

## **PRESETTEXT**

der Tourismuszentrale Fränkische Schweiz

# **Die Scharfen Wochen – Wenn sich alles um Meerrettich dreht**

Im Spätherbst steht die scharfe Wurzel in der Fränkischen Schweiz im Mittelpunkt

Wenn im Herbst 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 Mitte Oktober bis Mitte November 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 fast 20 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.

**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.

Ansprechpartner: Tourismuszentrale Fränkische Schweiz, Cindy Distler, Oberes Tor 1, 91320 Ebermannstadt, Telefon: 09191 861056 Email: [cindy.distler@tz-fs.de](mailto:cindy.distler@tz-fs.de), [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)