

Scharfer Max, wilde Hilde & Co.

05.06.2009, 10:25 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG*
Presseagentur: *Birke und Partner GmbH Kommunikationsagentur*



Meerrettich-Spezialitäten von Schamel sind der reine Genuss. Und das in über 17 feinen Variationen: Vom klassischen Sahnemeerrettich bis zum „Scharfen Max“ werden in der Baiersdorfer Kren-Manufaktur die traditionellen Rezepte von der Familie Schamel immer wieder um eine neue Idee ergänzt: „Wir machen nicht jeden Trend mit, aber wir gehen mit der Zeit und orientieren uns an den Wünschen unserer Kunden“, erklärt Hanns-Thomas Schamel.

Die Europäische Union hat mittlerweile diese regionaltypische Spezialität unter Schutz gestellt: Zu 100 % aus bayerischer Rohware in Bayern hergestellt, darf der Kren die geschützte geografische Angabe „Bayerischer Meerrettich“ tragen. Für die Familie Schamel bildet die Verbundenheit zur Region ein wichtiges Fundament. Über 100 Krenbauern aus dem traditionsreichsten Anbauggebiet für die scharfe Wurzel zwischen Nürnberg und Bamberg liefern im Vertragsanbau handverlesene Krenstangen in die Meerrettich-Verarbeitung nach Baiersdorf. Täglich frisch gerieben werden sie in alle aktuellen 17 Variationen verarbeitet.

Vielfalt und Abwechslung sind dabei im Familienunternehmen Schamel keine Sache der Lebensmitteltechniker allein. Zwar ist der Leiter des hochmodernen firmeneigenen Labors immer dabei – doch die Anregungen und Rezepturen für neue Meerrettich-Variationen sind letztlich ganz Sache der Familie Schamel. Hanns-Thomas Schamel: „Erst wenn eine Geschmacksrichtung so weit verfeinert ist, dass sie auch dem Test an unserem Esstisch besteht, kommt sie in die Umsetzung.“

Erfolgstrio: klassisch, sahnig, extrascharf

So wird garantiert, dass die Marktführerschaft von Schamel nicht mit ständig wechselnden Launen der Marktforscher erkaufte wird, sondern auf gleich bleibend hoher Qualität und Individualität fußt. Gleichwohl bekommt der Handel punktgenau auf die Erwartungen der Kunden abgestimmte Produkte. Unangefochtene Nummer 1 sind dabei die Klassiker „Bayerischer Tafel-Meerrettich“, Alpensahne Meerrettich oder als „Rachenputzer“ mit extra hohem Meerrettichanteil. So ergibt sich ein Erfolgstrio, das als Ergänzung zu den unterschiedlichsten Speisen weder aus der

Gastronomie noch aus den privaten Küchen wegzudenken ist.

Kult-Quartett: „Scharfer Max & Co“

Nicht zuletzt an jüngere Zielgruppen wendet sich die Serie „Scharfer Max“. Allesamt ideal zum Würzen, Schlemmen und Dippen: Zum Verfeinern von Fleisch, Fisch, Salaten und Saucen verbinden sie milde Schärfe und ungewohnte Noten zu ebenso ungewohnten wie spannenden Geschmackserlebnissen. Die 5 im Überblick: Würz-Marie (Meerrettich-Ketchup), Kräuter-Hexe (Meerrettich-Remoulade), Wilde Hilde (Meerrettich-Senf-Sauce), Kren – Meister (Meerrettich-Sauce) und schließlich der Scharfe Max selbst, ein pikanter Meerrettich Senf.

Der hat Feuer: Hot Chili Meerrettich

Und es geht noch schärfer! Beim Hot Chili-Pepper Meerrettich werden die Geschmacksknospen von brennend-scharfen Chilis herausgefordert. „Der schärfste Meerrettich aller Zeiten“ gibt Grillfleisch, Wurst und Käse einen feurigen Geschmackskick.

Orange und Meerrettich – das geht!

Wie lange es gedauert hat, bis der Familienrat der Schamels die Reihe „Gourmet Frucht“ durchgewunken hat, ist nicht überliefert. Fest steht, dass die unerwartete Verbindung von Meerrettich und beispielsweise Orangen heute vom Feinschmecker sehr gefragt sind. Vor allem zu Geflügel, Wildgerichten und Meeresfrüchten passen die Variationen, in denen Meerrettich und Sahne mit Preiselbeeren, Apfel und Orange ergänzt werden.

Ideen statt Tränen: Johann Jakob Schamels Privatrezeptur

Eine Hommage an die unternehmerische Weitsicht und den Mut von Johann Jakob Schamel (1885 – 1970), aber auch eine Reminiszenz an seinen guten Geschmack sind „J.J. Schamels feinste Saucen“. Auf ihn geht die Idee zurück, genussfertigen Meerrettich in Gläser abzufüllen und so seinen Kunden – die Familie Schamel zählte Mitte des 19. Jahrhunderts zu den größten Krenhändlern – das tränenreiche Reiben der scharfen Wurzel zu ersparen. Dass er durchaus auch in der Küche kreativ war zeigen die beiden von ihm überlieferten Variationen „Gravatine“ (Senf-Dill-Sauce mit Meerrettich und Honig) und „Picadille“ (Dill-Sahne-Sauce mit Meerrettich und Honig).

Direkt vom Speisezettel der Krenbauern

Ganz traditionell wird das Schamel-Sortiment schließlich von den Meerrettich-Spezialitäten „Echt Fränkischer Hausmacher Kren“ und „Echt Fränkischer Apfel Kren“ abgerundet. Die Familien der Krenbauern rund um Baiersdorf, die auch heute noch das Rückgrat der Meerrettich-Produktion der Schamels bilden, mochten ihre scharfe Wurzel gerne als würzige Verfeinerung ihres Speiseplans. Die Hausmacher-Variante trägt daher die Note „süß-scharf“ und die mit Äpfeln verfeinerte Sorte „fruchtig-scharf“. Genießer dürfen sich also ganz in die urigen Wohnstuben fränkischer Krenbauern zurückversetzen, wenn sie ihr Menü mit dieser Spezialität noch pikanter machen.

Das war's? Allenfalls bis heute. Hanns-Thomas Schamel: „Wir sind immer auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen und werden mit Sicherheit unsere Gastronomen und alle anderen Genießer wieder überraschen.“ Bis dahin und für alle neuen Varianten gilt: „Das Original aus Bayern seit 1846“ krönt jede Speise.

Portrait

Die Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG mit Sitz im mittelfränkischen Baiersdorf ist Marktführer im Bereich der Meerrettich-Produkte. Die Region rund um Baiersdorf ist das traditionsreichste Meerrettich-Anbaugebiet der Welt. Heute stammen über 50 Prozent aller Meerrettich-Kreationen auf deutschen Esstischen aus dem Hause Schamel. In dem Familienunternehmen produzieren ca. 50 Mitarbeiter ein breit gefächertes Sortiment an Delikatessen aus der scharfen

Wurzel, 15 Prozent davon für den Export.

News-ID: 315384 • Views: 5325 (Stand: 23.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/315384/Scharfer-Max-wilde-Hilde-Co-.html>