



Schutzgemeinschaft „Spreewälder Meerrettich“



PRESSE INFO

Erntezeit des Spreewälder Meerrettichs

Scharfe Rarität mit Herkunftsschutz hat wieder Saison

Lübben, 13. November 2025: Meerrettich wird seit Generationen im Spreewald angebaut und verarbeitet. Seit 1999 trägt er das blaugelbe Siegel der EU, welches ihn als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) kennzeichnet und somit als echte regionale Spezialität ausweist.

Der Spreewaldverein e.V. als Träger der Schutzgemeinschaft „Spreewälder Meerrettich“ hatte am heutigen Donnerstag Anbauer, Verarbeiter und Medienvertreter*innen zum Pressegespräch an den Meerrettich Schlag des Gemüsebaubetriebs von Dirk Richter im Lübbenauer Ortsteil Klein Klessow eingeladen. Hier konnte die handarbeitsintensive Ernte und Aufarbeitung der scharfen Wurzel verfolgt und miterlebt werden.

Rund 1,5 Hektar Meerrettich baut Landwirt Dirk Richter in diesem Jahr an. Dank der zahlreichen Niederschläge während der Wachstumsperiode schaut er zufrieden auf Bestand und Ernte. Der Gemüsebaubetrieb Richter hat auf dem Großteil seiner Fläche die „Alte Spreewälder Landsorte“ kultiviert. Durch den Sortenerhaltungsanbau, den er mit Unterstützung des UNESCO Biosphärenreservats Spreewald umsetzt, kann diese traditionelle „Meerrettich-Herkunft“ – wie es fachlich korrekt heißt – gesichert und bewahrt werden.

Insgesamt werden in der Spreewaldregion rund 10 Hektar Meerrettich von vier Gemüsebaubetrieben angebaut was einer Ernte von rund 120 Tonnen entspricht. „Wir freuen uns, dass die Anbaufläche des Spreewälder Meerrettichs schon über viele Jahre konstant bleibt, obgleich die Flächengrößen der einzelnen Anbauer und auch deren Anzahl Schwankungen unterworfen ist“ erläutert Melanie Kossatz, Geschäftsführerin des Spreewaldvereins e.V. und fügt dem hinzu, dass der Spreewälder Meerrettich aufgrund seiner geringen Anbaufläche eine echte Rarität ist.

Die frisch geernteten und sortierten Meerrettichwurzeln werden an zwei Spreewälder Verarbeitungsbetrieben übergeben. Dabei gilt, je dicker die Wurzel ist, desto höher die Qualität und Schärfe. „Zuerst kommt der Meerrettich für zwei bis drei Wochen in den Frost, damit sich das Enzymleben in den Wurzeln beruhigt“ erklärt Markus Belaschk von der Firma SpreewaldRabe sein Vorgehen mit dem frisch gelieferten Erntegut. „Danach wird er bei -2 bis -4° C kühl gelagert und kann nach und nach verarbeitet werden“.



Schutzgemeinschaft „Spreewälder Meerrettich“



Abgefüllt in kleine Gläschen bieten die beiden Spreewälder Verarbeiter jeweils 10 verschiedene Sorten an. Ganz klassisch pur oder mit Sahne, fruchtig mit Apfel oder Preiselbeere und für alle, die scharfe Zutaten lieben auch mit Ingwer und Senf. In der Spreewälder Küche ist der Meerrettich ebenso verwurzelt, wie in seinen Böden und verfeinert zum Beispiel Rindfleisch- und Fischgerichte oder auch die Spreewälder Gurkensülze, die ebenfalls als geographische Angabe geschützt ist. Als Heilpflanze hat der Meerrettich lange Tradition, da er viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe, wie Senföle und Vitamin C, enthält.

Was bedeutet g.g.A. und Dachmarke „Spreewald“?

Wo der Spreewälder Meerrettich tatsächlich drin ist, erkennen Verbraucher*innen an dem blau-gelben EU-Siegel, der ihn als „Geschützte Geographische Angabe“ (g.g.A.) ausweist. Neben den Spreewälder Gurken, Spreewälder Gurkensülze, Peitzer Karpfen und Beelitzer Spargel besitzt auch der Spreewälder Meerrettich dieses EU-Gütesiegel. Die Dachmarke „Spreewald“ ist ein zusätzliches, freiwilliges Regionalzeichen für geprüfte Qualität und Herkunft des Spreewaldvereins e.V. Sie kennzeichnet eine Vielzahl regionaler Produkte. Beide Zeichen gemeinsam stärken das Vertrauen in Produkte mit regionaler Herkunft und unterstützen somit die regionale Wertschöpfung.

Mitgliedsbetriebe der Schutzgemeinschaft „Spreewälder Meerrettich g.g.A.“

Erzeugerbetriebe:

- Gemüsebetrieb Dirk Richter, Klessower Dorfstraße 3, OT Klein Klessow, 03222 Lübbenau/Spreewald, Tel.: 03542 45403
- Gemüsebaubetrieb „Spreewald“, Marcel Mich, Lübbenauer Straße 12, OT Klein Radden, 03222 Lübbenau/Spreewald, Tel.: 035456 5958
- Gurkenhof Frehn, Heinz-Peter-Frehn, Schöneiche 11, 15938 Steinreich, Tel.: 035452-15721
- Agrargenossenschaft Unterspreewald eG, Uwe Schieban, Simone Hill, Lübbener Straße 7 a, 15913 Märkische Heide OT Dürrenhofe, Tel.: 035472 6610

Verarbeitungsbetriebe:

- RABE Spreewälder Konserven GmbH, Markus Belaschk, Chausseestraße 16, OT Boblitz, 03222 Lübbenau/Spreewald, Tel.: 03542 8933-0, www.spreewaldrabe.de
- Meerrettichreiberei Koal, Karl Koal, Dorfstraße 15, OT Lehde, 03222 Lübbenau/Spreewald, Tel.: 03542 45356, E-Mail: info@spreewaldmeerrettich.de