



DER KREN

Wissenswertes

Was man als Kren kennt, ist die **Wurzel** der Krenpflanze. Sie gehört zur Familie der Kreuzblütler. Da er der schärfste Vertreter seiner Familie ist, nennt man Kren auch Scharf- oder Beißwurzel. Kren ist die österreichische Bezeichnung der Wurzel und kommt von dem slawischen Wort „krenas“, was so viel wie „weinen“ bedeutet. Im restlichen deutschsprachigen Raum heißt der Kren Meerrettich.

Kennst du noch andere Vertreter der Kreuzblütler?

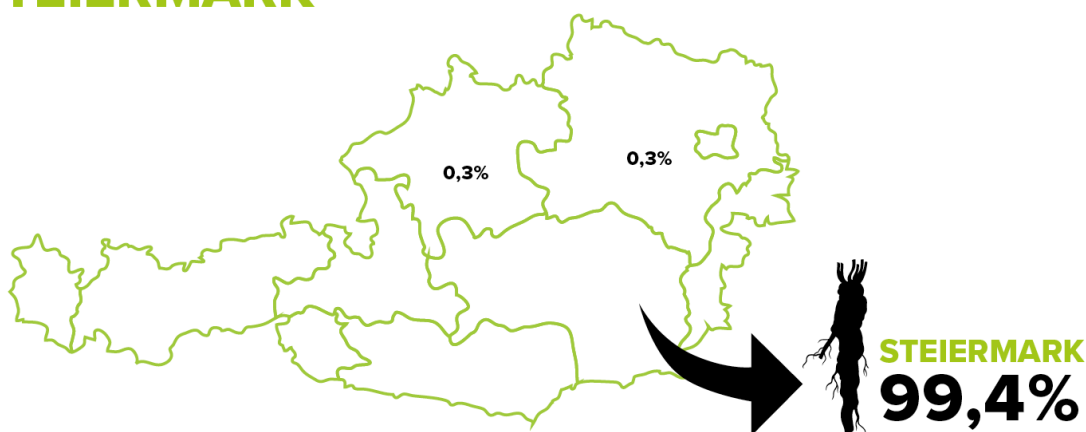
Kohl, Brokkoli, Chinakohl, Radieschen und Kresse

1 HERKUNFT DES KRENS

Herkunft des Krens und die Selbstversorgung

Überlege, in welchem Bundesland in Österreich wohl der meiste Kren angebaut wird und färbe das Bundesland ein:

99% DES KRENS AUS DER STEIERMARK



Infografik © Land schafft Leben 2022
Quelle: Statistik Austria, Gemüseernte, endgültige Ergebnisse 2019; Werte gerundet

2 BEANTWORTE

Versuche nun die folgenden Fragen richtig zu beantworten und kreuze an:

1. Wie viele Bäuerinnen und Bauern erzeugen österreichischen Kren?
☒ a. 60
b. 180
c. 530
2. Wie viele Bäuerinnen und Bauern kultivieren Bio-Kren in Österreich?
a. 30
b. 8
☒ c. 1
3. Wie oft im Jahr wird Kren in Österreich geerntet?
☒ a. 2 Mal
b. 9 Mal
c. 1 Mal
4. In Österreich werden im Jahr rund 18.000 ha Gemüse angebaut. Wie viel Prozent davon fallen auf den Kren?
a. 15 %
☒ b. 2 %
c. 10 %
5. Der Krenanbau ist sehr arbeitsintensiv.
☒ a. Ja. „Der Kren will täglich seinen Herren sehen.“^{*}
b. Nein. „Der Kren benötigt nur bei der Ernte Aufmerksamkeit.“

^{*} Dies ist ein altes Sprichwort, das den arbeitsintensiven Anbau des Krens symbolisieren soll.



3 RECHERCHIERE



Recherchiere auf www.landschafttleben.at was die Angabe g.g.A. beim steirischen Kren bedeutet.

„STEIRISCHER KREN g.g.A.“ = Der steirische Kren ist mit dem europäischen g.g.A.-Siegel geschützt – g.g.A. steht dabei für “geschützte geographische Angabe”. Krenprodukte, die dieses Siegel tragen, dürfen nur Kren enthalten, der in der Steiermark angebaut worden ist. Die Verarbeitung von steirischem Kren g.g.A. muss nicht in der Steiermark erfolgen.



Willst du mehr über die Kennzeichnung von Lebensmittel erfahren? Dann nutze die Lernmaterialien unseres „[Etiketten-Checkers](#)“

4 SUCHE

Bleibe auf der Seite von www.landschafttleben.at und suche die drei verschiedenen Krenprodukte, recherchiere ihre Eigenschaften und ordne zu, welche Qualität von Kren zur Herstellung verwendet wird.



1. KRENSTANGE

Eigenschaften: Die Hauptwurzel des Krens ist als Ganze erhältlich. Sie ist in einer Folie verpackt oder liegt lose im Regal.

Haltbarkeit: frischer, ungeschälter Kren im Kühlschrank – 2 Wochen

Krenqualität: A-Ware (Krenhauptwurzel mit einem Durchmesser von über 3 Zentimeter)





2. GERIEBENER KREN

Eigenschaften: Wichtig ist, richtig zu reiben: Damit Kren sein volles Aroma entfaltet, hält man die Krenstange am besten senkrecht zur Reibefläche. So reißt man den Kren eher, als ihn zu reiben und verhindert, dass er faserig wird und ausfranst. Den fertig geriebenen Kren beträufelt man dann am besten mit etwas Zitronensaft oder Essig, damit er nicht braun wird.

Haltbarkeit: Geriebener Kren im Glas schmeckt ungeöffnet ganze sechs Monate lang wie frisch gerieben.

Krenqualität: A- und B-Ware (Krenhauptwurzeln unter 3 Zentimeter Durchmesser)



3. WEITERE KRENPRODUKTE

Eigenschaften: Verarbeiteter Kren in cremiger Form; Tafelkren aus der Tube oder verzehrfertigen Apfel- oder Oberskren aus dem Glas. Krenpaste wird in Deutschland häufiger als in Österreich konsumiert.

Haltbarkeit: ungeöffnet im Kühlschrank bis zu 6 Monate

Krenqualität: C-Ware (Seitenwurzeln)