

# Presseinformation

Graz, 18. April 2023

## **Paukenschlag für den Grazer Krauthäuptel**

**Bunte und freundliche Sympathie-Kundgebung zum Saisonstart für den Lieblingssalat der Steirerinnen und Steirer**

**Komplimente für den Grazer Krauthäuptel.** „Genialer Energiesparer“, „Regionalitätskaiser“, „Sicher vor der Haustür“, „Vitaminbombe“, „Schlankmacher“, „Wir schützen Klima, Boden und Wasser“. Mit solchen und ähnlichen Statements auf farbenfrohen Transparenten und Schildern machten die Grazer Krauthäuptel-Bauern und etwa 50 Schülerinnen und Schüler der Fachschulen Grottenhof, St. Martin und der Höheren Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Graz-Eggenberg am Grazer Hauptplatz auf den Freiland-Ernte-Start des Aristokraten unter den Salaten aufmerksam. Im Zuge dieser Sympathie-Kundgebung verteilten sie zur Freude der Passant:innen den frühmorgens frisch geernteten Grazer Krauthäuptel in der Grazer Innenstadt.

**Genialer Energiesparer und Regionalitätskaiser.** „*Der Grazer Krauthäuptel ist ein genialer Energiesparer. Schon Mitte Februar wurden die jetzt frisch geernteten Salatköpfe als kleine Pflänzchen auf den Feldern ausgepflanzt und nur mit Vlies vor Kälte und Wind geschützt. Kein weiterer Energieeinsatz wie beispielsweise eine Heizung, sonstige Wärmequellen oder Beleuchtungen sind für die Kultivierung des Lieblingssalates der Steirerinnen und Steirer im Freiland notwendig*“, unterstreicht Vizepräsidentin Maria **Pein**. Das bedeutet: Der feine zart-knackige Grazer Krauthäuptel ist bestes an unser Klima angepasst und im Gegensatz zum international weitgereisten Eisbergsalat ein echter Regionalitätskaiser.

**Agrarlandesrat Johann Seitinger.** „*Der Grazer Krauthäuptel ist eines jener besonderen Qualitätsprodukte, auf die man sich nach dem Winter schon ganz besonders freut, weil er die Saison frischer regionaler Lebensmittel eröffnet. Darüber hinaus steht der Grazer Krauthäuptel für kürzeste Transportwege und ist damit Ausdruck von nachhaltigem Klimaschutz.*“

**Kurt Hohensinner, Stadtrat für Lebensmittelsicherheit und Märkte.** „*Zwischen den Salatfeldern vor Graz und dem Hauptplatz liegen im Schnitt weniger als 20 Kilometer. So viel Regionalität ist nicht zu überbieten*“, unterstreicht Kurt **Hohensinner**, der auch für die Grazer Bauernmärkte ressortzuständig ist. Und weiter: „*Als Genusshauptstadt kooperieren wir schon lange mit der Genussregion Grazer Krauthäuptel und setzen auf Regionalität, Saisonalität und kurze*



*Transportwege. Auf allen Bauernmärkten genauso wie bei den Gastronomen unserer Partnerbetriebe.“*

**Markus Hillebrand, Sprecher der Grazer Krauthäuptel-Bauern: Wir schützen Klima, Boden und Wasser.** *„Zur Sicherung der Erträge setzen wir in der Salatfruchtfolge auf Humusaufbau, Bodengesundheit und Wasserschutz,“* so Markus **Hillebrand**, Sprecher der Grazer Krauthäuptel Bäuerinnen und Bauern. Zu den heurigen Herausforderungen der Grazer Krauthäuptel-Produzenten sagt Hillebrand: *„Jedes Jahr ist anders. Wind, Regen und Kälte sind die heurigen Herausforderungen – da sind viele Erfahrungswerte für einen erfolgreichen Anbau nötig. Durch die kühlen Temperaturen ist unser Aristokrat jedoch besonders knackig, und das typische rote Randerl schön ausgeprägt.“*

**Zahlen und Fakten.** Hauptanbaugebiete für den Grazer Krauthäuptel sind die Regionen südlich von Graz sowie die Südoststeiermark. Die 100 steirischen Produzenten ernten jährlich rund 15 Millionen Salatköpfe der Sorte Grazer Krauthäuptel. Damit werden zwei Millionen Österreicher bei einem Jahreskonsum von durchschnittlich 3,5 Kilogramm verlässlich mit Grazer Krauthäuptel aus der Region versorgt.

**Kontakt:** Mag. Rosemarie Wilhelm, [rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at](mailto:rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at), 0316/8050-1280, 0664/1836360