

Die Scharfen Wochen – Wenn sich alles um Meerrettich dreht Im Oktober steht die scharfe Wurzel in der Fränkischen Schweiz im Mittelpunkt

Ebermannstadt (24. August 2016) – 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. Die Fränkische Schweiz ist eines der größten Anbaugebiete der scharfen Wurzel in ganz Deutschland. Seit über fünfzehn Jahren werden die Scharfen Wochen ausgerichtet. Von Anfang bis Ende Oktober entwickeln 25 Gastwirte aus der Region eine eigene Speisekarte. Mindestens drei Hauptgerichte mit Meerrettich bieten die teilnehmenden Gaststätten an. Wer welches Gericht kreiert, erfahren Sie unter www.fraenkische-schweiz.com/kren. Freuen Sie sich auf dieses besondere Geschmackserlebnis!

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. Der Meerrettich beansprucht pro Jahr und Hektar etwa 1.000 Stunden Arbeitszeit. 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.

Übrigens: Die Meerrettich-Königin Christine I. vertritt die Region und wird das Thema Kren noch bekannter machen u.a. auf der Grünen Woche in Berlin.

Nach dem Restaurantbesuch ins Meerrettich-Museum

In der Wiege des Krenanbaus Baiersdorf tauchen Besucher im schärfsten Museum der Welt 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

Zwei Kren-Kochkurse runden das Angebot zu den Scharfen Wochen ab. Lernen Sie bei uns von einer erfahrenen Köchin, wie die regionale Spezialität am besten verarbeitet wird – Verköstigung natürlich inklusive. Ob als Suppe, Brotaufstrich oder leckeres Gericht, geben Sie Ihrem Essen einen kulinarischen Extra-Kick, Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Die Kurstermine finden Sie ebenfalls unter www.fraenkische-schweiz.com/kren.

Pressekontakt:

Tourismuszentrale Fränkische Schweiz Sandra Schneider

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