

Presseinformation

Graz, 18. November 2020

Kren-Award: Sieger und Finalisten

Finalisten Kategorie „Produkte und Innovationen“

1. Platz

Christine Krasser von „Christines Köstlichkeiten“: Das Krentörtchen

Wie der Name verrät, handelt es sich dabei um eine echte Torte, aber eben in Kleinformat. Die Idee zum „Drei-Stück-Törtchen“ kam der passionierten Konditorin während des Lock-downs im Frühjahr. *„Ich hatte sehr viele Aufträge, kleine Klopapier-Törtchen als Gag zu machen. Daraus entwickelte sich meine ganze Linie an verschiedenen Törtchen und meine Kunden lieben es.“*, erinnert sich Christine **Krasser**. *„Ich selbst arbeite den ganzen Tag mit Süßem, wenn ich jedoch nach Hause komme, freue ich mich auf einen geschmacklichen Ausgleich: am liebsten eine Brettl Jause mit viel Steirischem Kren.“*, erklärt die Zucker-Künstlerin. Die leckeren Happen sind in ihrem Selbstbedienungsladen von Montag bis Sonntag im Predinger Zentrum erhältlich.

2. Platz

Helmut Radl vom „Siebinger Hof“ und Franz Lampl-Küssner vom Wein- und Genussgut Rosenberg: Spirituosenneuheit mit Steirischem Kren g.g.A. „Wild Horse R.A.D“

Der Krenschnaps benötige über ein Jahr Entwicklungszeit und jetzt ist es soweit: Zu den kulinarischen Köstlichkeiten von Kren-Koch Helmut **Radl** gibt es jetzt auch ein Glaserl zu trinken. *„Ich bin der Kren-Experte und mein Freund und Geschäftspartner Franz Lampl-Küssner der Spirituosen-Fachmann. Bis tief in die Nacht haben wir herumprobiert, das Ergebnis ist echt scharf geworden!“*, freut sich Helmut **Radl** und Franz **Lampl-Küssner**. Der Produktname „Wild Horse R.A.D“ kommt vom englischen Namen für die Krenwurzel: Horseradish, der „Pferderettich“, da es bei Pferden und anderen Haustieren wie beim Menschen als altes Hausmittel gegen Erkältungen eingesetzt wird.

3. Platz

Familie Timischl vom Genusshaus Timischl: Kren-Senf von TIMI

Das Genusshaus Timischl ist heuer 100 Jahre alt geworden. Eine lange Tradition, die Familie Timischl mit dem Steirischen Kren gemeinsam hat. Das Credo von Edith und Johannes Timischl und ihrem Kren-Senf lautet: In der Früh den Steirischen Kren ernten, am Vormittag verarbeiten und zu Mittag essen! *„Ich selbst bin leidenschaftlicher Krenesser. Und vor fünf Jahren hatte ich die Idee zum Krensenf.“*, erinnert sich Johannes **Timischl**. Nach einer einjährigen Probierphase war es dann soweit: der gänzlich zusatzfreie Kren-Senf war fertig. *„Das wichtigste für den kräftigen Geschmack*



meines Kren-Senfs sind die herausragende Qualität des Steirischen Krens und die schnelle Verarbeitung. Das gibt die perfekte Schärfe!“, betont Johannes Timischl.

Finalisten Kategorie „Kulinarik“

1. Platz

Kren-Spitzkoch Nemes Szabolcs vom „Marktheurigen Strobl“: Kren brûlée mit Orangenragout, süßen Bröseln und Kreneis. Bereits zum zweiten Mal steht Andreas Strobl vom Marktheurigen Strobl in St. Ruprecht an der Raab im Finale des Steirischen Kren Awards. 2018 holte er mit einem Hauptgericht den 2. Platz. *„Heuer zeigen mein Koch, Nemes Szabolcs, und ich mit dieser Nachspeise, dass Steirischer Kren auch süß sein kann.“*, erklärt Andreas **Strobl**. Der Familienbetrieb Strobl besteht bereits seit 1929 und ist eng mit der heimischen Landwirtschaft verbunden. Seine Küche verwöhnt die Gäste das ganze Jahr über mit regionalen Spezialitäten. Sehr beliebt bei den Gästen ist der traditionelle Semmelkren zum Tafelspitz.

2. Platz

Spitzkoch Markus Sirm vom Hotel Restaurant Allmer: Rosa Scheiben vom Schweinerückensteak an Krenschäum serviert mit steirischem Kren-Erdäpfelprüree, dazu Tomaten-Apfel-Speck-Garnitur. Das Viersterne-Hotel serviert seinen Gästen nur das Beste vom Besten oder eben das Schärfste vom Schärfsten. *„Ich bin leidenschaftlicher Kren-Esser. Schon als Kind wurde ich darauf geeicht: Nach der Kirche gab es immer ein Würstel mit ordentlich Kren-Senf und einem roten Kracherl. Meine Kinder essen das jetzt auch schon sehr gerne.“* Der kreative Koch hinter dem Gericht ist der vielversprechende Jung-Koch Markus **Srim**.

3. Platz

Helmut Radl vom „Siebinger Hof“: Gebratenes Rückenstück vom Vulkanlandschwein unter Krenschäum und krossem Speck dazu Kren-Nocken von der roten Polenta. Helmut Radl ist Kren-Koch mit Herz und Seele. Seit über dreißig Jahren verwöhnt er seine Gäste auf seinem Siebingerhof in der Südsteiermark mit kreativen Kren-Gerichten. *„Aufgewachsen zwischen den Krenfeldern in Siebing, habe ich den Steirischen Kren schon mit der Muttermilch aufgenommen. Er gehört für mich in die Küche wie das Amen zum Gebet.“* Den Kren bezieht er von den vielen steirischen Krenbauern gleich aus seiner Nachbarschaft. *„Meine Gäste schwärmen vor allem von meinen fluffigen Kren-Nockerln. Wie sie schmecken? Vorbeikommen und im Geschmackshimmel sein, sag ich da nur!“*, lacht Helmut **Radl**.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360