



Pressemitteilung: „Vegan Grillen mit Schamel Meerrettich“, 5.7.2016

## **Es geht auch ohne: fleischlos Grillen mit Schamel Meerrettich**

### **Immer mehr Vegetarier und Veganer leben in Deutschland – Fleischlose Ernährung auch beim Grillen im Trend – Schamel Meerrettich Rachenputzer® nun offiziell als vegan deklariert – Heimische Würzalternative für pflanzenbasiertes Grillgut**

BAIERSDORF – Am Grill vollzieht sich zunehmend ein Paradigmenwechsel: Längst brutzeln nicht mehr nur Bratwürste und Steaks auf dem Rost. Fleischloses Grillgut erobert Deutschlands Barbecue-Partys, denn: Die Zahl vegetarisch oder vegan lebender Menschen steigt in Deutschland an. Aktuell ernähren sich hierzulande rund 7,8 Millionen Menschen, das sind immerhin fast 10 Prozent der Bevölkerung, vegetarisch. 1983 waren es noch knapp 0,6 Prozent. In den letzten 20 Jahren hat sich die Zahl der Vegetarier also mehr als verzehnfacht<sup>1</sup>. Etwa 900.000 Menschen leben zudem derzeit vegan. Tendenz steigend. „Die pflanzenbasierte Ernährung ist ein Lebensstil und ein Ernährungs-Trend, dem sich auch die Lebensmittelindustrie nicht entziehen kann und darf“, so Hanns-Thomas Schamel, Geschäftsführer der Schamel Meerrettich GmbH. Und auch Schamel stellt sich vegan auf: Aus der Meerrettichhauptstadt Baiersdorf sorgt der Schamel Meerrettich Rachenputzer® nun ganz offiziell für vegane Genussmomente – pur oder in selbstgemachten Grill-Saucen und Dips.

#### **Vegane Alternative**

Würzige Nachricht für alle Veganer und Vegetarier: Der Schamel Meerrettich Rachenputzer® ist nun ganz offiziell ein als vegan deklariertes Produkt aus der Kategorie Feine Meerrettich-Kreationen. Das heißt: Er wird ohne Zugabe jeglicher tierischen Produkte hergestellt. Als extra scharfe Kren-Variation eignet er sich besonders gut als Basis für Grill-Saucen und Dips. Durch seinen sehr hohen Meerrettichanteil ist er sehr ergiebig und entfaltet beim Verzehr das volle Aroma des Krens; und das wie gewohnt in bester Schamel-Qualität: pur, ganz ohne Essig und Gewürze.

Gerade während der Grillsaison zeigt sich die Fülle an vielseitigen Variationsmöglichkeiten der heimischen und veganen Würzalternative Schamel Meerrettich Rachenputzer®. Aus Quark, Frischkäse, Chutneys, Mayonnaise, Ketchup, Senf und ihren veganen Alternativprodukten oder sogar Marmeladen lassen sich Meerrettich-Marinaden und Dips zubereiten und geben dem Grillgut einen besonders intensiven Geschmack. Auch im Salat sorgt der Meerrettich für raffinierte Abwechslung: Als Würzfaktor in Dressing oder Vinaigrette sorgt er für garantiert außergewöhnliche Geschmacksmomente. Auch als

---

<sup>1</sup> <https://vebu.de/veggie-fakten/entwicklung-in-zahlen/anzahl-veganer-und-vegetarier-in-deutschland/>

FAMILIENTRADITION SEIT 1846  
**Zur Krönung aller Speisen**

Seit über 160 Jahren garantiert Familie Schamel  
feinsten Meerrettichgenuss aus Bayern.



scharfe, vegane Alternative zu Senf und Ketchup schmeckt der Rachenputzer® in seiner reinen Form vorzüglich. Natürlich dürfen sich auch Verfechter der klassisch fleischhaltigen Grillrunde am Schamel Meerrettich Rachenputzer® versuchen und sich dabei auf ein besonders markantes Geschmackserlebnis freuen. Der Name ist Programm: Auf Schamels Schärfeskala erhält der Rachenputzer® fünf von fünf Schärfepunkten und bringt so den gewissen Frischekick auf den Teller – und das eine oder andere Nasenkitzeln. Vegetarier werden übrigens mit allen Produkten aus dem Schamel-Sortiment glücklich. Schamel Meerrettich ist außerdem glutenfrei.

### **Supergesund und ziemlich heimisch**

Meerrettich schmeckt nicht nur, er ist auch gesund. In der Naturheilkunde sagt man dem Meerrettich seit Jahrhunderten viel Gutes nach. Mit doppelt soviel Vitamin C-Gehalt wie der einer Zitrone, ätherischen Ölen und dem antibiotischen Wirkstoff Singrin regt Meerrettich den Kreislauf an, belebt die Sinne, stärkt das Immunsystem, aktiviert den Stoffwechsel und fördert die Verdauung. Auch in Sachen Verantwortungsbewusstsein sowie Umwelt- und Klimaschutz punktet Schamel Meerrettich mit kurzen Lieferwegen und einer hervorragenden Öko-Bilanz. Wie alle Schamel Meerrettich-Produkte wird der Rachenputzer® täglich reibefrisch in Baiersdorf hergestellt. Für die hohe Qualität der handverlesenen echt bayerischen Krenstangen aus eigenem Vertragsanbau bürgen nicht zuletzt die Brüder Hanns-Thomas und Hartmut Schamel, die das Unternehmen seit 1994 als Inhaber in nunmehr fünfter Familiengeneration leiten.

### **Lust auf scharfe und vegane Küche?**

Im Schamel-Blog finden Sie dazu ein paar Anregungen, weitere schmackhafte Rezeptideen und alles, was Sie sonst noch über die scharfe Wurzel wissen sollten.

[www.schamel.de/blog](http://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](mailto:ms@schamel.de)  
[www.schamel.de](http://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](mailto:katharina.raab@birke.de)  
[www.birke.de](http://www.birke.de)