



„Ich habe Baiersdorf geseh'n,
die Stadt des weltberühmten Kren“
schrieb der Dichter Michael Kreß von Falkendorf im Jahre 1910

Gesund essen in der Meerrettichstadt Baiersdorf

Meerrettich schmeckt und ist gesund.
Etwas Besseres können Sie für die Aktivierung Ihrer
Lebenskräfte kaum tun. Auf den Speisekarten der
folgenden Baiersdorfer Gaststätten finden Sie deshalb
ständig eine Auswahl an pikanten Meerrettich-Gerichten:



Gasthaus WEISSES LAMM
Hauptstraße 29 (50 m zum Museum)
Tel.: 0 91 33 / 35 58
Donnerstag Ruhetag

Restaurant Kulturzentrum Jahnhalle
Jahnstraße 11 (400 m zum Museum)
Tel.: 0 91 33 / 76 80 38
Montag Ruhetag



SEIT  1846

Schamel Meerrettich

Älteste Meerrettichmarke der Welt

Seit mehr als 150 Jahren überliefert die Familie Schamel das Geheimnis feinsten Meerrettichqualität. Johann Jakob Schamel hatte erstmals die Idee, reibfrischen Meerrettich genussfertig anzubieten und ersparte seiner Kundschaft das tränenreiche Reiben der beißend-scharfen Wurzel.

Heute wie damals werden bei Schamel in der traditionsreichen Meerrettichstadt Baiersdorf handverlesene Krenstangen aus eigenem Vertragsanbau täglich erntefrisch gerieben und nach dem streng gehüteten Originalrezept zubereitet. Feinschmecker in aller Welt schätzen Schamel Meerrettich aus Baiersdorf als pikante Beilage zu allen Wurst-, Fleisch- und Fischgerichten und zum Verfeinern von Gemüse, Käse, Saucen und Salaten. Erleben auch Sie die magische Würzkraft des Originals und genießen Sie diesen urgesunden kulinarischen Extrakick!

Schamel Meerrettich erhalten Sie in gut sortierten Lebensmittelmärkten. Weitere nützliche Informationen, leckere Rezepte und unseren Internetshop finden Sie unter

www.schamel.de

Schamel Meerrettich GmbH

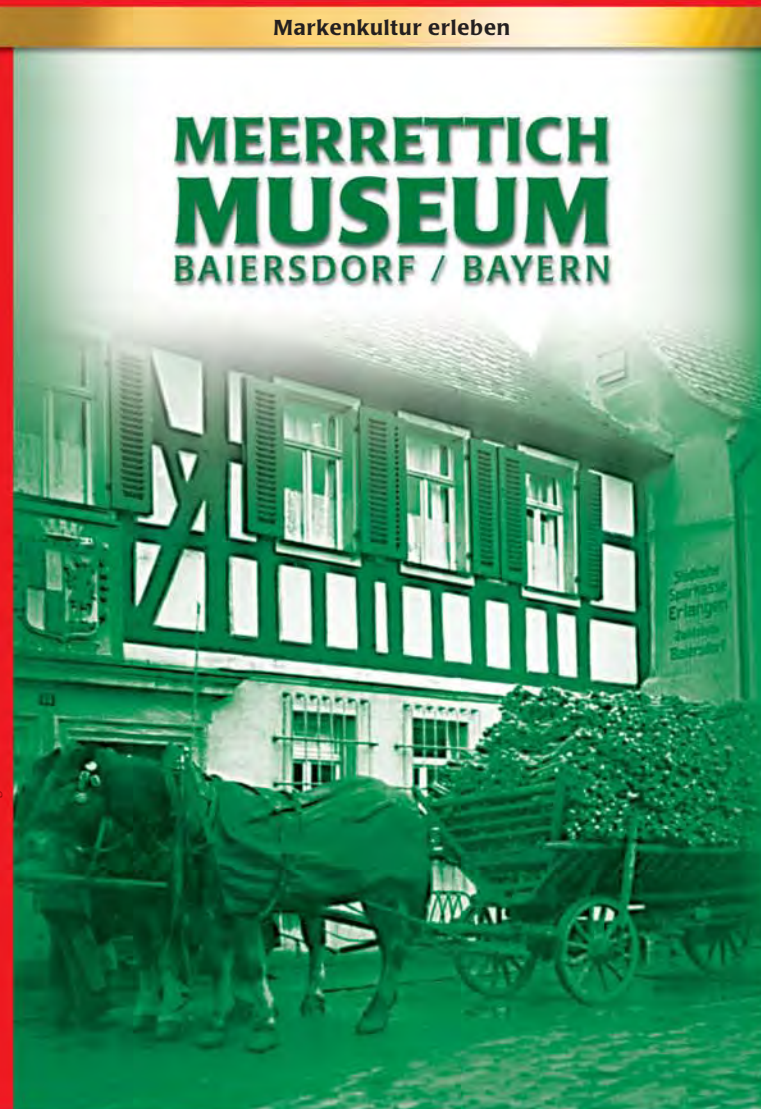
Erste Bayerische Meerrettichfabrik seit 1846
D-91083 Baiersdorf / Bayern · Industriestraße 24–34
Tel. +49 (0) 91 33 / 77 60 0 · Fax +49 (0) 91 33 / 77 60 77
E-Mail: info@schamel.de · Internet: www.schamel.de

SEIT  1846

Schamel Meerrettich

Markenkultur erleben

MEERRETTICH MUSEUM BAIERSDORF / BAYERN



© Markenkultur erleben 04.2007 958FD-5 - werbeagentur.roth.de



Liebe Freunde des Meerrettichs,

entdecken Sie den „Kren“ als urgesunde Delikatesse! Mit dieser Aufforderung lade ich Sie ganz herzlich ein, unser Meerrettich-Museum zu besuchen.

Anlässlich unseres 150-jährigen Firmenjubiläums im Jahr 1996 haben wir auf Initiative des Heimatvereins und mit Unterstützung des Bayerischen Landesamtes für nichtstaatliche Museen das „schärfste Museum der Welt“ eröffnet.

In einer Zeit, in der Kinder von Lebensmitteln oft nur noch wissen, dass sie aus dem Supermarkt stammen, kommt ernährungsspezifischen Museen künftig eine ganz besondere Bedeutung zu.

Idee unserer historischen Sammlung ist es, die Bedeutung des Meerrettichs als Gewürz- und Heilpflanze von früher bis heute deutlich zu machen sowie die Historie der „magischen Wurzel“ als ein Stück fränkischer und bayerischer Kultur- und Wirtschaftsgeschichte zu erzählen.

Ich würde mich freuen, Sie bei einer unserer Museumsführungen begrüßen zu dürfen.

Marianne Schamel

Marianne Schamel
Seniorchefin der Schamel Meerrettich GmbH

Entdecken, erleben, erfreuen:

Das Schamel Meerrettich-Museum befindet sich in dem ehemaligen Verwaltungsgebäude der Firma Schamel in der Meerrettichstadt Baidersdorf.

Wo sonst könnten Sie besser einen Einblick in die traditionelle Meerrettichfabrikation gewinnen?

Besuchen Sie das Museum und entdecken Sie den Meerrettich als kulinarische und kerngesunde Delikatesse für Ihre Küche.

Erfreuen Sie sich an Geschichten und Dokumentationen rund um den „Kren“ und an den scharfen Produkten im Museums-laden.



Das Meerrettich-Museum präsentiert Ihnen:

- Dokumente und Gegenstände
- Bild-, Dia- und Text-Tafeln
- Filme über Anbau und Verarbeitung
- Maschinen, Geräte und Werkzeuge



- Kleines Meerrettichfeld im Freien
- Informationsbroschüren über Anbau, Gesundheitsaspekte, Küchenrezepte
- Historische Krenreibe zum Ausprobieren
- Schamel Meerrettich-Spezialitäten



Das Museum informiert über:

- die Geschichte des Meerrettichs und der Meerrettichstadt Baidersdorf
- den Meerrettich-Anbau
- die Baidersdorfer Krenweible
- die Verarbeitung früher und heute
- Meerrettich-Produkte aus aller Welt
- Meerrettich als Heilpflanze
- die Delikatesse und den ernährungsphysiologischen Wert



Das schärfste Museum der Welt

Schamels Meerrettich-Museum

Judengasse 11 · D-91083 Baidersdorf / Bayern
Telefon 0 91 33 / 60 30 40

Öffnungszeiten: Samstag + Sonntag 10.30 – 17.00 Uhr
Gruppen jederzeit nach Voranmeldung

Eintrittspreis: Erwachsene € 2,00
ermäßigt € 1,50
(Schüler, Studenten, Rentner, Gruppen)
Kinder bis 14 Jahre frei



Bitte benutzen Sie den Großparkplatz Linsengrabenstraße. Von dort sind es nur 3 Minuten zu Fuß zum Meerrettich-Museum.

Baidersdorf ist über die A 73 zu erreichen und liegt auf halber Strecke zwischen Nürnberg und Bamberg.