

Pressemitteilung

Baiersdorf, 14.12.2022

## **Tradition erhalten und Zukunft sichern: Das Meerrettich-Kompetenz-Team**

Über 500 Jahre prägt der Anbau von Meerrettich die Stadt Baiersdorf und das fränkische Umland. Um diese Tradition zu erhalten, gleichzeitig aber auch die Zukunft auf nachhaltige Weise zu sichern, wurde das „Meerrettich-Kompetenz-Team“ ins Leben gerufen – ein Kreis von Spezialisten voller Expertise, Wissen und Leidenschaft, deren Ziel es ist, alle Bereiche vom Anbau der scharfen Wurzel bis hin zum fertigen Produkt, zu optimieren.

Auf unseren Tellern verleiht er unseren Gerichten die nötige Schärfe, in der natürlichen Pharmazie hat das Wurzelgemüse längst wieder seinen historischen Platz eingenommen – Meerrettich ist nicht nur vielseitig und lecker, sondern auch gesund für Körper und Geist! Doch bis wir ihn auf dem Markt als Frischware, fertig im Glas oder in Form von einem Arzneimittel kaufen, hat er bereits einen langen Weg hinter sich. Vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zum Vertrieb – es gilt, stets mit der Zeit zu gehen. Grund dafür sind große Herausforderungen wie der Klimawandel und dessen Auswirkungen auf den Anbau, nachhaltigere Lieferketten, und auch die sich wandelnden Essgewohnheiten. Für eine zielgerichtete Reaktion auf diese Veränderungen wurde das Meerrettich-Kompetenz-Team ins Leben gerufen: Um die hohe Qualität des bayerischen Meerrettichs zu erhalten und eine nachhaltige Entwicklung in allen Bereichen zum Schutz der Wurzel sicherzustellen. Dazu braucht es innovative und zukunftsfähige Ansätze.

### **Vielfältiges Know-how in Sachen Meerrettich**

In dem Arbeitskreis reflektieren Experten aus den Bereichen Anbau, Rohwarenhandel, Verarbeitung, Pharmazie und Wissenschaft die verschiedenen Sichtweisen und Interessen der Akteure des Meerrettichanbaus und leiten daraus Herausforderungen und Fragestellungen ab. Auch Schamel Meerrettich ist als traditionsreiches Feinkostunternehmen aus der Meerrettichstadt Baiersdorf als Initiator mit von der Partie. Die Firma Schamel misst dem Kompetenz-Team hohen Wert bei und bereichert dieses mit langjähriger Erfahrung und Know-how in Sachen Verarbeitung und Vertrieb. „Unser Ziel ist es, das Know-how und die Tradition, die schon lange bei uns verankert sind, zu bewahren. Baiersdorf ist Meerrettichstadt, deshalb muss hier das Kompetenzzentrum für die Wurzel sein. Und alle Teilnehmer der Wertschöpfungskette müssen berücksichtigt werden“, so Geschäftsführer Matthias Schamel. Dass in Baiersdorf angepackt wird, zeigt schon die Vergangenheit: Nach der Gründung der Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich gemeinsam mit dem Erzeugerverband wurde nach sechs Jahren intensiver Arbeit der Bayerische Meerrettich von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt. Seitdem muss überall, wo „Bayerischer Meerrettich“ draufsteht, dieser auch wirklich drin sein.

### **Ideenreiche Ansätze**

Um den künftigen Anforderungen der Wurzel und deren Anbau gerecht werden zu können, nimmt das Meerrettich-Kompetenz-Team die gesamte Wertschöpfungskette in den Fokus und setzt an diversen Stellschrauben an. Beispielsweise bei der Entwicklung neuer, zukunftsfähiger Erntemethoden: Der Anbau der scharfen Wurzel ist bis heute Handarbeit und deshalb sehr anspruchsvoll. Ein Hektar bedeutet 1.000 Arbeitsstunden. Ob das effizienter funktionieren kann, prüft das neu aufgestellte Team. Auch darüber hinaus soll weiterentwickelt und optimiert werden: Die Maschinen und Technologien, die für die weitere Verarbeitung eingesetzt werden, sollen auf Herz und Nieren geprüft und ausgereift werden. Weitere Punkte auf der Agenda: die Lagerung des Meerrettichs und die Anlieferung von Rohwaren – beides Aspekte, deren Optimierung das Meerrettich-Kompetenz-Team in den Blick nehmen wird. Einen weiteren Ansatz bieten die Bewässerung und Wasserbeschaffung. Wasser ist schließlich ein kostbares Gut – es gilt, dieses sinnvoll und zielgerichtet einzusetzen, um effizient und ressourcenschonend zu arbeiten. Um die Zukunft des Meerrettichanbaus in Bayern zu sichern, möchte der Expertenkreis außerdem diejenigen in den Fokus rücken, die gerade noch am Anfang sind: Potenzielle Kren-Landwirte sollen gefördert, durch die jahrelange Erfahrung der Mitglieder unterstützt und für das traditionsreiche Gemüse begeistert werden. Dafür ist es wichtig, ihnen die Potenziale aufzuzeigen – auch, damit der Meerrettichanbau zunehmend attraktiv wird. Immer mit dem Ziel, einem der vielseitigsten Nahrungsmittel seinen festen Platz in unserer Esskultur zu bewahren.

---

### **Familientradition seit 1846**

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

### **Pressekontakt:**

#### **Steven Gold | 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

## ÄLTESTE MEERRETTICHMARKE DER WELT

Seit 1846 garantiert Familie Schamel feinsten  
Meerrettichgenuss aus Bayern.



### Bildunterschrift:

Das Meerrettich-Kompetenz-Team setzt sich aus Experten verschiedenster Bereiche zusammen. Darunter Vertreter aus Anbau, Verarbeitung und Vertrieb sowie der Pharmazie und Wissenschaft.

### Bildrechte:

Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG



### Bildunterschrift:

Nachhaltig und modern vom Anbau bis in die Produktion – diesem Ziel widmet sich das neu einberufene Meerrettich-Kompetenz-Team.

### Bildrechte:

Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG