationen zum Thema Meerrettich und zum Unternehmen, zum Beispiel den Film zur Schamel-Auszeichnung „Marke des Jahrhunderts“, finden Sie auf der Schamel-Homepage, aber auch im Blog der Firma unter www.schamel.de/blog.

Ansprechpartner für die Redaktionen:

Schamel Meerrettich GmbH & Co.KG

Matthias Schamel
Jakob-Schamel-Platz 1
91083 Baiersdorf
Telefon 09133 7760-31
E-Mail: ms@schamel.de
www.schamel.de

Birke und Partner GmbH

Kommunikationsagentur
Katharina Raab
Marie-Curie-Straße 1
91052 Erlangen
Tel.: 09131 8842-15
E-Mail: katharina.raab@birke.de
www.birke.de