

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



Pressemitteilung „Startschuss Krenernernte“, 16.11.2015

## **„Heimisch und hochwertig“: Staatsminister Brunner gibt Startschuss für Krenernernte**

**Helmut Brunner erstmals zu Gast in Deutschlands „schärfster Stadt“ – Bayerischer Ernährungs- und Landwirtschaftsminister läutet symbolisch die Krenernernte in Baiersdorf ein – Bayerischer Meerrettich als Symbol für die bayerische Landwirtschafts- und Ernährungspolitik – Hanns-Thomas Schamel: „Kundenschutz bedeutet, den Verbraucher langfristig mit guter Qualität zu versorgen.“**

BAIERSDORF – Nicht nur für Bayerns Landwirtschaftsminister Helmut Brunner war es eine Premiere: Symbolisch gab er in diesem Jahr den Startschuss für die Meerrettichernte auf den Äckern rund um Baiersdorf. Das traditionsreiche Anbaugebiet blickt auf eine über 500-jährige Kulturgeschichte zurück. Seit 2010 zählt der sogenannte Bayerische Meerrettich aus Deutschlands „schärfster Stadt“ zum Weltgenusserbe mit EU-weit geschützter Herkunftsangabe. Als Vorsitzender der Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich hatte sich Hanns-Thomas Schamel, Geschäftsführer des marktführenden Meerrettichherstellers Schamel Meerrettich-Feinkost, dafür maßgeblich eingesetzt. „Bayerischer Meerrettich ist mittlerweile längst ein Begriff am Markt und kommt den Verbrauchern direkt zugute“, so Hanns-Thomas Schamel, „Kundenschutz bedeutet für uns vor allem eins: Verbraucher langfristig mit guter Qualität zu versorgen.“ Auch Landwirtschaftsminister Helmut Brunner unterstrich die Bedeutung „hochwertiger heimischer Produkte“: Bayerischer Meerrettich sei nicht nur eine gesunde Delikatesse und „gut schmeckender Botschafter Bayerns“, sondern vor allem ein Symbol für die bayerische Landwirtschafts- und Ernährungspolitik. Als größter Meerrettichhersteller Deutschlands sichere die Firma Schamel Meerrettich-Feinkost außerdem wichtige Arbeitsplätze im ländlich geprägten Raum, so Brunner.

### **Eine nachhaltige Herausforderung**

Kren aus der bayerischen Meerrettichhauptstadt Baiersdorf verfügt als EU-weit geschützte geografische Angabe jedoch nicht nur über eine exklusive Herkunftsbezeichnung. Die scharfe Wurzel muss besondere Qualitätserwartungen erfüllen: Echter Bayerischer Meerrettich besteht zu 100 Prozent aus bayerischer Meerrettichrohware und wird nach überlieferten Methoden verarbeitet und abgefüllt. Möglich machen das in den Landkreisen Erlangen-Höchstadt und Forchheim rund 100 Krenbauern, mit denen die Firma Schamel Meerrettich-Feinkost feste Abnahmevereinbarungen unterhält. Das Unternehmen hat sich seit 1846 dem Kren verschrieben und stellt sich auch heute überzeugt der nachhaltigen Herausforderung, seine Produkte in Bayern zu produzieren.

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



**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)