

Presseinformation

Graz, 19. April 2011

Grazer Krauthäuptel: Mit einem Paukenschlag in die Saison

Spitzenköche und Produzenten kreieren Grazer Krauthäuptel-Gericht des Jahres. Landwirtschaftskammer-Vizepräsident Johann Resch ruft Gastronomie und Hotellerie auf, dieses auf die Speisekarte zu setzen.

Kräftiger Paukenschlag. Das Wetter hat es ihm heuer anfangs nicht leicht gemacht. Doch jetzt ist er in voller Frische wieder da – der knackige Grazer Krauthäuptel mit seinem typischen roten Randerl. „Mit einem kulinarischen Paukenschlag startet der Grazer Krauthäuptel in die neue Saison. Heuer überraschen Spitzenköche der Genusshauptstadt Graz und die Produzenten mit kulinarischen Höhenflügen“, betont Landwirtschaftskammer-Vizepräsident Johann Resch.

Highlight: Grazer Krauthäuptel-Gericht des Jahres. Wochenlang haben die Spitzenköche an neuen Rezepten mit dem Grazer Krauthäuptel getüftelt, eine Jury hat daraus schließlich das Rezept des Jahres gekürt – Geeister Frischkäse mit karamellisiertem Grazer Krauthäuptel. „Mit dem Gericht des Jahres wollen wir die regionale Küche bereichern“, betont Resch, der die heimische Gastronomie und Hotellerie aufruft, diese neu kreierte Spezialität auf der Speisekarte zu platzieren. „Kreiert wurde das Gericht des Jahres von Spitzenkoch Markus Mischinger vom Restaurant Bloung in Graz.

Im Rennen um das Gericht des Jahres katapultierten sich ferner zwei kulinarische Kompositionen an die Spitze:

- Grazer Krauthäuptel mit pochierterm Wachtelei und
- Grazer Krauthäuptel mit Karfiolgrammeln

Schulterschluss Produzenten und Spitzenköche der Genusshauptstadt. „Dieser Schulterschluss zwischen Produzenten und Spitzenköchen der Genusshauptstadt Graz wird auch künftig kulinarische Impulse setzen“, kündigte Markus Hillebrand, Obmann der Genussregion Grazer Krauthäuptel an. „Wir werden unsere Köpfe rauchen lassen und unsere Zusammenarbeit weiter vertiefen. Vor allem soll der Grazer Krauthäuptel nicht nur auf dem Salatteller, sondern auch die Vorspeisen-, Haupt- und Nachspeisenteller erobern“, so Hillebrand weiter.

Wetter war erst in den vergangenen Tagen gnädig. Die lang anhaltend, kalte Witterung hat ihm anfangs nicht gut bekommen. Erst die Wärme und Sonne der vergangenen Tage haben dem Grazer Krauthäuptel gut getan – jetzt ist der beliebte Steirer in voller Frische und in bester Qualität wieder da. Wie der Grazer Krauthäuptel mundet? „Zart-knackig, leicht süßlich und bitterfrei“, beschreibt ihn Markus Hillebrand, der auf das typisch rote Randerl als Erkennungsmerkmal verweist.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360

