

Pressemitteilung

Baiersdorf, 07.05.2021

Meerrettich ist die Heilpflanze des Jahres 2021

Dass Meerrettich uns begeistert ist keine Frage – aber nicht nur wegen seines Geschmacks: Seine unverwechselbare Schärfe verfeinert nämlich nicht nur zahlreiche Gerichte, sie ist auch gut für unsere Gesundheit. Deshalb wurde Meerrettich zurecht zur Heilpflanze des Jahres 2021 gekürt.

Zu Tafelspitz und Lachs kennen und lieben wir den Meerrettich schon. Doch hinter der Wurzel steckt noch viel mehr. Denn sie macht sich nicht nur gut auf dem Teller, sie fördert auch unsere Gesundheit – nicht umsonst gilt sie als „bayerisches Penicillin.“ Eine Experten-Jury des NHV Theophrastus kürte Meerrettich deshalb zur „Heilpflanze des Jahres 2021“.

Meerrettich ist für seine einzigartige Schärfe bekannt. Wer schon einmal einen Löffel pur gegessen hat, weiß wie diese sich angenehm im Mund ausbreitet und unmittelbar danach die Atemwege befreit. Genau diese Schärfe gibt der Wurzel auch die Berechtigung, Heilpflanze genannt zu werden. Denn in ihr stecken zahlreiche gesunde Inhaltsstoffe wie Vitamin C – übrigens doppelt so viel wie in einer Zitrone – und Kalium, außerdem Pflanzenstoffe, die antioxidativ und zellschützend wirken. Beim Reiben werden diese zu Senfölen, die antiviral wirken können. So ist man mit dem Superfood besonders auf die kalte Jahreszeit bestens vorbereitet. Generell stärkt Meerrettich unser Immunsystem. Besonders bei Beschwerden in den Atemwegen wirkt die Wurzel lösend, zudem fördert sie die Durchblutung und lindert Muskel- und Gelenkschmerzen. Gerade Sportler sollten Meerrettich deshalb auf jeden Fall einen Platz in ihrem Ernährungsplan einräumen – wie unser Team Schamel, bei dem die scharfe Wurzel ein fester Begleiter auf allen Touren und Turnieren ist. Seine ätherischen Öle, die dem Meerrettich sein unverwechselbares Aroma geben, wirken befreiend und tun so Mund- und Rachenraum besonders gut. Er kann außerdem bei Appetitlosigkeit, Zahnschmerzen und Kopfschmerzen zur Linderung beitragen. Die Wurzel ist also ein echter Allrounder, nicht nur geschmacklich, sondern auch in Hinblick auf unsere Gesundheit.

Als pflanzliches Arzneimittel kann sie in vielerlei Gestalt daherkommen, ob in Kapseln, als Tee oder pur. Frisch vom Feld enthält sie die meisten Inhaltsstoffe. Durch die Senföle kann es dadurch bei der Verarbeitung aber schon mal zu feuchten Augen kommen. Wer sich also die ein oder andere Träne beim Reiben ersparen will, greift einfach zum Glas. Damit kann Meerrettich spielend leicht in den eigenen Speiseplan integriert und als Suppe, zu Tafelspitz und geräuchertem Fisch oder in einer Soße genossen werden.

Durch unsere frische, sorgfältige und vorsichtige Verarbeitung ist sichergestellt, dass die „Heilpflanze des Jahres 2021“ ihre positive Wirkung auch im Glas beibehält. Und dabei auch noch gut schmeckt. Antiviral, ein Immunabwehr-Pusher, Lieferant wertvoller Mineralstoffe und eine echte Vitamin C-Bombe: Ein Superfood? Auf jeden Fall! Man könnte auch sagen: Die Wurzel ist eine echte Superroot.

ÄLTESTE MEERRETTICHMARKE DER WELT

Seit 1846 garantiert Familie Schamel feinsten
Meerrettichgenuss aus Bayern.



Familientradition seit 1846

Seit 1846 garantiert Familie Schamel feinsten Meerrettichgenuss aus Bayern. Heute noch werden bei Familie Schamel in der traditionsreichen Meerrettichstadt Baiersdorf handverlesene Krenwurzeln täglich frisch gerieben und nach bewährten Rezepten zu Original Schamel Meerrettich-Feinkost veredelt. www.schamel.de

Pressekontakt:

Steven Gold | PR-Berater

Birke und Partner GmbH | Kommunikationsagentur

Marie-Curie-Str.1 | 91052 Erlangen | Germany

Tel.: +49 9131 8842-23 | Fax: +49 9131 8842-44

steven.gold@birke.de | birke.de

Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG | ÄLTESTE MEERRETTICHMARKE DER WELT

Johann-Jakob-Schamel-Platz 1 | D-91083 Baiersdorf/Bayern | Fon 09133/7760-0 | info@schamel.de | www.schamel.de