

„STEIRISCHER KREN“ g.g.A.

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Gemeinschaftsschutz besteht aufgrund Eintragung gemäß Verordnung (EG) Nr. 510/2006: VO (EG) Nr. 1229/2008, L333/3 v. 11.12.2008

EG-Nr.: AT/PGI/005/0249/04.09.2002

AT-Nr.:

1. NAME

Steirischer Kren

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. ART DES ERZEUGNISSES

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6 Gemüse, unverarbeitet und verarbeitet

4. SPEZIFIKATION:

4.2. Beschreibung:

Der steirische Kren ist eine Pflanze aus der Familie der Brassicaceae = Cruciferae (lateinische Bezeichnung: *Amoracia rusticana*). Synonym ist die Bezeichnung „Meerrettich“. Genutzt werden die durch Kultur erzielten Krenstangen als Frischware und teilweise (speziell in der Verarbeitung) die dünnen Seitenwurzeln.

Beschreibung des unverarbeiteten steirischen Krens:

Typisch für den steirischen Kren ist sein Aussehen, welches durch glatte, gleichmäßige Stangen mit lediglich leicht gebogenem Kopf bestimmt ist, die wenige Feinwurzeln aufweisen. Die durchschnittliche Gesamtlänge beträgt 25 bis 30 cm (er gelangt allerdings auch in Teilstücke geschnitten in den Geschäftsverkehr), der Stangendurchmesser beträgt ca. 3 cm. Geschätzt wird der steirische Kren vor allem wegen der würzigen Schärfe, welche bei diversen Verkostungen und Beschreibungen oft hervorgehoben wird. Weiters sind der starke Wuchs sowie die fehlende Neigung zum Bitterwerden die charakteristischen Eigenschaften des steirischen Krens.

Beschreibung des verarbeiteten Krens:

Steirischer Kren wird entweder frisch gerieben in einem natürlich schonenden Verfahren haltbar gemacht, sodass er im Aussehen und im Geschmack frisch geriebenen Kren gleichzusetzen ist, oder er wird gerieben und mit Konsistenz gebenden (cremig) und haltbar machenden Zusatzstoffen versehen. In beiden Fällen wird er in verschiedenen Gebindeformen (Tuben, Dosen, Gläsern etc.) angeboten. Die ausschließliche Verwendung von steirischem Kren gewährleistet die hohe Schärfe und Würzigkeit. Zur Verarbeitung gelangen neben den Krenstangen auch die dünnen Seitenwurzeln.

4.3. Geografisches Gebiet:

Das traditionelle Anbaugebiet des steirischen Krens befindet sich im südlichen Teil der Steiermark. Es sind dies die Bezirke Radkersburg, Feldbach, Leibnitz, Deutschlandsberg, Voitsberg, Graz-Umgebung, Weiz, Hartberg und Fürstenfeld (Linie Hartberg-Weiz-Graz-Voitsberg). Dieses Gebiet ist durch die Wechsel- (derzeitige Bezeichnung B 54) bzw. die Packerbundesstraße (derzeitige Bezeichnung B 70) abgegrenzt.

4.4. Ursprungsnachweis:

Eine Liste der steirischen Krenanbauer wird in einem Erzeugerregister des Landesverbandes steirischer Gemüsebauern geführt. Nur jene Produzenten, die in diesem Register aufscheinen, dürfen den steirischen Kren g. g. A. als unverarbeitete Rohware anbieten bzw. als solchen bezeichnet an Firmen zur Vermarktung bzw. Verarbeitung liefern. Zu diesem Zwecke wurde vom Landesverband Steirischer Gemüsebauern gemeinsam mit den Abnehmerfirmen eine Arbeitsgruppe „Kren g. g. A.“ eingerichtet. Die Rückverfolgbarkeit der Herkunft mit der auf dem Produkt ersichtlichen Kennzeichnung erfolgt über Anbauverträge sowie über Flächenverzeichnisse bei Invekos-Mehrfachanträgen. Über die Aufzeichnungen der Produzenten (Flächenverzeichnisse, Ernte- sowie Verkaufsaufzeichnungen) ist die Herkunft des „steirischen Krens“ jederzeit nachvollziehbar. Bei Ausweitung des Anbaus bzw. bei einer Neuaufnahme des Anbaus ist der Bezug der Fehser (ausgewählte Seitenwurzeln zum Anbau von Kren) nachzuweisen, es dürfen nur Fehser von registrierten, steirischen g. g. A. Krenproduzenten verwendet werden. Eine Studie des Austrian Research Centers zur Unterscheidung des steirischen Krens von ausländischen Krenproben mittels Isotopenuntersuchung ergab eine gute Identifizierung des steirischen Krens im Vergleich zu Referenzproben anderer Herkünfte. Mit dieser Methode ist es in Zukunft im Zweifelsfall rasch und sicher möglich, die steirische Herkunft zu bestimmen oder auszuschließen.

4.5. Herstellungsverfahren:

Zur Produktionsweise:

Die Fehser (ausgesuchte Seitenwurzeln) werden im Frühjahr auf das vorbereitete Feld in einem Reihenabstand von 70 cm ausgelegt. Diese Arbeit erfolgt mit entsprechenden Legemaschinen, wobei die Krenfehser in einem Abstand von jeweils 10 bis 15 cm voneinander fast waagrecht abgelegt werden (in anderen Produktionsländern werden die Fehser auch senkrecht abgelegt). Um die Bildung von unerwünschten mehrköpfigen Stangen zu vermeiden, werden die Fehserköpfe ab Juni freigelegt und bis auf den Stärksten alle Seitentriebe ausgebrochen. In weiterer Folge werden die Stangen nochmals frei gelegt, um die Seitentriebe und Seitenwurzeln bis auf den untersten Wurzelkranz durch Abreiben oder Abschneiden zu entfernen. In feuchten Jahren wird diese Arbeit nach ca. einem Monat wiederholt. Dies geschieht auch heute noch in mühevoller Handarbeit. Durch diese Maßnahmen ist es möglich, im Spätherbst (November) oder im zeitigen Frühjahr (Februar/März) glatte, gleichmäßige Stangen mit leicht gebogenem Kopf zu ernten, was eben dem charakteristischen Aussehen des steirischen Krens entspricht.

Die Ernte erfolgt mittels Rodegerät (gegenläufiger Schwingsiebroder). Dabei werden die Krenwurzeln ausgehoben und auf der Oberfläche abgelegt. Die geernteten Krenstangen werden gereinigt und für die Frischvermarktung meist foliert, manchmal auch in Stücke geschnitten angeboten. Die Krenstangen können zum Zwecke eines kontinuierlichen Marktangebotes bei Temperaturen von -2 °C in ungeputztem Zustand gelagert werden.

Die Anbaufläche beträgt derzeit in der Steiermark ca. 300 ha. Die Jahresproduktion liegt bei ca. 3 000-4 000 Tonnen.

Verarbeiteter steirischer Kren wird wie folgt aufbereitet:

Zur Weiterverarbeitung gelangen sowohl die Krenstangen, als auch die dünneren Seitenwurzeln, jedenfalls jedoch ausschließlich (zu 100 %) ausgewählte, kontrollierte und handverlesene Rohware aus dem angegebenen Erzeugungsgebiet. Nicht sofort verarbeitete Rohware kann bei – 2 °C in Kühlräumen gelagert werden.

Die Krenstangen werden in schonenden Verfahren geputzt, gewaschen und händisch verlesen, um schlechte Qualitäten wegzusortieren. Danach werden die Krenstangen frisch gerieben und entweder mit Konsistenz gebenden und haltbar machenden Zusatzstoffen verfeinert (Essig, Öl, Zitronensäure, Schwefel), um so das besondere Aroma und die Schärfe des steirischen Krens zu erhalten, oder frisch geriebener Kren wird in einem natürlich schonenden Verfahren haltbar gemacht (Zusatz von E 223, Konservierungsmittel), und ist somit für einige Monate dem frisch geriebenen Kren gleichzusetzen. Abschließend kommt es zur sterilen Abfüllung in Gläser, Tuben oder Fässer.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Geschichte und Ruf des steirischen Krens:

Der gute Ruf des steirischen Krens ist bereits seit ca. 140 Jahren bekannt. Der feldmäßige Anbau in der Steiermark entwickelte sich ab 1940 ausgehend vom Bezirk Radkersburg. Seit 1967 wird über den Landesverband Steirischer Gemüsebauern der vertragsmäßige Anbau organisiert. Dadurch war es möglich, dem steirischen Kren auch zu Exportbedeutung zu verhelfen. Seit über 40 Jahren wird der steirische Kren in wirtschaftlich bedeutenden Mengen auch konserviert.

Die steirischen Landwirte haben darüber hinaus wesentlich zur Entwicklung der Anbau- und Erntetechnik in diesem Agrarbereich beigetragen. So wurde beispielsweise im Jahre 1976 ein Patent betreffend ein „Verfahren zum Verpacken von Krenwurzeln“ erteilt. Auch wurde in der Steiermark ein spezielles Rodegerät für die Krenernte entwickelt und für ihr Verfahren zur Haltbarmachung frisch geriebenen Krens wurde einer steirischen Firma sogar der größte steirische Technologiepreis, der „Fast Forward Award“ verliehen.

Zahlreiche Medienberichte bestätigen sowohl die Beliebtheit des steirischen Krens als auch die wirtschaftliche Bedeutung des Krenanbaus und der Krenverarbeitung für die Region. Im steirischen Krenanbaugebiet wird unverarbeiteter Kren traditionellerweise vor allem in Buschenschänken als Beigabe zu diversen Jausengerichten geschätzt.

Klima- und Bodenverhältnisse:

Das illyrische Klima in der Südsteiermark zeichnet sich durch eine hohe Luftfeuchtigkeit, relativ hohe Niederschlagsmengen und hohe Temperaturen in der Vegetationsperiode aus. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 9,5 °C; die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge beträgt 880 mm. Die mittelschweren Böden (Braunerde mit hohem Tonanteil) im Krenanbaugebiet besitzen eine gute Wasserführung und schaffen somit ideale Wachstumsbedingungen.

In Zusammenwirken mit diesen Einflüssen entstand durch jahrzehntelange vegetative Vermehrung (Fechserselektion) in der Südsteiermark der steirische Kren mit seinen vorzüglichen Geschmackseigenschaften und seinem charakteristischen Aussehen, welches ihn für Fachleute schon rein optisch von Krenstangen anderer Herkünfte unterscheidbar macht. Von den Konsumenten geschätzt und gezielt nachgefragt wird er vor allem wegen seiner würzigen Schärfe.

Verarbeiteter Kren:

Durch die Verwendung des steirischen Krens mit seinen Charakter gebenden Eigenschaften unterscheiden sich auch die Verarbeitungsprodukte von anderen Herkünften, da die Würzigkeit und Schärfe durch schonende Verfahren erhalten bleiben.