

Presseaussendung

Schladming, 11.04.2017



Steirischer Haubenkoch kocht mit Steirischem Kren – radikal minimal

Erstaunlich, was Österreichs Slow-Food Wegbereiter Johann Reisinger alles aus einer Krenwurzel zaubern kann. Erstaunlich auch, wie sich eine einstige Randregion Österreichs, das Steirische Vulkanland rund um die neue Stadt Feldbach zur „kulinarischsten Region“ Österreichs mausern konnte. Der Verein *Land schafft Leben* hat sich in und um Feldbach zusammen mit Johann Reisinger, dem Pionier der neuen, natürlichen Küche, auf die Spur des Krens begeben und war bei der Eröffnung des neuen Bauernmarktes in Feldbach live dabei.

Wie kaum anderswo fungiert eine Sonderkultur wie der Kren als kulinarischer Botschafter für eine ganze Region. Kren wächst sich nur in der Süd- und Südoststeiermark zu unvergleichlicher Schärfe aus. Nur Kren aus der Region genießt aus diesem Grund einen Herkunftsschutz, das europäischen Siegel „g.g.A.“ (Abkürzung für „geschützte, geografische Angabe“)

Tausendsassa Kren – gesund, potenzfördernd und spirituell

Rund 80 Bauern aus dieser Gegend kultivieren heute die aufgrund seiner antibiotischen Wirkung auch als „Penicillin des Gartens“ bekannte Krenwurzel. Vielen gilt der Kren ob seiner Durchblutungsförderung auch als „Steirisches Viagra“. Eine weniger fleischliche als vielmehr spirituelle Dimension erkannte die Volksfrömmigkeit seit jeher zu Ostern im Kren. Als „bitteres Kraut“ erinnerte er an die Gefangenschaft der Juden in Ägypten, aber auch an die Überwindung des „bitteren Lebens“. So wurde er fixer Bestandteil des österlichen Weihkorbes. Scharf und bitter, treibt frisch geriebener Kren Tränen in die Augen. Aber einmal gegessen und verdaut, wirkt er heilsam, stärkt Gesundheit und Lebenskräfte. Er wird so zum geschmackvollen Symbol für die österliche Heilsbotschaft.

Kren Verwendung total: „Leaf to Root“, vom Blatt bis zur Wurzel

Kren kennt man österreichweit meist nur in geriebener Form als Würze zur Jause, zu Fleisch- und Fischgerichten oder vermischt mit Apfel und Obers zu Schweinsbraten und Tafelspitz. Der steirische Spitzenkoch Johann Reisinger zeigt hingegen eindrucksvoll und verführerisch, dass man Kren im wahrsten Sinne des Wortes von „Leaf to Root“, von den Blättern bis zur Wurzel verwerten kann. Aus den dünnen Seitenwurzeln macht er Kren-Chips und Kren-Tee, am liebsten mit einem kleinen Kocher direkt am Feld. Die jungen grünen Triebe brät Reisinger in der Pfanne kurz an, macht einen Gemüse-Snack daraus oder garniert Fisch damit. Zur Nachspeise serviert er ein herrliches Apfel-Kren-Sorbet. *Land schafft Leben* war mit Johann Reisinger zusammen am Feld, am neu eröffneten Feldbacher Bauernmarkt und im „Schatten der Riegersburg“ und zeigt diese kulinarische Entdeckungsreise auf seiner Webseite.

Links

Videos zum Weg des Krens und alle Themen, Daten und Fakten rund um den Kren aus Österreich. Das Feldbach-Reisinger Video bildet die vierte Episode unserer Kren-Video-Reihe:

www.landschaftleben.at/lebensmittel/kren

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Johann Reisinger: <http://www.johann-reisinger.at>

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008

julia.eder@landschaftleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform www.landschaftleben.at den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Apfel über Huhn und Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet und überprüft. 40 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen *Land schafft Leben* als Ansprechpartner zur Verfügung und liefern wertvolle Informationen.