

Vom Racheputzer und scharfen Sachen

Wolfgang Braun, im Januar 2025

Starten wir mit einer Quizfrage:

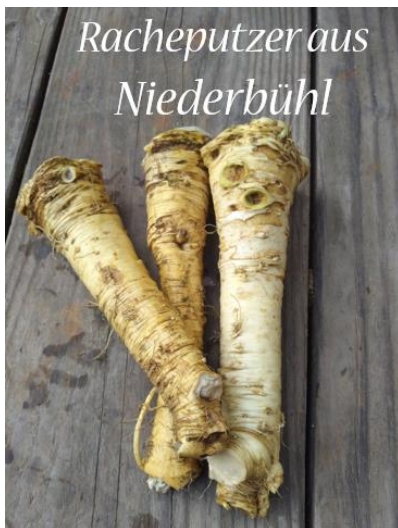
Was ist der entscheidende Unterschied, wenn Sie in eine Chilischote beißen oder frisch geriebenen Meerrettich essen?

Chilischärfe wird im Mund wahrgenommen, Meerrettich steigt in die Nase. Diese Wirkung, der man auch Heilkraft zuschrieb, wird bereits in der Antike genannt. Dem Orakel von Delphi wird z. B. folgender Spruch zugeordnet:

„Radieschen sind mit Blei aufzuwiegen, Rettich mit Silber, doch der Meerrettich ist sein Gewicht in Gold wert“.

Die ursprüngliche Heimat des Meerrettichs vermutet man im Wolga-Don-Gebiet, im Süden Russlands, wobei in den Steppen im Osten Russlands, aber auch in der Ukraine Meerrettich noch wild vorkommt. In Mitteleuropa taucht die Pflanze im *St. Gallener Klosterplan* (9. Jh.), in dem Kräutergedicht „*Hortulus*“ des Abtes **Walahfrid Strabo** auf.

Hildegard von Bingen (12. Jh.) erwähnt den Meerrettich in ihren botanischen Schriften als Heil- und Gewürzpflanze. Es war die Zeit, in der Salz für den „Normalbürger“ unerschwinglich war. Man behelf sich mit Kräutern und heimischen Gewürzpflanzen wie z. B. dem Meerrettich und Senfkörnern. ¹



Für den beißend-scharfen, tränentreibenden Effekt sind Senföle verantwortlich, die auch gesundheitsfördernde Wirkungen haben. Daneben enthält der Meerrettich auch Vitamine (vor allem Vitamin C), Mineralstoffe und Enzyme.

Somit war Meerrettich auch bei langen Seefahrten an Bord, denn der hohe Vitamingehalt, der z. B. auch im Sauerkraut zu finden ist, bot hervorragenden Schutz vor Skorbut, einer unter Seefahrern gefürchteten Mangelkrankung.

In der Vergangenheit hatte Niederbühl eine große Bedeutung für den Meerrettichanbau und -handel, die allerdings im Lauf der Zeit verloren ging. In unserer Region ist heute Urloffen das Meerrettichzentrum. Weitere große Anbauggebiete gibt es u. a. im Spreewald und bei Baiersdorf in Mittelfranken (Heimat der Firma Schamel), wo seit 1430 erstmals Meerrettichkulturen angelegt wurden.

¹ Immer dann, wenn nicht explizit eine Bildquelle zitiert ist, stammen die Bilder von Wolfgang Braun

Nun eine weitere Quizfrage:

Was hat Meerrettich mit Meer zu tun?

Wohl kaum etwas mit unseren Meeren, obwohl in der Bretagne ebenfalls Meerrettich angebaut wird. Hierzu findet man in der „**Enzyklopädie des deutschen Mittelalters**“ folgende Aussage:

„Aus dem südosteuropäischen Raum stammende ausdauernde krautige Pflanze mit kräftiger weißlicher Pfahlwurzel. Der Name rührte nicht daher, dass die Pflanze von weit über das Meer gekommen sei, sondern von dem Umstand, dass sie mehr (würzende Stärke oder Kraft) hat als Rettich ... meri-ratich, mer-retich; merrich; retich; lateinisch von radix = Wurzel.“

Eine andere Worterklärung führt zu „Mähre“. In England spricht man von *horseradish* (*horse* = Pferd; *radish* = Rettich) und beschreibt damit den sog. *Mährrettich* als einen Schleimlöser für Pferde. Mähre bezeichnete zuerst eine Stute und später ein altes Pferd.

Dabei erkannte man recht früh den Meerrettich als Heilpflanze mit antibakterieller Wirkung. Frisch geriebener Meerrettich wirkt beim Pferd in einer Menge von etwa 20 bis 25 Gramm pro 100 Kilo Körpergewicht wie ein Breitband-Antibiotikum. Auch in Frankreich findet sich die Bezeichnung „*radis de cheval*“ neben dem gängigeren Begriff „*raiffort*“.

Die slawische Herkunft des Wortes „*Kren*“, das auch in Österreich verwendet wird, zeigt die Lehnworte *kren, krene, chren*. *Krenas* bedeutet weinen. Die botanische Bezeichnung ist *Armoracia rusticana*.

Dass die Wirkung des Meerrettichs in der Sagenwelt, beziehungsweise im *Aberglauben* ein Rolle spielt(e), dürfte wohl niemanden verwundern.

Als schärfstes Mitglied der Familie der Kreuzblütengewächse bereitet er bei übermäßigem Verzehr unter Umständen sogar Schmerzen – müsste er da nicht auch *diverse Teufel, Dämonen, rasende Hunde, Hexen* und *böse Geister* austreiben können?

Zurück nach Niederbühl, wo es **Adolf Seitz** gelang, bereits vor dem Zweiten Weltkrieg den geriebenen Meerrettich in Gläsern anzubieten. Nach dem Krieg baute er eine kleine Fabrikationshalle (an der Murgtalstraße gegenüber dem Gasthaus *SchnickSchnack*) und produzierte – unter Mitarbeit seiner beiden Söhne Robert und Waldemar – Meerrettich, dessen Verbreitungsgebiet sich von der Schweiz bis nach Holland erstreckte.

Die knorpelige Pflanze aus Niederbühl fand auch in so manchen Restaurants in Paris ihre Liebhaber.

Inzwischen gibt es Hoffnung, dass die ausgestorbene Tradition des Meerrettichanbaus unter dem Motto: „*Kulinaria á la Niederbühl*“ zumindest hobbymäßig wieder zum Leben erweckt wird.

Der **Heimatverein Niederbühl / Förch** hat diese Verpflichtung erkannt und begann – angeleitet von Burkard Herrmann, dem „Meerrettichpapst“ – mit dem Anbau von Meerrettich.

Vielleicht kann man bald wieder von einem „*Meerrettich-Dorf*“ sprechen.

Erfindergeist aus Niederbühl in der Person von **Johann Wich** [*1859, †1939] sorgte dafür, dass Meerrettich vor allem dann sein wohltuendes Aroma entwickelt, wenn er ganz fein gerieben zur Anwendung gelangt. In einer Werbebotschaft lautet der Text:

„Wich’s Original-Waben-Reibeisen, patentiert im Jahre 1889, das beste und praktischste Reibeisen für jede Küche mit zwei Reibflächen ... Export nach fast allen Ländern.“

In der Zeitschrift *Daheim* vom Oktober 1915 finden wir folgende Pressenotiz: ²

Auch Meerrettich wird verhältnismäßig viel zu wenig gebraucht, obgleich er an fast allen Salaten eine angenehme Würze ist, namentlich auch an roten Rüben. Wer gewohnt ist, zu kaltem Aufschnitt reichlich gemahlene Pfeffer zu essen, sollte diesen durch den gesünderen Meerrettich ersetzen. Die, der Pflanzkost mehr geneigten alten Griechen, Römer und Ägypter schätzten ihn bereits sehr, „er schärfe den Verstand (wie auch der Senf) und verlängere (wie der tägliche Genuß von Rettich) das Leben“. Ed.

Wich’s „legendäres“ Reibeisen wurde wie folgt angepriesen: ³



Jetzt wird es Zeit, eine Meerrettichsuppe nach einem überlieferten Rezept zu kochen.

Zutaten

Ein knappes Kilo Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 25 gr. Butter, 1 guter Liter Gemüsebrühe, ca. 40 gr. geriebener scharfer Meerrettich, 200 gr. Schmand, 8 Scheiben roher Schinker 4 Stiele krause Petersilie, bei Bedarf, ein kleines Glas Apfelmost



² vgl. <https://doi.org/10.11588/diglit.2803#1241>

³ Bildquelle: Heimatverein Niederbühl / Förch

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und würfeln
- Zwiebeln würfeln und mit Butter glasig braten
- Kartoffeln untermischen und 3 Min. mitbraten
- Gemüsebrühe hinzugeben und ca. 25 Min. kochen lassen
- Meerrettich und Schmand verrühren
- Schinken aufrollen und fingerdicke Röllchen schneiden
- Petersilie hacken
- Kartoffeln in Brühe pürieren und die Hälfte des Meerrettich-Schmands untermischen
- Bei Bedarf Most hinzugießen
- Suppe mit Schinken, Petersilie und restlichem Meerrettich-Schmand anrichten.



Zum Schluss etwas zum Weinen und Schmunzeln, aufgestöbert aus der Schatzkiste der Universitätsbibliothek in Heidelberg aus dem Jahre 1856.

Sie finden das traurig schaurige Gedicht in der Zeitschrift „*Fliegende Blätter*“, Nr. 597 S. 164. Es trägt den Titel:

„*Das weinende Mädchen*“.

*„Ein Mädchen fand ich weinend, die Augen purpurroth.
Aus ihren Mienen klagte der Gram und tiefe Noth.*

*Mir tat so leid das Mädchen, ich selber ward so weich.
Ist doch mein Herz an Mitleid, wie selten eins, so reich.*

*Ich nahte ihr und fragte: Was foltert dir das Herz?
Was preßt dir aus die Thräne? Woher der tiefe Schmerz?*

*Mir schien ´s, als ob mein Mitleid ihr sanften Trost verlieh ´n;
Doch sie sprach, leise lächelnd:
Meerrettich hab ´ich g ´rieh ´n.“*