

Pressemitteilung

Baiersdorf, 30.10.2018

„Bayerisch by Nature“: Schamel Meerrettich bringt ersten Bayerischen Bio-Meerrettich im Glas auf den Markt

Regional- und Bio-Produkte bei Verbrauchern zunehmend im Trend – Herkunftsbezeichnung als Qualitätsfaktor – Schamel Meerrettich nun auch im Kühlregal – 100 Prozent bayerische Bio-Rohware – Matthias Schamel: „Nachfrage nach regionalen und biologisch erzeugten Lebensmitteln unterstützen wir mit neuen Produkten“

Die Erzeuger in der Region stärken, kurze Lieferketten unterstützen, kurzum: klimaschonend produzieren und einkaufen. Für einen steigenden Anteil der Verbraucher ist das Prädikat „regional“ ein immer wichtiger werdender Faktor, der die Entscheidung am Point of Sale beeinflusst. Ein weiterer, zunehmend relevant werdender Aspekt ist der Ökostandard von Lebensmitteln. Das Qualitätssiegel „Bio“, so zeigt eine Studie¹, ist für 33 Prozent der befragten Verbraucher „sehr wichtig“. Mehr als die Hälfte der Befragten legen beim Kauf eines Produkts sehr großen Wert auf eine regionale Herkunft. Diese bio-regionalen Attribute kommen insbesondere bei der Wahl von Obst, Gemüse und Fleisch zum Tragen.

Bayerisch und Bio

Ein Trend, den das Familienunternehmen Schamel Meerrettich antizipiert. Mit zwei neuen Produkten bringt Schamel Meerrettich nun erstmals Bayerischen Bio-Meerrettich auf den Markt, in den Varianten: Bayerischer Bio Tafel Meerrettich, scharf, pikant und vegan, und dem cremig-milden Bayerischen Bio Sahne Meerrettich. Beide Produkte sind ab 2019 im Kühlregal eines jeden gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel zu finden. „Wir merken, dass die Verbraucher zunehmend umdenken, sich bewusster ernähren und darauf achten, wo Lebensmittel herkommen und wie sie erzeugt werden. Diese Nachfrage regionaler und biologisch erzeugter Lebensmittel, diese nachhaltige Esskultur unterstützen wir mit unseren neuen Produkten“, sagt Matthias Schamel, Geschäftsführer der Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG in Baiersdorf. „Genauso bieten wir dem Handel die Möglichkeit, sein Sortiment nach ökologischen und regionalen Gesichtspunkten zu schärfen, gegenwärtige Trends zu repräsentieren und sich gegenüber den zweifelsohne steigenden Verbraucheransprüchen zu profilieren.“

¹ Verbraucherbefragung „Zielkonflikt beim Lebensmitteleinkauf: Konventionell regional, ökologisch regional oder ökologisch aus entfernteren Regionen“ der Universität Kassel, gefördert durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Regional aus Tradition

Die durch das Traditionsunternehmen Schamel Meerrettich initiierte „Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich“ setzt sich bereits seit 2001 für eine regionale Herkunftsbezeichnung der scharfen Wurzel ein. Im Jahr 2007 wurde die geschützte geografische Herkunftsangabe des „Bayerischen Meerrettichs“ durch die Europäische Union etabliert. Produkte, die zu 100 Prozent aus Bayerischer Meerrettich-Rohware bestehen dürfen seither mit der Ursprungsbezeichnung „Bayerischer Meerrettich“ gekennzeichnet werden. Darüber hinaus unterhält Schamel seit mehreren Generationen verbindliche Partnerschaften mit etwa 70 Krenbauern rund um Baiersdorf im traditionsreichsten Meerrettichanbaugebiet der Welt und stärkt damit eine regionale Wertschöpfungskette. 2017 ging die „Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich“ in den Erzeugerverband der Landwirte über.

Bio aus Überzeugung

Einer der Landwirte ist Gerhard Kerschbaum, Bio-Landwirt aus Überzeugung, aus dem rund zehn Kilometer von Baiersdorf entfernten Hemhofen. Von seinen Feldern und seinem Hof stammt die in Schamels Bayerischem Bio Meerrettich verarbeitete Rohware. Seit 2005 wirtschaftet Gerhard Kerschbaum nicht mehr konventionell, sondern ökologisch strikt nach den Richtlinien des Anbauverbands Biokreis e.V., der den ökologischen Landbau fördert. Auch Kerschbaum ist sich sicher: „Lebensmittel mit den Kennzeichnungen Bio und regional sind stark im Kommen. Und die Verbraucher sind zunehmend dazu bereit, für diesen erkennbaren Mehrwert zu bezahlen.“

Natürlich bayerisch

Matthias Schamel sieht in den neuen Bio-Produkten großes Potenzial: „Wir sind überzeugt, den Bedürfnissen der Verbraucher nach Regionalität und ökologisch erzeugten Lebensmitteln noch passgenauer gerecht zu werden – sozusagen ‚Bayerisch by Nature‘.“ Schamels Bayerischer Bio Tafel Meerrettich kommt im praktischen 100g-, der Bayerische Bio Sahne Meerrettich im 95g-Glas daher.

Lust auf scharfe Küche?

Im Schamel-Blog finden Sie dazu ein paar Anregungen, schmackhafte Rezeptideen und alles, was Sie sonst noch über die scharfe Wurzel wissen sollten. www.schamel.de/blog

Birke und Partner GmbH

Kommunikationsagentur
Katharina Raab
Marie-Curie-Straße 1
91052 Erlangen
Tel.: 09131 8842-15
E-Mail: katharina.raab@birke.de
www.birke.de