

Schamel Meerrettich präsentiert sich auf INTERGASTRA

16.01.2014, 09:02 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG*

Presseagentur: *Birke und Partner Kommunikationsagentur GmbH*



Auch in der Koch- und Gastroszene beliebt: Schamel Meerrettich.

Als EU-weit geschützte geografische Angabe hält der echte Bayerische Meerrettich nicht nur Einzug in ambitionierten und ernährungsbewussten Gastronomiebetrieben. Die scharfe und gesunde Wurzel erobert auch Süddeutschlands führende Fachmesse für innovatives Gastro-Business in Stuttgart. In Halle 3, Gang D an Stand 55.2 der 27. INTERGASTRA präsentiert der Meerrettich-Spezialist Schamel aus der Krenhauptstadt Baiersdorf vom 1. bis 5. Februar 2014 seine würzigen Produktinnovationen mit 100 Prozent Herkunftsgarantie. „Wir sind stolz, uns einmal mehr in diesem exklusiven Rahmen präsentieren zu dürfen. Bayerischer Meerrettich ist seit Jahrhunderten eine geschätzte und

naturgesunde Delikatesse, die jedes Essen pikanter und bekömmlicher macht und den kulinarischen Extrakick verleiht“, betont Hanns-Thomas Schamel, Geschäftsführer von Schamel Meerrettich.

Kren in Praxis und Theorie

Am Messestand wartet das Traditionsunternehmen mit „Scheffkoch“ Karl Bröcker auf seine Besucher. Der erfahrene Küchenmeister informiert über die Besonderheiten des schärfsten und gesündesten einheimischen Würzgemüses und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in der modernen ernährungsbewussten Küche. Neue kreative Rezeptideen und Verkostungen der gesamten Produktpalette, darunter auch Schamels neueste Krenkreation Rospelstix® Meerrettich mit reibefrischen Raspeln als Schärfetresor, erwarten die Besucher.

Engagement für die Gastronomie

Seit 1846 steht das Familienunternehmen Schamel Meerrettich bereits in sechster Generation für Spitzenqualität und Nachhaltigkeit. Schamel fördert den Kren-anbau in Bayern durch mehrjährige Anbauverträge und Abnahmegarantien für die gesamte heimische Ernte. Das Potenzial und die Vielseitigkeit des Bayerischen Meerrettichs in der Küche macht Schamel durch Gastronomie-Events wie die „Scharfen Wochen“ zum Erntestart im Oktober erlebbar, wo der Meerrettich zum Hauptakteur auf den Speisekarten wird. Dabei unterstützt Schamel Meerrettich alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe mit Ideen, Werbematerial und erntefrischen Produkten. Können und Kreativität des Kochnachwuchses fördert Schamel Meerrettich beim internationalen „Kren-aktiv“ Köchewettbewerb. Vorträge, Show-Cooking und ständig neue Rezeptideen ergänzen das umfassende Angebot der ältesten Meerrettich-Marke der Welt.

Schamel Meerrettich "KREN AKTIV" Köchewettbewerb 2013

https://www.youtube.com/watch?v=_8u7A7SZiAY

Portrait

Meerrettich, nichts als Meerrettich: Dafür steht das Unternehmen Schamel aus dem fränkischen Baiersdorf. Und zwar mit großem Erfolg. Seit mehr als 150 Jahren konzentriert sich das Familienunternehmen ausschließlich auf die scharfe Wurzel und produziert Meerrettich-Feinkostprodukte. Heute hat die Schamel Meerrettich GmbH und Co. KG in Deutschland einen Marktanteil von über 30 Prozent und ist damit seit Jahrzehnten der Branchenprimus. Verantwortlich hierfür ist – neben der hohen Qualität der Produkte – die Konzentration auf ein Kerngeschäft und die bewusste Pflege der Marke.

News-ID: 771120 • Views: 941 (Stand: 26.09.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/771120/Schamel-Meerrettich-praesentiert-sich-auf-INTERGASTRA.html>