



KREN Tränenreicher Genuss

Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter! Sie sind senkrecht und waagrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!

Zwei **Erntetermine** gibt es im **Krenanbau**: im Herbst und im Frühjahr. Die Blätter müssen jeweils durch Kälte abgefroren sein. Sonst wäre zu viel Wasser im Kren und das **Reiben** wäre nicht möglich. Insgesamt fallen bei der Ernte pro Hektar 700 bis 1200 **Arbeitsstunden** an. Der Kren ist schon während der **Kultivierung** eine sehr aufwändige Kultur. Man unterscheidet beim Rohmaterial drei **Warenkategorien**. A-Ware sind Kren-Hauptwurzeln mit einem **Durchmesser** von über drei Zentimetern. Mehr als die Hälfte der gesamten Erzeugung fällt darunter. Hauptwurzeln unter drei Zentimetern werden als B-Ware verkauft. Sie machen fünf bis zehn Prozent aus. A- und B-Ware kann als ganze **Krenwurzel** oder geriebener Kren verkauft werden. Die Seitenwurzeln werden hingegen immer zu weiteren Krenprodukten wie fertigem **Oberskren** im Glas oder **Tafelkren** in der Tube verarbeitet, nie als Ganze verkauft. Sie sind C-Ware. In den Fabriken wird der Kren zunächst geputzt und dunkle Stellen werden entfernt. Dann wird der Kren gewaschen, gerieben und in Gläser abgefüllt. **Standardgröße** für den Lebensmitteleinzelhandel sind 60 Gramm. Für die Gastronomie gibt es Eimer in verschiedenen Größen.

O	A	S	G	H	I	C	R	M	M	F	H	M	W	A
N	D	U	R	C	H	M	E	S	S	E	R	S	A	R
Z	U	A	B	N	A	N	E	R	K	F	G	T	R	B
B	C	R	R	C	W	C	E	Y	R	K	R	A	E	E
N	K	C	I	R	O	R	R	H	E	R	G	N	N	I
E	V	G	S	Y	C	R	N	K	N	T	Q	D	K	T
R	Q	V	K	V	I	E	T	B	W	K	J	A	A	S
K	U	L	T	I	V	I	E	R	U	N	G	R	T	S
S	T	U	P	M	M	B	T	G	R	Z	E	D	E	T
R	V	U	K	B	I	E	E	J	Z	P	K	G	G	U
E	K	X	O	H	B	N	R	X	E	S	R	R	O	N
B	L	E	H	X	J	G	M	T	L	Q	T	Ö	R	D
O	Y	L	J	Q	M	R	I	F	I	N	O	S	I	E
U	P	E	O	E	X	R	N	S	B	J	B	S	E	N
N	H	N	E	R	K	L	E	F	A	T	X	E	N	Y

