

Presseaussendung

Schladming, 16.04.2019



Kren zu Ostern: Tränenreicher Genuss mit heilsamer Wirkung

Kren ist fixer Bestandteil unseres Osterfestes. *Land schafft Leben* erklärt, warum das so ist, wie der aufwändige Anbau funktioniert und was genau uns beim Kren-Verzehr die Tränen in die Augen treibt.

„Der Kren will täglich seinen Herren sehen“, sagt man. Denn Kren zu erzeugen ist sehr aufwändig. Bis zu 15 Handgriffe pro Krenstange sind notwendig, um den Kren verkaufen zu können. Insgesamt wächst die Pflanze 200 Tage in der Erde heran. Nach etwa einem Monat wird jede einzelne Stange noch einmal aus der Erde gehoben und überflüssige Triebe werden entfernt. Das sogenannte „Kren heben“ ist es, was den Krenanbau zur Herausforderung macht. Es gibt praktisch nur eine Kren-Anbauregion in Österreich. Das ist die südliche Steiermark. Rund 80 Bauern erzeugen dort Kren, nur einer davon in biologischer Landwirtschaft. Dieser erntet auf einem Hektar nur halb so viel wie seine konventionellen Kollegen.

Kren made in Styria

Beim Kren unterscheidet man nicht nach Sorten, sondern nach Herkunft. Steirischer Kren ist einzigartig und gilt als besonders scharf. Die im Kren enthaltenen Senföle verleihen ihm die Schärfe und wirken auf dem Weg durch den menschlichen Körper keimhemmend. Daher beugt Kren bakteriellen Infektionen vor. Er gilt als natürliches Antibiotikum und man sagt ihm auch eine potenzfördernde Wirkung nach.

Steirischer Kren ist mit dem gelb-blauen Zeichen mit der Aufschrift „Geschützte Geografische Angabe“ versehen. Es garantiert Konsumenten, dass der Kren auf jeden Fall in der Steiermark angebaut und geerntet worden ist. Die Verarbeitung darf auch außerhalb des Anbaugebiets erfolgen.

Erst scharf und bitter, dann stärkend und geschmackvoll

Die Krenwurzel ist eigentlich scharf, um Fraßfeinde abzuschrecken. Wir Menschen essen Kren gerade wegen seiner Schärfe. Richtig dosiert erhöht Kren das Geschmackempfinden, ohne Schmerzen auszulösen. Das Senföl im Kren ist leicht flüchtig, weshalb es auch leicht in die Nase steigt. Die Nase beginnt zu laufen und der Kren treibt Tränen in die Augen. Aber einmal gegessen und verdaut, wirkt er heilsam, stärkt das Immunsystem und beugt bakterielle Atem- und Harnwegsinfekte vor. Besonders zu Ostern hat Kren in Österreich eine besondere traditionelle Bedeutung. Den Kren verknüpfen wir mit dem österlichen Passionsgeschehen – und nebenbei auch kulinarisch mit Osterschinken und Osterei. Am Karsamstag wird er mit süßem Brot, hart gekochten Eiern, Fleisch und anderen Köstlichkeiten im Wehkorb zur Kirche getragen, wo die Osterspeisen gesegnet werden. Inmitten der österlichen Leckerbissen symbolisiert er das tränenreiche Leiden Christi.

Links:

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

Videoreihe „Der Weg des Krens“: www.landschaftleben.at/lebensmittel/kren/videos

Alles über Kren aus Österreich: www.landschaftleben.at/lebensmittel/kren

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@landschaftleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 14-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 55 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.