



Eine Region die bewegt.

Der Herbst wird scharf Genussherbst in Bad Radkersburg

Schon mal Kren-Likör oder Kren-Suppe probiert? Richtig, vorbei sind die Zeiten, in denen man den Kren nur als scharfe Ergänzung zum Würstel gesehen hat. Die Bad Radkersburger Köche zaubern aus dem pikanten Wurzelgemüse neue Geschmackserlebnisse auf die Teller ihrer Gäste. Zusammen mit Kürbis und Käferbohne steht der Kren im Mittelpunkt des Genussherbstes in der südlichen Steiermark. Auch bei Edi Liebeg, Küchenchef im Romantik Hotel im Park darf der „flotte Gemüsedreier“ nicht fehlen. Ihm sind vor allem regionale Produkte wichtig. „Das Besondere an der Kulinarik der Südoststeiermark ist, dass aus den besten heimischen Naturprodukten Spezialitäten für Genießer entstehen.“ Eine dieser kreativen Gaumenfreuden ist das Kren-Eis, das Liebeg als verführerische Dessertvariation serviert.

Paradebeispiel für gelebte Regionalität

Welcher Aufwand hinter den neuen kulinarischen Experimenten steckt, weiß Kren- und Kürbisbauer Christian Weber: „Bis zu tausend Stunden Feldarbeit sind pro Hektar Kren nötig.“ Kein Wunder, erfolgt doch das Ernten des Krens in zwei Etappen: einmal im Herbst nach dem ersten Nachtfrost und im Frühjahr. Der winterharte Kren kann so über die kalten Monate in der Erde verbleiben, ohne dass sich sein Geschmack verändert. Steirischer Kren trägt übrigens das europäische Qualitätsgütezeichen, das nur wenige ausgewählte Spezialitäten in Österreich tragen.

Scharfer Vitaminspender

Kren ist seit tausenden Jahren fixer Bestandteil der Ernährung. Bereits die alten Ägypter wussten um seine kulinarischen und medizinischen Vorteile. Der „Scharfmacher“ mit dem hohen Vitamin C-Gehalt gilt als traditionelles Hausmittel. Seiner antibakteriellen Wirkung verdankt er sogar seinen Spitznamen als „Penicillin des Gartens“. Heute werden die positiven Inhaltsstoffe des steirischen Wurzelgemüses in spezieller Kren-Kosmetik genutzt. Erlebbar sind die außergewöhnlichen Produkte immer freitags in der Parktherme Bad Radkersburg. Jeden Mittwoch kann man den Kochprofis der Parktherme bei der Krenzubereitung über die Schulter schauen.

Fotodownload (Rechte: Bad Radkersburg): Ein Urlaub in der Region Bad Radkersburg verbindet Thermalwasser, Bewegung mit vitaminreicher Kulinarik aus Kren, Kürbis oder Käferbohne. Die Bad Radkersburger Köche Inge Kraus und Manuel Koller.

Rückfragen:



Mag. Birgit Oberhollenzer-Praschberger
Berchat 280, 6135 Stans
fon 05242-63636
mobil 0676-7282800
birgit@oberhollenzer.at
www.oberhollenzer.at