



Die Würze der Heimat

Liebe Genießerin, lieber Genießer,
seit Jahrhunderten krönt er Teller-
fleisch, Tafelspitz und Nürnberger
Rostbratwürste: der herrlich frische,

vitaminreiche Scharfmacher. Im Jahr 2007 verlieh die
EU-Kommission dem Bayerischen Meerrettich ganz
offizielle Würden und trug ihn als geschützte geogra-
phische Angabe (g.g.A.) ein. Das bedeutet: Nur wenn
die aromatische Wurzel aus einer der traditionsreichen
bayerischen Anbauregionen stammt, darf sie auch als
„Bayerischer Meerrettich“ – frisch, im Glas oder in der
Tube – angeboten werden. Für die Bauern ist diese
Auszeichnung die Frucht intensiver Mühen. „Ein Acker
mit Kren will seinen Herrn jeden Tag sehn“, heißt es:
so müssen die Bauern zum Beispiel jede einzelne
Stange zweimal aus- und wieder
eingraben, um Nebentriebe zu
entfernen. Erfahrung macht die
Qualität. Unsere Bauern
haben 500 Jahre Erfahrung
darin, den möglicherweise
besten Meerrettich der Welt für
Sie auf den Markt zu bringen.



Lassen Sie ihn sich schmecken!

Herzliche Grüße

Helmut Brunner

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten



Über 200 regionaltypische
Spezialitäten aus Bayern unter
www.spezialitaetenland-bayern.de

Weitere Informationen zu
Bayerischem Meerrettich:



Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich
Geschäftsstelle: Industriestraße 24
D-91083 Baiersdorf/Bayern
Telefon 09133/77 60 0
Fax 09133/77 60 77
www.bayerischer-meerrettich.de

Eine gemeinsame Information von:



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.stmelf.bayern.de

Bayerischer Meerrettich



Spezialitätenland
Bayern
Heimat der Genüsse

www.spezialitaetenland-bayern.de

3. Auflage, 12/2008, Best.-Nr. 7635 neu. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, Referat Marketing, Absatzförderung, Ausstellungen; E-Mail: info@stmelf.de, www.stmelf.bayern.de. Bildnachweis: Bayerisches StMELF; Herrmann Müller, trio-group münchen. Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich, Schamel Meerrettich GmbH. Gestaltung: trio-group münchen. Druck: Kastner AG, Schloßhof 2-6, 85283 Wolnzach.

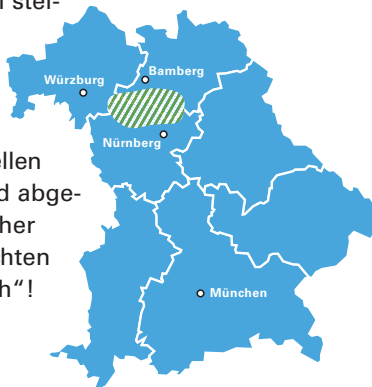
Handverlesen: die „magischen“ Wurzeln

Die Wurzeln der Wurzel

Hier in Bayern heißt der Meerrettich auch Kren. Schon die Pharaonen wussten um seine natürlichen Kräfte. Im 15. Jahrhundert soll der Nürnberger Markgraf Johann die scharfen Stangerl nach Franken eingeführt haben. Seitdem ist zwischen Nürnberg und Bamberg, vor allem rund um die „Meerrettichstadt Baidersdorf“, eines der weltweit größten Meerrettichanbaugelbiete „herangewachsen“. Boden und klimatische Verhältnisse passen perfekt. Dennoch sind Sorgfalt, Rezepturen, Know-How und Arbeitseinsatz die entscheidenden Qualitätsfaktoren: Von der Pflanzung bis zur Ernte verlangt der Meerrettich etwa sechsmal soviel Arbeit wie die Kartoffel.

Dem Aufwand entsprechend, sind die Ergebnisse im fränkischen Stammgebiet im wahrsten Sinne handverlesen. Nur von hier kommen die „magischen Wurzeln“, die sich laut europäisch geschützter Herkunftsbezeichnung exklusiv „Bayerischer Meerrettich“ nennen dürfen.

Unabhängige Kontrollen stellen sicher, dass „Bayerischer Meerrettich“ zu 100% aus bayerischer Rohware hergestellt und in Bayern nach traditionellen Rezepten verarbeitet und abgefüllt wird. Achten Sie daher beim Einkauf auf den echten „Bayerischen Meerrettich“!



„Scharfmacher“ mit wohltuender Kraft

So gesund kann Genießen sein!

Der intensive würzige Geschmack, für den der „Scharfmacher“ Meerrettich so geschätzt wird, entsteht durch die ätherischen Öle, besonders durch die Senföle, die erst beim Zerkleinern und Reiben aktiviert werden. Und der Geschmack ist nur die eine gute Seite. Früher wurde



der Kren fast ausschließlich als breit wirkendes Heilmittel eingesetzt. So war er bei den englischen und deutschen Seefahrern zur Vorbeugung des gefürchteten Skorbut äußerst geschätzt. Heute können wir auf den Meerrettich als einen verlässlichen Fitmacher vertrauen –

etwas Besseres für die Aktivierung der Lebenskräfte gibt es kaum!

Fitmacher gesucht? Meerrettich hat's in sich!

Wussten Sie, dass Meerrettich doppelt so viel Vitamin C enthält wie die Zitrone? Dass die Vitamine B₁, B₂ und B₆ drin stecken und so wertvolle Mineralstoffe wie Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Phosphor und Eisen? Abgerundet wird das Ganze durch antibiotische Substanzen und die erwähnten ätherischen Öle. Kein Wunder, dass dem Meerrettich fast wundertätige Kräfte nachgesagt werden. Tatsache ist: Er aktiviert die natürliche Widerstandskraft und den Stoffwechsel, fördert und stabilisiert die Verdauung, stimuliert Herz und Kreislauf und wirkt bakterienhemmend. Einfacher ausgedrückt – unser Kren ist etwas ganz Seltenes: ein Genuss und (trotzdem) gesund!

Zum Genuss immer der Nase nach!

In jeder Form ein echter Tipp

Seine Möglichkeiten eröffnen kreativen Naturen in der Küche nahezu unbegrenzten Spielraum. Dem entspricht auch das Angebot rund um den Meerrettich. Natürlich können Sie ihn einfach direkt frisch vom Markt holen. Aber Sie können sich die häufig tränenreiche Verarbeitung auch sparen – wenn Sie Ihren Meerrettich fix und fertig vorbereitet aus dem Glas oder der Tube und in verschiedensten Sorten genießen. Sie haben die Wahl ...



Gemüse-Meerrettich

ist grob gerieben und naturell, d. h. mit extra hohem Meerrettichanteil und ohne zusätzliche Geschmacksstoffe. Dadurch ist er besonders geeignet zur Zubereitung warmer Meerrettichgerichte wie z. B. Meerrettich-Gemüse oder Meerrettich-Sauce.

Tafel-Meerrettich

ist fein gerieben und mit Essig, Öl und Gewürzen tafelfertig zubereitet. Ein scharfer und intensiver Genuss, ideal als Beilage zu allen Wurst-, Fleisch- und Fischgerichten. Manche Sorten sind mit Jodsalz gewürzt.

Meerrettich-Variationen

ganz nach Geschmack. Wie mögen Sie ihn am liebsten? Etwas milder mit Sahne oder Apfel? Pikanter mit Preiselbeeren? Oder raffiniert mit Senf zum Würzen? Gerade bei den zubereiteten Angeboten kommt wohl jeder Genießer auf seine Kosten.

