



**Bayerisches  
Zentral-Landwirtschaftsfest**  
17. bis 25.09.2016 beim Oktoberfest in München



**Freitag, 23. September 2016**  
**Halle 9**

### **Spezialitätentag: Bayerischer Meerrettich König der Schärfe**

Beim Spezialitätentag „Bayerischer Meerrettich“ dreht sich auf dem Bayerischen Zentral-Landwirtschaftsfest am 23. September 2016 im Zentrum der Halle 9 alles rund um den Bayerischen Meerrettich, dem König der Schärfe. Vorgestellt werden Anbau, Ernte und Verarbeitung von Meerrettich. Natürlich gibt es auch Meerrettich-Spezialitäten in den verschiedenen Zubereitungsvarianten zu probieren. Dabei sind auch die Baiersdorfer Krenweiber und die Bayerische Meerrettichkönigin Lea I.

Als besondere Spezialität ist Bayerischer Meerrettich seit 2007 europaweit als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) geschützt. Nur wenn die scharfe Wurzel aus einem der traditionsreichen bayerischen Anbauregionen stammt, darf sie auch als Bayerischer Meerrettich angeboten werden. Strenge unabhängige Kontrollen stellen sicher, dass Bayerischer Meerrettich zu 100 Prozent aus bayerischer Rohware und in Bayern nach traditionellen Rezepten verarbeitet und abgefüllt wird. Bereits seit dem 15. Jahrhundert wird die scharfe Wurzel vor allem in der Gegend zwischen Nürnberg und Bamberg kultiviert. Zentrum ist die Meerrettich-Stadt Baiersdorf, hier gibt es sogar ein eigenes Meerrettichmuseum.

Kreuzblütengewächs – ein harmlos klingender Name, der nicht vermuten lässt, dass sich dahinter der allseits bekannte Meerrettich verbirgt. Als „Kree“ treibt er dem einen oder anderen schon mal das Wasser in die Augen. Vielleicht ist es gerade diese reinigende Wirkung, die die Meerrettichpflanze als Gemüse, Gewürz und als Heilpflanze so beliebt macht. Vitamin C enthält die Wurzel reichlich, mit 114 mg/pro 100 Gramm mehr als Zitrone (53 mg/100 Gramm) – ein Grund mehr, im Kren zu schwelgen.

Der Name Meerrettich leitet sich vermutlich von seiner Größe ab; so wurde aus „mehr Rettich“ Meerrettich. Kren oder fränkisch Gree kommt aus dem slawischen Sprachraum.



## **Bayerisches Zentral-Landwirtschaftsfest**

17. bis 25.09.2016 beim Oktoberfest in München



**Freitag, 23. September 2016**  
**Halle 9**

### **Spezialitätentag: Bayerischer Meerrettich König der Schärfe**

Beim Spezialitätentag „Bayerischer Meerrettich“ dreht sich auf dem Bayerischen Zentral-Landwirtschaftsfest am 23. September 2016 im Zentrum der Halle 9 alles rund um den Bayerischen Meerrettich, dem König der Schärfe. Vorgestellt werden Anbau, Ernte und Verarbeitung von Meerrettich. Natürlich gibt es auch Meerrettich-Spezialitäten in den verschiedenen Zubereitungsvarianten zu probieren.

Als besondere Spezialität ist Bayerischer Meerrettich seit 2007 europaweit als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) geschützt. Nur wenn die scharfe Wurzel aus einem der traditionsreichen bayerischen Anbauregionen stammt, darf sie auch als Bayerischer Meerrettich angeboten werden. Strenge unabhängige Kontrollen stellen sicher, dass Bayerischer Meerrettich zu 100 Prozent aus bayerischer Rohware und in Bayern nach traditionellen Rezepten verarbeitet und abgefüllt wird. Heute wird die scharfe Wurzel vor allem in der Gegend zwischen Nürnberg und Bamberg kultiviert. Zentrum ist die Meerrettich-Stadt Baiersdorf.

#### **Aktionen und Informationen rund um den Meerrettich**

- Meerrettich scharf, vitaminreich und gesund
- Kostproben
- Tipps zur Verwendung und Zubereitung von Meerrettich

#### **Veranstalter**

- Bayerischer Bauernverband
- Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich g.g.A.
- Erzeugerverband Franken-Meerrettich e.V.

#### **Ansprechpartner**

Theo Däxl, Bayerischer Bauernverband, Max-Joseph-Straße 9, 80333 München

### **Geschmack in würzig-scharfer Vielfalt**

Bayerischer Meerrettich ist etwas ganz Seltenes: Genuss und Gesundheit in einem! Er regt die Kreativität von Köchen, Kennern und Genießern an. Da kommt das breite Angebot im Handel gerade recht. Meerrettichwurzeln gibt's direkt frisch vom Markt oder Meerrettich fix und fertig vorbereitet aus dem Glas bzw. der Tube und in verschiedensten Sorten:

**Gemüse-Meerrettich** ist grob gerieben und naturell, d.h. ohne Zusatz von Essig oder Gewürzen. Er eignet sich besonders für warme Gerichte wie Meerrettich-Gemüse oder Meerrettich-Saucen.

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

Und es gibt eine Fülle weiterer **Meerrettich-Variationen**: z.B. etwas milder mit Sahne oder Apfel, pikant mit Preiselbeeren, raffiniert mit Senf oder Orangen.

Einen speziellen **Weißwurst-Meerrettich** bietet am 23. September 2016 der Meerrettichbauer Herman Weber aus Forchheim-Bruck exklusiv auf dem Bayerischen Zentral-Landwirtschaftsfest in Halle 9 beim Spezialitätentag „Bayerischer Meerrettich“ an.

Ansprechpartner ist der Erzeugerverband Franken-Meerrettich e.V.,  
Herr Wilfried Funke, Neuhauser Hauptstraße 20, 91325 Adelsdorf-Neuhaus,  
Tel.: 09195/7223, E-Mail: w.f.funke@t-online.de, Homepage: [www.kraeuterhof-funke.de](http://www.kraeuterhof-funke.de)