

Zahlen & Fakten

Graz, 18. November 2020

Steirischer Kren g.g.A.

- EU-Herkunftsschutz:** g.g.A. steht für **geschützte geografische Angabe**, denn Steirischer Kren wurde als europäisches Top-Produkt geadelt. Seit 2008 darf Kren aus der Steiermark das g.g.A.-Gütesiegel des europäischen Herkunftsschutzes führen. Der EU Herkunftsschutz g.g.A. wird von einer unabhängigen Kontrollstelle jährlich strengstens kontrolliert und garantiert Kren aus der Steiermark, wenn „steirisch“ am Etikett angeführt ist. Steirischer Kren g.g.A. steht somit in einer Reihe mit französischem Champagner, italienischem Prosciutto di San Diele, Steirischem Kernöl oder griechischem Feta Käse.
- 

Zahl der Betriebe: 64

Krenfläche: 307 Hektar

Krenernte: Geerntet wird im Spätherbst (November, Anfang Dezember) sowie im zeitigen Frühjahr (Februar, März). 99 Prozent des heimischen Krens wird in der Steiermark geerntet. Knapp 3.500 Tonnen pro Jahr.

Vermarktung: Eine Hälfte des Steirischen Krens wird in frischen Stangen vermarktet. Die zweite Hälfte wird von den steirischen Verarbeitungsbetrieben veredelt zu geriebenen Steirischen Kren in Gläsern angefüllt. Kren im Glas bleibt im Kühlschrank länger scharf.

Anbau: Seit 1960 wird Steirischer Kren erwerbsmäßig angebaut. Ab 1970 erfolgte der Vertragsanbau. Bedeutsam war der Krenanbau in der Steiermark bereits 1850.

Kren ist eine der arbeitsintensivsten Kulturen überhaupt. 33.000 Fehser (Krensatzlinge) werden pro Hektar mit der Hand einzeln nach dem Aufgang gehoben und die Seitenwurzeln entfernt.

