

Kren

Armoracia rusticana

Kulturansprüche:

Kren benötigt gemäßigtes Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit und bevorzugt humose tiefgründige mittelschwere Lehmböden mit pH 6,5 bis 7,5. Staunasse Böden sind für den Krenanbau nicht geeignet. Unter -4 bis -5°C frieren die Blätter ab, die Qualität bleibt jedoch erhalten, wodurch eine Ernte erst im Frühjahr ermöglicht wird.

In der Fruchtfolge ist eine **vierjährige Anbaupause** gegenüber sich selbst und anderen Brassicaceen einzuhalten. Gute Vorfrüchte sind Mais und Getreide. Im Boden verbleibende Wurzelreste können lästiges Unkraut in den Folgejahren sein. Als Folgefrucht wird somit vorwiegend Mais kultiviert, da dort eine gute Unkrautbekämpfung und Beschattung möglich ist.

Kren wird nur vegetativ vermehrt

Düngung:

N: Nmin-Sollwert 240 kg/ha (8-10 t Ertrag)

P205: 60 kg/ha - Versorgungsstufe C

K20: 180 kg/ha - Versorgungsstufe C

Je nach Bodenverfügbarkeit ist eine Schwefelgabe von 50 kg S/ha empfehlenswert.

Anbautechnik:

Pflanzung: erfolgt Mitte März bis Mitte April, wenn die Bodenfeuchte es zulässt

Reihenabstand: 60-80 cm

Abstand in der Reihe: 40-50 cm

Bestandesdichte: 25.000 – 35.000 Pflanzen /ha

Krenheben

Um die Bildung von unerwünschten mehrköpfigen Stangen zu vermeiden, ist es notwendig von Mitte Mai bis spätestens Mitte Juni die Köpfe vorsichtig freizulegen und bis auf einen Hauptkopf abzugeizen. Die Seitentriebe und Seitenwurzeln werden durch Abreiben entfernt, um glatte Stangen zu erhalten.

Ernte:

Die Ernte erfolgt im Herbst (ab November) bzw. im zeitigen Frühjahr. Zu Beginn der Ernte wird das Kraut abgemäht. Die Stangen werden mit dem sogenannten Krenpflug geerntet, vom Feld gebracht und am Hof marktgerecht geputzt und aufbereitet.

Der Ertrag liegt bei 8 – 14 t/ha

Qualität:

Im Krenanbau wird je nach Größe der Krenstangen zwischen A, B und C Ware unterschieden.

A-Ware: Stangen mit einem Durchmesser von über 3 cm

B-Ware: Stangen, die den Durchmesser von 3 cm nicht erreichen bzw. missgeformt sind.

C-Ware: Seitenwurzeln

Lagerung:

Kren ist bei 0 bis -2°C (max. -4°C) und 95-97% relativer Luftfeuchtigkeit über ein Jahr ohne Qualitätsverlust lagerbar. Bei 0°C sind die Stangen bis zu 8 Monate lagerfähig. Bei -2°C bis zu 12 Monaten, aber unter guten Bedingungen auch bis zu 2 Jahre.

Andreas Achleitner, LK Stmk, 09/2016