



Schamel Meerrettich GmbH & Co.KG



Landkreis Erlangen-Höchstadt

Pressemitteilung vom 17. November 2008:

Scharfe Gerichte aus der magischen Wurzel

Zum vierten Mal findet der Schamel Meerrettich-Kochwettbewerb „Kren-aktiv“ statt – Kreativität der Köche und Qualität der Produkte müssen die Jury überzeugen – Magische Wurzel aus Bayern unter dem Schutz der EU

BAIERSDORF – „Der Schamel Meerrettich-Kochwettbewerb ‚Kren-aktiv‘ offenbarte bei seiner 4. Auflage, dass Meerrettich für die gehobene Küche immer aktueller wird.“ Hanns-Thomas Schamel zeigte sich begeistert, was Spitzenköche aus Bayern und Österreich mittlerweile aus der magischen Wurzel zaubern: Lachsforellentatar mit Holunder-Meerrettichhaube, Kürbisrahmsuppe mit Meerrettichklößchen oder Feigentarte mit Meerrettichbaiser waren dabei nur drei von vielen Rezepten.

Als Sieger gingen schließlich Johanna Sturm und Laura Künzler aus dem Restaurant "Forsters Gasthof zur Post" in Regensburg hervor. Das Damenduo hatte die Jury um Bayerns Küchenmeister Hermann Münch mit ihrem Meerrettich-Menü überzeugt. Sie setzten sich gegen 16 Köchinnen und Köche durch, die in Kreation, Kalkulation und Zubereitung eines 4-Gänge-Menüs gefordert wurden – Schamel-Meerrettich spielte bei Vorspeise, Zwischengang, Hauptgericht und Dessert eine schmackhafte Rolle. Erstmals nahm auch ein Kochteam aus Österreich teil. Eine hochkarätige Jury unter Beteiligung von Dr.h.c. Siegfried Schaber, ehemaliger Weltbundpräsident und Ehrenpräsident des Verbandes der Köche Deutschland e.V., bewertete die Gerichte nach Zusammenstellung, Zeiteinteilung, Sauberkeit, Arbeitstechnik, Geschmack und Optik.

Angesichts der geballten Kreativität im Umgang mit dem Meerrettich war auch der Schirmherr, Landrat Eberhard Irlinger, begeistert. In seinem Landkreis Erlangen-Höchstadt liegt Baiersdorf, das Zentrum des bayerischen Meerrettichanbaus. Zudem ist hier der Sitz von Deutschlands Marktführer für Meerrettichprodukte, dem Familienunternehmen Schamel. Während die Kochkontest-Gewinner neben Sachpreisen eine Schamel-Goldmedaille überreicht bekamen, wurden die besten Nachwuchs-Servicekräfte mit dem „Landrat Eberhard Irlinger-Service-Pokal“ geehrt. Beim Servicewettbewerb konnte sich der Vorjahressieger, Adrian Kohlmann, heuer im Team mit Tatjana Gibson, beide vom Ramada Hotel in Herzogenaurach, den ersten Platz sichern.

Das von den Brüdern Hanns-Thomas und Hartmut Schamel geführte Unternehmen hat sich auf die Verarbeitung von Meerrettich spezialisiert. Jüngst konnte auf Initiative von Hanns-Thomas Schamel der bayerische Meerrettich unter Gebietschutz der Europäischen Union (EU) gestellt werden. Die scharfe und gesunde

Delikatesse steht seit einigen Monaten offiziell als geschützte geografische Angabe unter dem Schutz der Europäischen Union: Nur Meerrettich, der in der Region angebaut und nach traditionellen Rezepten in Bayern verarbeitet und abgefüllt wird, darf sich „Bayerischer Meerrettich“ nennen.

Sechs Jahre lang hatte Hanns-Thomas Schamel als Sprecher der von ihm initiierten „Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich“ um die Aufnahme des Kren in den Olymp der europäischen Spezialitäten gekämpft. Als ihm das Bayerische Landwirtschaftsministerium die positive Entscheidung der EU-Kommission mitteilte, rundete sich für ihn auch „ein weiteres wichtiges Kapitel für unser Unternehmen“. Schließlich sei die über 160-jährige Familientradition auch ein „immerwährendes Versprechen an unsere Kunden, nur beste Qualität zu liefern“.

Der Kochwettbewerb „Kren-aktiv 2008“ war für ihn in diesem Jahr „auch ein Beleg dafür, dass Meerrettich nicht nur außerordentlich pikant schmeckt und alle Wurst-, Fleisch-, und Fischgerichte bekömmlicher macht“. Vielmehr passe Meerrettich perfekt zum Trend des genussvollen und dennoch gesundheitsbewussten Essens. Schließlich verfügt die „magische Wurzel“ über einen besonders hohen Gehalt an Vitamin C, ätherischen Ölen, wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen. Ein Menü mit Meerrettich kann daher durchaus als Wellness-Genuss bezeichnet werden.

Nutzen Sie auch unseren Auftritt im Internet:

Unter www.schamel.de finden Sie diese Meldung zum Download.

Ansprechpartner für die Redaktionen:

Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG

Hanns-Thomas Schamel
Industriestraße 24-34
91083 Baiersdorf
Telefon 09133 7760-14
E-Mail: presse@schamel.de
www.schamel.de

Birke und Partner GmbH

Kommunikationsagentur
Franziska Lexa
Marie-Curie-Straße 1
91052 Erlangen
Tel.: 09131 8842-30
E-Mail: franziska.lexa@birke.de
www.birke.de