Pressemitteilung

Baiersdorf, 22.09.2021

Innovation durch Schärfe:
Schamel Meerrettich feiert 175-jähriges Firmenjubiläum

Die grün-weiße meerrettichreibende Frau auf einem roten Deckel – ein Logo, dass inzwischen deutschlandweit und über die Landesgrenzen hinaus mit Meerrettich verbunden wird. Seit 175 Jahren steht Schamel nicht nur für genussfertigen Meerrettich im Glas, sondern auch für Tradition, Qualität und Innovation. Durch die Planungen zum Bau des neuen Hauptsitzes in Baiersdorf im Jubiläumsjahr 2021 erhält die Erfolgsgeschichte nun ein weiteres Kapitel.

Der Meerrettich, oder auch „Kren“ wie er im südbayerischen Raum genannt wird, ist seit Generationen untrennbar mit der Marke Schamel verbunden. Eine Geschichte, die mit dem Krenhändler Johann Wilhelm Schamel ihren Anfang nahm und heute in sechster Generation von Matthias Schamel fortgeführt wird.

„Gamechanger“ aus Franken

1846 legt Johann Wilhelm Schamel den Grundstein für eine inzwischen 175 Jahre währende Erfolgsgeschichte: Er gründet einen Meerrettich-Großhandel in der Baiersdorfer Judengasse. Dabei legt er früh Wert darauf, nicht nur einer von vielen Händlern in der damals bekannten Krenstadt zu sein. Er sammelt Rezepte und Wissen rund um die scharfe Wurzel und gibt diese innerhalb der Familie an die nachfolgenden Generationen weiter. Diese führen das Unternehmen mit Weitblick und Innovationsgeist fort. Allen voran ist es Johann Jakob Schamel, Enkel des Gründers, der die damals entscheidende und revolutionäre Idee entwickelt: Seine Kunden sollen sich nicht länger mit dem tränenreichen Reiben der Wurzel herumschlagen – er bietet den Meerrettich 1914 erstmals genussfertig im Glas an. Eine Erfindung *Made in Franken*, die den Markt nachhaltig verändert, neue Maßstäbe setzt und heute als „Gamechanger“ im Krenhandel bezeichnet werden würde. Seitdem arbeitet jede Generation daran, sich auf ihre Weise in der langen und erfolgreichen Firmenhistorie zu verewigen.

Anstoß zur Ursprungsbezeichnung

Die Qualität des Meerrettichs beginnt mit seinem Anbau. Das steht für Hanns-Thomas und Hartmut Schamel fest. Erstmals leitet mit den Brüdern von 1994 bis 2017 eine Doppelspitze das Unternehmen – und führt dieses 2001 zu einem weiteren Meilenstein der Unternehmensgeschichte: Auf Initiative der beiden hin, wird die Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich gegründet. Deren Ziel ist es, die Qualität des bayerischen Meerrettichs, aber auch dessen Wirtschaftlichkeit im Anbau und seiner gesamten Wertschöpfungskette nachhaltig zu sichern.

2007 wird „Bayerischer Meerrettich“ so offiziell zur geschützten Ursprungsbezeichnung. Damit unterstreichen die beiden den hohen Qualitätsanspruch, den das Unternehmen seit jeher an sich und seine Produkte stellt. Das Prinzip „nur das Beste oder gar nichts“ lebt die Geschäftsführung seit Johann Jakob Schamel bis heute. Matthias Schamel, der das Unternehmen seit 2017 in nun sechster Generation gemeinsam mit Andreas Schöppl leitet, versichert: „Unsere Krenwurzeln werden nach wie vor handverlesen und sorgfältig verarbeitet. Da setzen wir auf unsere jahrzehntelange Erfahrung als Meerrettich-Großhandel.“ Der zunehmende Erfolg des Meerrettichs im Glas und der wachsende internationale Export machen sich bald bemerkbar: Nach mehreren Firmenerweiterungen zieht das Unternehmen 1989 aus der Judengasse ins Baiersdorfer Industriegebiet – um der immer weiter wachsenden Nachfrage gerecht werden zu können, wird mehr Platz für die Produktion benötigt.

Nachhaltige Werte

„Zuverlässigkeit, Bodenständigkeit und ein gemeinschaftlicher Umgang miteinander – diese Werte sind uns besonders wichtig“, beschreibt Geschäftsführer Matthias Schamel die Unternehmenskultur. Dass das mehr als leere Phrasen sind, zeigt der fränkische Mittelständler jeden Tag aufs Neue. Etwa in Sachen Konstanz: Viele Mitarbeiter sind seit vielen Jahren oder sogar Jahrzehnten bei Schamel beschäftigt und bleiben dem Unternehmen bis zur Rente treu. Aber auch die langjährigen Geschäftsbeziehungen zu den Landwirten, die das Baiersdorfer Unternehmen mit der scharfen Wurzel beliefern, haben bei Schamel schon immer einen hohen Stellenwert und werden sorgsam gepflegt. „Ob im Inland oder Ausland: Ein guter und fairer Umgang mit unseren Lieferanten und Partnern gehört für uns untrennbar zur Unternehmensphilosophie. Der Großteil unserer Meerrettichstangen kommt dabei direkt aus Bayern“, so Matthias Schamel. „Diese lokale Anbindung garantiert kurze und nachhaltige Lieferwege.“ Insgesamt wird Schamel Meerrettich von rund 60 Lieferanten aus der Region versorgt. Damit bleibt das Unternehmen seiner Linie treu. Auch in Sachen Qualität: Bei allen Sorten achtet Schamel auf eine naturnahe Rezeptur ohne Geschmacksverstärker sowie auf Haltbarkeit und Frische – damit die natürlichen Stoffe der Wurzel erhalten bleiben.

Scharfe Zukunft

Meerrettich passt nur zu Klassikern wie Tafelspitz und Lachs? Diese Zeiten sind für Matthias Schamel vorbei. „Sahnemeerrettich und Rachenputzer sind längst nicht alles. Wir wollen mehr. Neue Produktinnovationen, die auch die Kombinationsmöglichkeiten erweitern.“ Exotische Sorten mit Mango, Feige oder Preiselbeere sind ebenso im Sortiment zu finden wie die Gravadine, eine Senf-Dill-Soße, verfeinert mit Meerrettich. „Sich auf der erfolgreichen Geschichte auszuruhen, ist für uns ein Rückschritt. Wir gehen auch weiterhin voran und möchten mit unserem kreativen Team bei Jung und Alt die Lust auf Meerrettich wecken“, Matthias Schamel weiter. Aber nicht nur die Produktvielfalt, auch das Unternehmen selbst möchte er weiter vorantreiben und strukturell auf den neusten Stand bringen. „Was bleibt, ist unsere tiefe Verwurzelung mit der Meerrettichstadt Baiersdorf. Ab 2022 soll hier an unserem Standort ein komplett modernisierter Hauptsitz enstehen.“ Auch nach 175 Jahren entwickelt sich Schamel Meerrettich also stetig weiter. „Tradition erhalten und dabei aber auch immer den nächsten Schritt in die Zukunft gehen – das ist der Schlüssel, um unser Unternehmen irgendwann an die nächste, die siebte Generation weitergeben zu können.“

Familientradition seit 1846

Seit 1846 garantiert die Familie Schamel feinsten Meerrettichgenuss aus Bayern. Heute noch werden bei Schamel in der traditionsreichen Meerrettichstadt Baiersdorf handverlesene Krenwurzeln täglich frisch gerieben und nach bewährten Rezepten zu Original Schamel Meerrettich-Feinkost veredelt.
www.schamel.de

Pressekontakt:
Steven Gold I PR-Berater
Birke und Partner GmbH | Kommunikationsagentur
Marie-Curie-Str.1 | 91052 Erlangen | Germany
Tel.: +49 9131 8842-23 | Fax: +49 9131 8842-44
steven.gold@birke.de | birke.de

Bildunterschrift:
Matthias Schamel (links) führt gemeinsam mit Andreas Schöppl Schamel Meerrettich in sechster Generation.

Bildrechte:
Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG

Bildunterschrift:
Saubere Stangen: Die neue Waschanlage in den Produktionshallen von Schamel zählt zu den größten Meerrettichwaschanlagen Europas und ist im Jubiläumsjahr in Betrieb gegangen.

Bildrechte:
Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG

Bildunterschrift:
Schluss mit dem tränenreichen Reiben der Meerrettich-Stangen. 1914 hat Johann Jakob Schamel die damals revolutionäre Idee, Meerrettich künftig verzehrfertig im Glas anzubieten.

Bildrechte:
Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG

Bildunterschrift:
Etwa 170.000 Gläser Meerrettich gehen pro Tag über die Bänder in Schamels Produktionshallen – von Sahne Meerrettich bis zum Rachenputzer.

Bildrechte:
Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG

Bildunterschrift:
Aus einem einzelnen Haus in der Baiersdorfer Judengasse wurde mittlerweile ein großer Standort im Industriegebiet, der ausreichend Platz für die Produktion bietet.

Bildrechte:
Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG