

Die Scharfen Wochen – Wenn sich alles um Meerrettich dreht **Im Oktober steht die scharfe Wurzel in der Fränkischen Schweiz im Mittelpunkt /** **Die Vorbereitungen für die BierWochen laufen auf Hochtouren**

Ebermannstadt (XX. August 2015) – Im Herbst, wenn der Meerrettich geerntet werden kann, beginnt in der Genussregion Fränkische Schweiz eine ganz besondere Zeit: die Scharfen Wochen. Dann dreht sich einen Monat lang alles um den Kren, wie der Meerrettich in Franken auch genannt wird. Von Anfang bis Ende Oktober entwickeln viele Gastwirte aus der Region eine eigene Speisekarte, auf der sich mindestens drei Hauptgerichte mit Meerrettich finden. Immerhin ist die Fränkische Schweiz eines der größten Anbaugebiete der scharfen Wurzel in ganz Deutschland.

Seit fünfzehn Jahren werden die Scharfen Wochen in dem idyllischen Erholungsgebiet zwischen Nürnberg, Bamberg und Bayreuth ausgerichtet. Viele Gastronomen haben sich den kulinarischen Erlebniswochen angeschlossen und präsentieren auch diesen Oktober wieder kreative Gerichte mit Meerrettich. Nicht nur die Verarbeitung in typisch fränkischen Speisen wie der Bachforelle oder dem Krenfleisch, sondern auch ein Schokoküchlein mit scharfer Note oder ein Apfel-Kren-Sorbet versprechen ein einmaliges Genusserlebnis. Jeder Gast hat dann im Restaurant die Qual der Wahl: Mindestens drei Hauptgerichte mit Meerrettich bieten die teilnehmenden Gaststätten an. Wer welche Speisen kreiert, erfahren Besucher unter www.fraenkische-schweiz.com/kulinarisch/kren/kren_teilnehmer.html.

Die Diva unter den heimischen Gewächsen

Vom Anbau über die Pflege der Pflanzen bis hin zu deren Ernte – der Meerrettich hat hohe Ansprüche an seine Umwelt. Zum Vergleich: Während pro Jahr und Hektar bei Getreide durchschnittlich zehn Stunden und bei Speisekartoffeln 100 Stunden Arbeit zu leisten sind, beansprucht der Meerrettich etwa 1.000 Stunden. Im Gebiet um Baiersdorf, das der Sage nach der Ursprungsort des Meerrettich-Anbaus seit dem 15. Jahrhundert ist, hat das anspruchsvolle Gewächs die idealen Bedingungen für ein gesundes Wachstum gefunden. Die intensive Pflege der Krenbauern tut ihr Übriges. Kein Wunder also, dass sich nach der Ernte ein aromatischer Geschmack entfaltet, der seinesgleichen vergeblich sucht.

Nach dem Restaurantbesuch ins Meerrettich-Museum

In der Wiege des Krenanbaus Baiersdorf tauchen Besucher im [schärfsten Museum der Welt](#) außerdem in die Welt der „magischen Wurzel“ ein. Das Meerrettich-Museum informiert über die Geschichte und die Bedeutung des Gewächses für die Region. Wer keine Angst vor tränenden Augen hat, kann hier auch selbst Meerrettich reiben oder natürlich die verschiedenen Variationen der scharfen Wurzel, sei es als Dip oder Aufstrich, im angeschlossenen Shop probieren.

Kreative Koch-Ideen und Kren-Kochkurs

Die Zubereitung von Meerrettichgerichten ist vielfältiger, als man vielleicht denkt. Wer seine kreativen Ideen mit anderen teilen möchte, kann seine Lieblingsrezepte per E-Mail an aktion@fraenkische-schweiz.com schicken, diese werden dann im Internet für alle zum Nachkochen präsentiert. Die Rezepte von 2013 und 2014 kann man unter www.fraenkische-

schweiz.com/kulinarisch/kren/kren_rezepte.html finden. Als Einstieg für ungeübte Köche eignet sich ein [Kochkurs](#) der Volkshochschule Forchheim perfekt. Ab dem 15. September 2015 können sich Interessierte dafür anmelden und lernen von einer erfahrenen Köchin, wie die regionale Spezialität am besten verarbeitet wird – Verköstigung natürlich inklusive.

Ein kleiner kulinarischer Tipp am Rande: 2016 feiert das Bayerische Reinheitsgebot sein 500. Jubiläum. Zu diesem Anlass finden in der Fränkischen Schweiz, dem Gebiet mit der höchsten Brauereidichte deutschlandweit, zum ersten Mal die **BierWochen** statt. Vom 10. Februar bis zum 24. April 2016 bieten dann Gastronomiebetriebe der Region jeweils mindestens drei Gerichte an, in denen Bier verarbeitet wurde. Auch zwei regionale Biersorten zum Kennenlernen stehen auf der Getränkekarte. Spätestens jetzt ist klar, wo Gäste für vielfältige Genusserlebnisse hinreisen müssen!



Bildrechte (v.l.n.r.): Schamel, Tourismuszentrale Fränkische Schweiz, Schamel

Bilder in hoher Auflösung können Sie gerne unter kontakt@bprc.de anfragen oder über [Flickr](#) downloaden.

Die Fränkische Schweiz liegt im Städtedreieck Bamberg – Bayreuth – Nürnberg. Der Naturpark ist eine der ältesten und beliebtesten Urlaubsregionen Deutschlands mit einer kleinstrukturierten, bäuerlich geprägten Naturlandschaft, durch die sich romantisch anmutige Tallandschaften schlängeln, überragt von 35 mittelalterlichen Burgen und Ruinen. Mehr als 700 idyllisch gelegene, kleine Dörfer mit schmucken Fachwerkhäusern und blühenden Wiesen vermitteln das Gefühl, im „Schlupfwinkel Deutschen Gemütes“ zu sein. Sowohl für Sportfreunde als auch für Kulturinteressierte bietet die Region zahlreiche Möglichkeiten der Freizeitgestaltung.

Weitere Informationen unter www.fraenkische-schweiz.com

Pressekontakt:

Tourismuszentrale Fränkische Schweiz
Sandra Schneider
Telefon: 09191-86-1050
Telefax: 09191-86-881050
Sandra.Schneider@tz-fs.de

BPRC GmbH & Co. KG
Matthias Burkard
Telefon: 089 – 171 000 602
Telefax: 089 – 171 000 609
burkard@bprc.de