

## Feuriger Startschuss für die scharfen steirischen Krenwochen

Utl.: 25 Gastronomiebetriebe bieten Kren-Gerichte in allerlei Variationen =

Graz (OTS) - "Steirischer Kren g.g.A., geadelt mit dem europäischen Herkunftsschutz, ist nicht nur eine gesunde Würze zur Brettljause, sondern mit diesem scharfen Gemüse lassen sich feine und edle Speisen komponieren", unterstreicht Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. Die 25 steirischen Hauben- und Meisterköche haben von 25. November bis 9. Dezember erlesene Krenspeisen auf ihren Speisekarten. Promotoren dieser kulinarischen Initiative sind Vizepräsidentin Maria Pein und Spitzenkoch Franz Fladl vom Restaurant "Predingerhof" in Weiz: "Wir sind Feuer und Flamme für den steirischen Kren. Seine unglaubliche Schärfe lässt sich in der Küche optimal veredeln - von der Kren-Suppe über Kren-Risotto oder Schnitzel mit Krenpüree bis hin zum Kren-Sauerrahm-Törtchen als Beilage zur Lachsforelle."

Steirischer Kren ist das Penicillin des Gartens

Bereits im 13. Jahrhundert war die heilende Wirkung von Kren bekannt. "Für die besondere Schärfe dieser Wunderwurzel sind Senföle verantwortlich, die antibakteriell wirken. Außerdem hat Kren einen doppelt so hohen Vitamin-C-Gehalt wie Zitronen", hebt Pein hervor. Besonders jetzt, wo wir anfällig für Erkältungskrankheiten sind, wirkt ein Löffel Steirischer Kren pro Tag als optimales Hausmittel, wie beispielsweise als Hustensaft oder Krenumschlag, bestätigen Experten. Zudem ist das Gemüse ein Wohlfühl-Macher, der ein angenehmes Sättigungsgefühl erzeugt. Auch wenn bei der Zubereitung von Kren so manche Träne vergossen wird, sie ist es wert!

Südoststeiermark ist Hauptanbaugebiet

Das traditionelle Anbaugebiet des steirischen Krens befindet sich im südöstlichen Teil des Bundeslandes, hier findet er aufgrund des milden Klimas und des tiefgründigen Lehmbodens optimale Wachstumsbedingungen. In dieser Region produzieren 84 Betriebe auf 380 ha dieses typisch steirische Gemüse. Die Steiermark ist somit das größte Anbaugebiet Europas. Insgesamt werden hier jährlich etwa 3.000 t Kren produziert. Das unterstreicht dessen zunehmende wirtschaftliche Bedeutung für das Bundesland, wo die Erzeugung zum

überwiegenden Anteil über Vertragslandwirte erfolgt.

Steirischer Kren bekommt die Schärfe und den starken Kopf durch die umsichtige Pflege

"Steirischer Kren will täglich seinen Herrn sehen und braucht eine sehr umsichtige Pflege", betont Martin Kern, Obmann der regionalen Krenbauern. Das unterscheidet Steirischen Kren g.g.A. von namenlosen, anonymen Produkten. Und weiter: "Für 1 ha dieser scharfen Wurzel muss der Krenbauer etwa 800 Stunden zur Verfügung stehen." Nachdem die kleinen Krenwurzeln im Frühjahr waagrecht in die Erde gelegt werden, heben die Landwirte im Sommer die gewachsenen Wurzeln per Handarbeit aus der Erde und entfernen die Seitentriebe, damit die Krenwurze kräftig und ihr Kopf besonders dick werden können. "Ein gebogener starker Kopf ist nämlich das Markenzeichen des steirischen Krens und die umsichtige Pflege ist für die außergewöhnliche Schärfe verantwortlich", so Kern. Gleich zweimal im Jahr wird das Penicillin des Gartens geerntet: Die eine Hälfte der Felder im November und die zweite Hälfte im März.

Herkunft von EU geschützt

Steirischer Kren ist 2009 von der EU mit dem Herkunftsschutz g.g.A. (geschützte geografische Angabe) geadelt worden. Dieses Gütesiegel darf nur verwendet werden, wenn in der Verpackung auch Steirischer Kren g.g.A. drinnen ist. (Schluss)

~

Rückfragehinweis:

Mag. Rosemarie Wilhelm  
Leiterin Presse- und Öffentlichkeitsreferat  
Landwirtschaftskammer Steiermark  
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz  
Tel.-Nr. +43/316/8050-1280  
Fax.-Nr. +43/316/8050-1512  
Mobil: +43/664/1836360  
E-Mail: [rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at](mailto:rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at)  
Web: <http://www.stmk.lko.at>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3344/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0153 2017-11-21/13:35

211335 Nov 17

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20171121\\_OTS0153](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20171121_OTS0153)