



Steirischer Kren g.g.A.

Wussten Sie ...

... dass ...

- ... 95% der österreichischen Krenmenge in der Steiermark produziert werden
- ... die schweren Böden der Steiermark zur besonderen Schärfe des Steirischen Krens beitragen
- ... Steirischer Kren als Frischware und auch verarbeitet im Handel erhältlich ist
- ... Kren sowohl im Herbst als auch im Frühjahr geerntet wird
- ... Kren eine sehr arbeitsintensive Kultur ist. Es heißt, „der Kren will jeden Tag seinen Herrn sehen.“
- ... es das „Krenheben“ gibt? Ende Mai – Juli wird jede Krenstange aus der Erde gehoben. Triebe und Seitenwurzeln werden entfernt, um eine schöne Wurzel zu bekommen.
- ... man richtig vom „Krenreißen“ und nicht vom „Krenreiben“ spricht
- ... Kren in vielen Variationen in der Küche eingesetzt werden kann

... wo Sie Steirischen Kren g.g.A. erhalten?

Geriebenen, verarbeiteten Kren und Stangenware erhalten Sie flächendeckend im österreichischen Handel.

... wie Sie Steirischen Kren g.g.A. erkennen?

Überall, wo **Steirischer Kren** draufsteht, muss Steirischer Kren drin sein!
In Zukunft (ab 2010) wird Steirischer Kren noch zusätzlich mit dem EU-Logo, das für geschützte geografische Angabe (g.g.A.) steht, versehen.



... wie gesund Steirischer Kren ist?

Kren wurde schon im Mittelalter gegen verschiedenste Krankheiten verabreicht
– etwa Vergiftungen, Ohrenscherzen und Dreitagefieber.

Der Vitamin-C-Gehalt des Steirischen Krens ist doppelt so hoch wie bei der Zitrone.

Kren wirkt als natürliches Antibiotikum das so genannte „Penicillin des Gartens“.

Die ätherischen Öle des Krens wirken sich positiv auf unseren Körper aus.

Kren hilft auch gegen Kopfschmerzen. Durch den Duft des geriebenen Krens werden leichte Verspannungen gelöst.

Das ist Grund genug, den Steirischer Kren vermehrt auf die Speisekarte zu bringen!

„Kren lüftet den Geist“, sagt der Volksmund.

Verein Steirischer Kren geschützte geografische Angabe
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz,
T 0316/8050-1611, F 0316/8050-1620