

Zahlen und Fakten

Graz, 21. April 2022

Grazer Krauthäuptel

Ernte. Mehr als 15 Millionen Stück pro Jahr.

Anbaufläche in der Steiermark. 168 Hektar im Freiland und in Folienhäusern.

Zahl der Produzenten. Rund 100 Gemüsebauern, überwiegend im Grazer Raum und in der Südoststeiermark, kultivieren den Grazer Krauthäuptel.

Am typisch roten Randerl erkennbar. Seine äußeren Blätter haben ein schmales, dunkelrot bis violett gefärbtes Randerl. Besonders geschätzt wird der Grazer Krauthäuptel wegen seines zartknackigen, leicht süßlichen, bitterfreien Geschmackes.

Vitaminreich und kalorienarm. Der beliebteste Salat der Steirer ist nicht nur ein wahrer kulinarischer Genuss, sondern hat auch ganz schön etwas im Köpfchen: Reichlich Vitamine und Mineralstoffe. Wichtig: Der Vitamin-Gehalt im Salat nimmt nach außen hin zu. Der Grazer Krauthäuptel besteht zu 90 Prozent aus Wasser, ist sehr kalorienarm und ideal für leichte Kost sowie für Schonkost.

Tipps für die Zubereitung. Den Grazer Krauthäuptel kurz und nur mit wenig Wasser waschen. So bleibt dieser frisch und knackig, Vitamine und Mineralstoffe bleiben gut erhalten. Den Grazer Krauthäuptel erst kurz vor dem Essen zubereiten. Auch die äußeren Blätter verwenden, diese sind am vitaminreichsten! In ein feuchtes Tuch eingeschlagen hält sich der restliche Salatkopf im Kühlschrank länger – zusätzlich sollte er dort getrennt von Fruchtgemüse wie Paprika oder Paradeisern gelagert werden.

Robustheit spart beim Pflanzenschutz. Pflanzenschutzmaßnahmen können beim Grazer Krauthäuptel wegen seiner Robustheit auf ein Minimum reduziert werden – diese traditionelle Sorte hat sich im Lauf der Zeit gut an unser Klima und andere Faktoren angepasst. Die Produktion erfolgt nach den Richtlinien von AMA Gap beziehungsweise Biorichtlinien für Grazer Krauthäuptel in Bioqualität.

