Genuss auf steirisch

GENUSS steirisch

Samstag, 29. September 2018
www.lko.stmk.at

So stärkt Milch

Die Schulmilchaktion ist ein wertvoller Beitrag für die Gesundheit von Kindern. Milchkönigin Doris Haissl klärt auf.

EINFACH ZUM NACHKOCHEN
Die Seminarbäuerinnen haben für das Kochbuch „Frisch aufgetischt" ihre Lieblingsrezepte gesammelt. **Seite 2**

KÜREN SIE DEN KREN-SUPERSTAR!
Zum ersten Mal wird heuer für innovative Ideen rund um den Steirischen Kren ein Award verliehen. **Seite 4**

HOLZ MACHT SCHULE
proHolz bringt spannendes Wissen rund um die Themen Wald und Holz in Kindergärten und Schulen. **Seite 9**

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

Landwirtschaftskammer Steiermark

Genuss auf steirisch

DER STEIRISCHE KREN-AWARD

Der Verein Steirischer Kren g.g.A. verleiht im November erstmals den Steirischen Kren-Award an kulinarische und innovative Produkte. Alle sind dazu aufgerufen, für die persönlichen Favoriten zu stimmen. Eine hochkarätige Jury kürt schließlich die Sieger.

ZWEI KATEGORIEN

Der Steirische Kren-Award wird in zwei Kategorien vergeben: In der Rubrik „Kulinarik" sind köstliche Gerichte und kreative Rezepte rund um den Steirischen Kren gesucht. In der Kategorie „Produkte & Innovation" ist von der Krensalbe über die neuartige Krenreibe bis hin zum Nahrungsergänzungsmittel alles erlaubt.

Küren Sie den **Kren-Star!**

Der Steirische Kren-Award wird erstmals vergeben – an kulinarische und innovative Produkte und Projekte.

Eingereichte Innovationen zum Kren: voten unter www.krenaward.at
ALEXANDER DANNER, SILVIA STEINER

Er besitzt doppelt so viel Vitamin C wie eine Zitrone. Er wirkt antibakteriell, bringt den Kreislauf und die Durchblutung richtig in Schwung und fördert die Verdauung. Der Steirische Kren g.g.A. ist der Star unter den Wurzelgemüsesorten.

83 Betriebe landesweit produzieren rund 4000 Tonnen dieser arbeitsintensiven Kulturen. Die Steiermark gilt als Kren-Anbauland schlechthin. Nun soll der „scharfen Würz'n" noch mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Aus diesem Grund lobt der Verein Steirischer Kren g.g.A. einen Wettbewerb aus. Bis Ende Oktober werden die g'schmackigsten und innovativsten Produkte und Projekte (siehe Kategorien) gesucht, bewertet und mit dem ersten Steirischen Kren-Award ausgezeichnet.

„Der Steirische Kren g.g.A. verdient mehr Aufmerksamkeit in der breiten Öffentlichkeit", ist Martin Kern überzeugt. Der Obmann des Vereins definiert die Ziele, die man sich mit der Einführung des Awards gesteckt hat: „Es geht einerseits um die Verbesserung der Produktqualität und die Forcierung nachhaltiger Produktion, andererseits um die Schaffung von Multiplikatoren für den Steirischen Kren. Da denken wir an die Wirte und Köche." Der Award soll künftig alle zwei Jahre verliehen werden und Anreiz bieten, kreative Ideen – von der Krensalbe zur Durchblutungsförderung über das Kren-Pixi-Buch mit der Saros-sa-Kren-Sage und Nahrungsergänzungsmittel bis hin zur neuartigen Krenreibe – rund um das Penicillin des Gartens, hervorzubringen. Es lohnt sich, dabei mitzumachen: Die Dotierung beträgt je 1000 Euro für den ersten Preis, 500 Euro für den zweiten und 250 Euro für den dritten Preis.

Nicht nur die Fachjury wird eingebunden, auch die Bevölkerung will Martin Kern zum Mitmachen animieren. Dafür heißt es rasch handeln: Nur mehr bis zum 30. September können Sie eine Nominierung für ein Produkt oder ein Projekt auf der Website abgeben. Bis zum 31. Oktober ist es dann möglich, online für den Lieblingskandidaten zu voten. „Unser Ziel ist es, die vielen tollen Ideen rund um den Steirischen Kren, vor den Vorhang zu holen", sagt Kern, „machen Sie auch mit!"
www.krenaward.at

SO GEBEN SIE IHRE STIMME AB

Auf www.krenaward.at kann man beim großen Voting vom 1. bis zum 31. Oktober 2018 für die nominierten kulinarischen und innovativen Produkte, Projekte und Ideen rund um das Aushängeschild der steirischen Landwirtschaft seine Stimme abgeben. Machen Sie mit bei der Kür des Kren-Superstars 2018!

DIE VERLEIHUNG

Mitte November ist es dann soweit: Nachdem die Finalisten ihre Ideen, Produkte und Projekte im Rahmen eines großen Show-Events der Fachjury präsentiert haben, kürt diese die Sieger. Im feierlichen Rahmen wird der neue Steirische Kren-Award verliehen. In der Folge soll die Verleihung des Awards alle zwei Jahre stattfinden.

Landwirtschaftskammer Steiermark

VIFZACK 2019
Agrarpreis für innovative Landwirtschaft
Die Leser der Landwirtschaftlichen Mitteilungen küren im Herbst die beste Idee.

1. Platz
2.500 Euro
2. Platz
1.500 Euro
3. Platz
500 Euro
Bildungsgutschein

Wer den Wieserhof näher kennenlernen möchte, hat am 31. Oktober ab 15 Uhr, bei einer Wollparty dazu Gelegenheit WIESERHOF/MLAKAR/KAISER

Ein Hof als Klassenzimmer

Bei Heidi Liebminger lernen Kinder in der Gruppe mit Alpakas

Der Wieserhof züchtet Alpakas und bietet Tagesangebote für Schulen und Erwachsene an.

Seit fünf Jahren züchtet Familie Liebminger in Feistritzgraben Alpakas. Heidi Liebminger ist Wirtschaftspädagogin und wollte ihr Wissen auch weiterhin nützen. Deshalb hat sie mit „Schule am Bauernhof“ und „Green Care“ ein weiteres Standbein als Erlebnis- und Auszeithof aufgebaut. Heuer kamen bereits 1.000 zahlende Besucher auf den Betrieb. Die Laufkundschaft des Hofladens ist dabei nicht eingerechnet.

Richtig kalkulieren

Zu ihren Hofführungen und Alpaka-Wanderungen kommen Ausflugsgruppen, Ruhe-Suchende und Schulklassen. „Für das Geld, das der Verkauf einer Zuchtstute einbringt, muss ich zwar viele Kurse abhalten, aber für mich ist es wichtig, meine Fähigkeiten einzusetzen“, so die Bäuerin. Ihr Mann Robert arbeitet für eine Bank. Mit diesem Hintergrund der beiden ist es logisch, dass die Betriebszweige und Angebote genau kalkuliert werden. „Für Schulgruppen bekommt man eine Unterstützung durch das Projekt ‚Schule am Bauernhof‘. Damit sind die Kosten für das dreistündige Angebot aber nicht gedeckt. Ich verlange daher acht Euro pro Kind. Natürlich muss man dann auch etwas bieten“, schildert Liebminger. Für größere Gruppen steht eine Mitarbeiterin auf Abruf bereit. Claudia ist Hausfrau und Mutter, was ihr hohe Flexibilität ermöglicht.

„Man muss sich trauen, realistische Preise zu verlangen.“
Heidi Liebminger
Wieserhof, Feistritzgraben

Alpakazucht

Auf dem Wieserhof leben derzeit 30 Alpakas, zwei davon sind Deckhengste. Über den Verein „Alpaka Austria“ wird der Austausch der Hengste und die Schur organisiert. Die hochwertige Alpakawolle lässt Liebminger in Gnas zu bunter Strickwolle und in Mürzzuschlag zu Bettdecken, Polster und Schuheinlagen verarbeiten. Beides bietet sie auf Märkten sowie im Hofladen an, der von September bis April zweimal wöchentlich geöffnet hat. Dazu verkauft sie auch Alpaka-Bekleidung, die jedoch importiert werden muss, da es in Österreich noch zu wenig Faser und keine verarbeitende Industrie gibt.

Sozialkompetenz-Training

Heidi Liebminger will ihr Angebot noch ausbauen und hat dazu ein Sozialkompetenz-Training für ältere Schulkinder und Jugendliche entwickelt: „Sich in einer Gruppe anpassen aber auch durchsetzen zu können, ist ein wichtiges Bildungsziel in den Lehrplänen unserer Schulen. Doch mit Frontalunterricht geht das nur schwer. Der Plan ist, Klassen in drei bis vier Einheiten im Schuljahr auf den Hof zu bringen und authentische Situationen zu schaffen.“ Die Herausforderung ist nun, die Finanzierung dafür auf die Beine zu stellen. **Roman Musch**

Markt.
Sozialmarkt. Der Betrieb bearbeitet primär soziale Marktbereiche, also Marktsegmente, die in Zukunft sicherlich an Wertigkeit und Marktbreite zunehmen dürften. Der Wieserhof zeigt uns damit eindrucksvoll, dass Märkte einerseits unendlich segmentierbar und andererseits mit systematischer Konsequenz selbst entwickelbar sind. Die Marketingregel Nummer 1 sollte man allerdings beachten: Sei der Erste – zumindest in deiner Region!

Potenzial.
Talente. Familie Liebminger zeigt, wie man die Umstellung eines Betriebes auch in einer strukturell nicht leichten Lage gut schaffen kann. Wichtig war dabei, sich auf die eigenen Talente, Ausbildungen und das vorhandene Wissen zu besinnen und dies bestmöglich zu nutzen. Das hat stets Potenzial und sollte sich zumindest mittelfristig bezahlt machen. Nicht umsonst war ein „Talent“ im römischen Reich ein Zahlungsmittel. **Robert Schöttel**

Nominiert für den Vifzack 2019
Wieserhof, Mag. Heidi Liebminger
Feistritzgraben 34, 8755 St. Peter/J.
Tel. 0664/4212325
info@wieserhof.co
www.wieserhof.co

PFLANZENBAUTIPP

Christine Greimel
Pflanzenbauexpertin
Landeskammer

Herbsteinsatz

Unkräuter wie Klettenlabkraut, Kamille, Vogelmiere, Ehrenpreisarten, Ackerstiefmütterchen, Taubnessel und Windhalm können im Herbst ausgeschaltet werden. Beim späten Einsatz der Herbizide im Frühjahr leidet die Kultur. Vor allem wenn Windhalm bekämpft werden muss, kann dies im Herbst sicherer und mit geringeren Wirkstoffmengen durchgeführt werden. Zugleich können Pyrethroide zur Blattlausbekämpfung (Überträger der Virösen Gelbverzwergung) ausgebracht werden. Mit *Gaucho* gebeiztes Saatgut steht für Wintergerste letztmalig zur Verfügung. Neu auf dem Markt ist das Produkt *Carpatus SC.* Es besteht aus den Wirkstoffen Diflufenican und Flufenacet. Es ist in Winterweichweizen, -roggen, -gerste und -triticale mit 0,5 (leichte Böden) oder 0,6 Liter pro Hektar (schwere Böden)zu dosieren. Der optimale Einsatzzeitpunkt der hauptsächlich bodenaktiven Produkte ist im Keimblatt- und spätestens im Ein- bis Zweiblatt-Stadium der Unkräuter beziehungsweise im Ein- bis Dreiblatt-Stadium des Getreides. Klettenlabkraut soll bei der Behandlung aufgelaufen sein und den ersten Quirl geschoben haben. Die Mischung von 1,5 Liter *Lentipur 500* (Ersatzprodukt für *Alon flüssig* oder *Protugan)* gegen Gräser in Kombination mit zwei bis 2,5 Liter *Stomp Aqua* oder *Activus SC* pro Hektar erfasst die gängige Herbstverunkrautung. Bei *Bacara Forte* ist ein Liter pro Hektar zu verwenden, wenn Klettenlabkraut sicher erfasst werden soll. *Boxer* wird mit 2,5 Liter in Kombination mit 25 Gramm *Express SX* pro Hektar angeboten. Auch damit soll Klettenlabkraut sicher erfasst werden. Der Wirkstoff Prosulfocarb (im *Boxer)* ist auch in *Jura* (drei Liter pro Hektar) und *Roxy 800 EC* (2,5 Liter pro Hektar) enthalten. *Roxy* wird mit 0,25 Liter *Diflanil 500 SC* pro Hektar kombiniert und ist nur in Winterweichweizen und Wintergerste zugelassen. Im vergangenen Jahr wurde das Produkt *Pontos* eingeführt. Es wird mit 0,5 Liter pro Hektar im Nachauflauf eingesetzt und ist breit wirksam – wie auch das neu registrierte *Carpatus SC,* welches bei Windhalm mit 0,4 bis 0,5 Liter pro Hektar empfohlen wird. Sehr breit wirksam gegen Unkräuter und -gräser sind auch *Trinity* und *Stomp Perfekt.* Im *Viper Compact* sind zwei Sulfonylharnstoffe (Penoxsulam und Florasulam) mit Diflufenican kombiniert. Auf Standorten, wo Windhalm nicht mehr auf ALS-Hemmer reagiert, sollten 0,75 Liter *Viper Compact* mit 1,5 Liter *Lentipur 500* pro Hektar kombiniert werden.

Forst: Staatspreis geht nach Niklasdorf

Familie Pusterhofer ist Staatspreisträger 2018 für beispielhafte Forstwirtschaft

„Zusammenhalt ist das Wichtigste“, ist Günter Pusterhofer überzeugt. Die Familie, die täglich im Betrieb arbeitet, bewirtschaftet eine Gesamtfläche von 119 Hektar, 79 davon sind Wald. Nach einem Windwurf im Jahr 2015 wurde mit der fachgerechten Wiederbewaldung im darauffolgenden Frühjahr mit 70 Prozent Fichte, 10 Prozent Tanne und 20 Prozent Lärche sowie einzelnen Laubgehölzen begonnen, um den Wald für die Zukunft klimafit zu machen. Günter Pusterhofer ist Forstwart, Sohn Florian ist Försterschul-Absolvent sowie land- und forstwirtschaftlicher Facharbeiter. Das hohe Niveau der forstlichen Bewirtschaftung, vor allem bei der Aufforstung, ist Garant für künftig gesunde und stabile Wälder.
Die Einstellung zum Wert des Waldes und dessen Bedeutung für Mensch und Umwelt zeigt sich auch in der überdurchschnittlich hohen Verwendung von Holz als Werkstoff im eigenen Betrieb. **Peter Stachel**

Präsident Titschenbacher gratulierte den Siegern Günter und Florian Pusterhofer (2. Reihe: 2. u.3.v.r.) KK

Küren Sie die Kren-Superstars

Auf *www.krenaward.at* kann man beim großen Voting, das bis 31. Oktober läuft, für die nominierten kulinarischen und innovativen Produkte, Projekte und Ideen rund um den steirischen Kren g.g.A. seine Stimme abgeben. Der Award soll künftig alle zwei Jahre verliehen werden und Anreiz bieten, kreativen Ideen – von der Krensalbe bis zur neuartigen Krenreibe – öffentliche Aufmerksamkeit zu geben.

Landwirtschaftskammer Steiermark 😇 fantastisch – hier: Styria.

Gepostet von Steirische Landwirtschaft [?] · 18. Oktober um 16:20 ·

✨ Jetzt mitvoten: Küren Sie den Kren-Superstar ✨

Vom 1. bis zum 31. Oktober 2018 kann man für die nominierten kulinarischen & innovativen Produkte, Projekte und Ideen seine Stimme abgeben. Also, unbedingt mitmachen und den Kren-Superstar 2018 küren 👍

➡️ Hier geht's zum Voting: www.krenaward.at

1.595
Erreichte Personen

22
Interaktionen

Beitrag bewerben

Rosemarie Wilhelm, Willibald Krebs und 4 weitere Personen

1 Mal geteilt

Gefällt mir · Kommentieren · Teilen

Kommentieren ...

Schärfster Award der Steiermark

In der Bad Gleichenberger Delikaterie ritterten sechs Finalisten mit ihren scharfen Krenprojekten um den begehrten Sieg. Das Rennen in der Kategorie „Produkte und Innovationen" machte der Bad Radkersburger David Krasser, Produktionstechnik-Student an der FH Joanneum mit seiner einzigartigen Erfindung, einer stylischen automatischen Krenreibe. Rezepterockerin Angelika Edelsbrunner von Haberl & Finks Delikatessen aus Walkersdorf überzeugte die Fachjury mit ihrem „Knusperfleck & Steirerkren mit Paradeiser-Krenshot". „Die Innovationen und Gerichte sind einfach krensgenial", gratuliert Vizepräsidentin Maria Pein den Siegern und Nominierten. 31 Nominierte aus ganz Österreich haben im Vorfeld insgesamt 5.916 on- und offline-Stimmen für ihr besonderes Krenprojekt oder ihre außergewöhnliche Krenspeise erhalten.

Maria Pein, David Krasser und Angelika Edelsbrunner

Kren-Award 2018

ÖSTERREICH

„Krenbier" und die automatische Krenreibe sind unter den Finalisten der ersten „Kren-Awards".

Sechs Nominierte sind im Finale

Kren-Award: Heute steigt der ›scharfe‹ Showdown

Um 18 Uhr entscheidet sich heute in der Delikaterie der „scharfe" Wettbewerb.

Bad Gleichenberg. Es ist der schärfste Award der Steiermark, der heute von einer vierköpfigen Fachjury vergeben wird: Mithilfe 5.916 abgegebener Stimmen wurden aus 31 Nominierten sechs Finalisten der Kategorie „Kulinarik" und „Innovative Projekte" gewählt – darunter das *Krenbier* der Brauerei Leutschach, das *Kren Chutney* von Gemüse Wesselowitsch und die *automatische Krenreibe* der FH.

Verleihung. Gemeinsam mit dem Steirischen Kren g. g. A. wird die Landwirtschaftskammer heute den mit einem Geldpreis dotierten Award vergeben. Außerdem erhält der Gewinner jeder Kategorie eine Skulptur.

Landwirtschaftskammer Steiermark

KLEINE ZEITUNG (//www.kleinezeitung.at)
Erleben Sie die Welt der Kleinen Zeitung: Digital & gedruckt! (https://shop.kleinezeitung.at/meine-kleine-all-inclusive/4-wochen-kombitest?utm_source=klz&utm_medium=cxense_stickybanner&utm_campaign=4_wochen_allinclusive_aktion&utm_content=stickybanner) X
JETZT TESTEN > (https://shop.kleinezeitung.at/meine-kleine-all-inclusive/4-wochen-kombitest?utm_source=klz&utm_medium=cxense_stickybanner&utm_campaign=4_wochen_allinclusive_aktion&utm_content=stickybanner)

KREN-AWARDS

Krenreiben ohne Tränen und andere scharfe Kreationen

In Bad Gleichenberg wurden erstmals die Kren-Awards verliehen. Sechs Preisträger wurden ausgezeichnet. Sie verraten ihre schärfsten Geheimnisse.

Von **Matthias Janisch** | 09.56 Uhr, 16. November 2018

In der **Delikaterie in Bad Gleichenberg** verliehen die Landwirtschaftskammer und der Verein Steirischer Kren g.g.A. erstmals die Kren-Awards. Aus 31 Nominierten hatten sich je drei für das Finale in den Kategorien Kulinarik und Innovation qualifiziert.

Die Sieger David Krasser und Angelika Edelsbrunner © Matthias Janisch

Die **Kren-Krone** in der Kategorie Kulinarik ging an das **Restaurant Haberl und Fink** in Walkersdorf mit Köchin **Angelika Edelsbrunner**. Ihre Kreation bestand aus einem Knusperfleck mit Kren und einen Paradeiser-Krenshot. "Der Drink eignet sich gut als Aperitif und kann auch als steirische Bloody Mary gesehen werden", erzählte sie.

Auf Platz zwei landete der **Marktheurige Strobl** aus **St. Ruprecht an der Raa**b. Wirt **Andreas Strobl** und sein Koch **Szabi Nemes** überzeugten mit ihrem vielfältigem Menü mit Krensauce, Krenschaum und eigenen Krenchips. fanden im Zuge des Awards den Weg auf die Speisekarte. "Die Chips kann jeder zu Hause nachmachen. Man mischt Kren mit Wasser und Salz und gibt sie in den Backofen", verrät Koch Nemes. **Helmut Radl** vom **Siebinger Hof** aus der Gemeinde **St. Veit in der Steiermark** komplettierte das köstliche Trio und holte Platz drei. Er sieht den größten Vorteil in der Verfügbarkeit des Krens. Mit Dip, Nocken und Tiramisu aus der beliebten Wurzel beeindruckte er die Jury.

Damit es keine Tränen mehr gibt

Krenreiben per Knopfdruck und fast ohne Tränen, gibt's nicht? Gibt's doch! Zwar erst als Prototyp, doch nach dem **Sieg** von Erfinder **David Krasser** bei den Awards **in der Kategorie Innovation** steht der Umsetzung nichts mehr im Weg. Der 28-Jährige Produktionstechnik-Student **aus Bad Radkersburg** entwickelte die erste automatische Krenreibe. "Die scharfen Senföle bleiben im Inneren der Krenreibe und es gibt kein Tränenmeer", erklärte er.

Platz zwei ließ dann das Wasser in vielen Mündern der Besucher zusammenlaufen und sorgte für Magenknurren. Mit dem Krenbier von "**diebrauerei Leutschach"** traf **Wolfgang Dietrich** genau den Geschmack der Jury. Eineinhalb Jahre Entwicklungszeit stecken hinter dem scharfen Biergenuss. **Der dritte Platz** ging nach **Studenzen** zu **Renate Wesselowitsch** und **Marianne Fuchs**. Gemeinsam entwickelten sie ein steirisches Kren-Chutney mit Aronia.

(https://www.kleinezeitung.at/service/vorteilsclub/steiermark/5528646/Superticket_Spiele-von-10-Grazer-BundesligaTeams-mit-nur-einer?utm_source=klz&utm_medium=cxense&utm_campaign=superticket&utm_content=article)

JETZT ANMELDEN ZUM MITTAGS-NEWSLETTER

Mit der Anmeldung stimme ich den Allgemeinen Nutzungsbedingungen (http://www.kleinezeitung.at/agb) einschließlich der darin geregelten Datenverwendung (//www.kleinezeitung.at/dsiou) zu.

Ihre E-Mail Adresse **JETZT ANMELDEN**

Der Newsletter ist kostenlos und jederzeit abbestellbar.

MEHR VON KLEINEZEITUNG.AT

16.11.2018 | von Rosemarie Wilhelm ↗

Erster Steirischer Kren-Award: Krenreibe und Rezepterockerin machten das Rennen

Landwirtschaftskammer und Verein Steirischer Kren g.g.A. verliehen bei einer Erlebnispräsentation erstmals den Kren-Award

Die Kren-Award-Sieger David Krasser (Krenreibe) und Rezepterockerin Angelika Edelsbrunner mit Vizepräsidentin Maria Pein (l) und Obmann der Krenbauern, Martin Kern als Gratulanten. © LK/Ulrike Anderwald

Schärfster Award der Steiermark

Gestern Abend ritterten in der Bad Gleichenberger Delikaterie sechs Finalisten mit ihren scharfen Krenprojekten live vor einer vierköpfigen Jury um den begehrten Sieg. Das Rennen in der Kategorie „Produkte und Innovationen" machte der Bad Radkersburger FH-Student David Krasser, Produktionstechnik-Student an der FH Joanneum mit seiner einzigartigen Erfindung, einer stylischen, automatischen Krenreibe. Rezepterockerin Angelika Edelsbrunner von Haberl & Finks Delikatessen aus Walkersdorf überzeugte die Fachjury mit ihrem „Knusperfleck & Steirerkren mit Paradeiser-Krenshot". „Die Innovationen und Gerichte sind einfach krensgenial", gratuliert Vizepräsidentin Maria Pein den Siegern und Nominierten. 31 Nominierte aus ganz Österreich haben im Vorfeld insgesamt 5.916 on- und offline-Stimmen für ihr besonderes Krenprojekt oder ihre außergewöhnliche Krenspeise erhalten.

Finalisten Kategorie „Produkte und Innovationen"

David Krasser aus Bad Radkersburg studiert an FH Joanneum: *Automatische Krenreibe.* Der 28-jährige David **Krasser** (0699/11064004) studiert Produktionstechnik an der FH Joanneum. *„Der Steirische Kren gehört wie Salz und Pfeffer auf den Tisch. Deshalb haben mein Team und ich für unsere Projektarbeit eine automatische Krenreibe für den praktischen Gebrauch entworfen",* erklärt der Student. Hoffentlich findet sich durch die Bekanntmachung beim Kren-Award ein Interessent, der diese praktische Innovation produzieren wird. Krasser ist von seinem Entwurf begeistert: *„Die scharfen Senföle bleiben im Inneren der Krenreibe und es gibt kein Tränenmeer beim Krenreiben – ganz einfach per Knopfdruck. Die Reibe ist sogar Geschirrspüler tauglich."*

Renate Wesselowitsch und Marianne Fuchs, „Gemüse Wesselowitsch": *Steirisches Kren-Chutney scharf.* Renate **Wesselowitsch** aus Studenzen ist Krenbäuerin auf einem der fast 80 steirischen Krenbetriebe. *„Der Krenanbau ist schweißtreibende Buckelarbeit. Alleine das*

Krenheben im Frühjahr: 30.000 Pflanzen auf einem Hektar händisch ausgraben, zurechtschneiden und wieder eingraben. Das muss man sich mal vorstellen. Wir haben 20 Hektar!", betont Renate **Wesselowitsch**. Ihre Schwester, Marianne **Fuchs**, baut Aroniabeeren an. *„Da war es naheliegend: zwei Schwestern, zwei heimische Produkte, ein Kren-Chutney",* erklärt **Fuchs**. Das Chutney ist eine scharf-fruchtige Soße, die zu Käse genauso wie zu Geselchtem und Wild passt.

Wolfgang Dietrich von „diebrauerei Leutschach": *Krenbier.* *„Wir wollten unbedingt Bier mit den Zutaten aus unserer Region brauen. Und so haben wir angefangen zu experimentieren. Rausgekommen sind einzigartige Biergeschmäcker vom Dinkelbier übers Kürbisbier bis hin zum Maronibier",* erklärt Braumeister Wolfgang **Dietrich**. Für das Krenbier hat er eineinhalb Jahre Entwicklungszeit benötigt. Der Braumeister schildert das aufwändige Verfahren des Krenbiers: *„Es kocht wesentlich länger als das Standardbier. Hinzu kommt, dass der Steirische Kren keine Hitze mag. Da verliert er seinen ganzen Geschmack. Entscheidend ist der Zeitpunkt, wann das steirische Edelgewürz zum Bier gemischt wird – das ist unsere Zauberkunst."*

Finalisten Kategorie „Kulinarik"

Hans Peter Fink und Angelika Edelsbrunner von „Haberl & FinkŽs Delikatessen": *Knusperfleck & SteirerKren mit Paradeiser-Krenshot.* Der Meisterkoch Hans Peter **Fink** vom Gasthaus „Haberl & FinkŽs Delikatessen" in Walkersdorf bei Ilz und seine Sous-Chefin Angelika **Edelsbrunner**, die im Jahr 2016 zur Rezepterockerin gekürt wurde, haben eigens für den Kren Award dieses köstliche Hauptgericht kreiert. Der Knusperfleck ist ein Kunstwerk aus einem hauchdünnen Kuchen, auf dem eine Kren-Sauerrahm-Topfen-Creme gestrichen wird. *„Achtung, erst zum Schluss noch zusätzlich einen Steirischen Kren drüberstreuen, damit er seine Schärfe bewahrt",* empfiehlt Hans Peter **Fink**. *„Ich liebe Paradeisersaft! Deshalb habe ich mir den Paradeiser-Krenshot ausgedacht. Das ist steirischer Paradeisersaft mit einer weißen Kren-Schaum-Haube drauf. Quasi ein Cappuccino in Rot",* schwärmt der Spitzenkoch.

Andreas Strobl vom „Marktheurigen Strobl": *Steinpilzen gefülltes Hühnerbrustfilet im Speckmantel gegrillt auf Krensauce mit Wasabi-Kürbisrisotto, Krenschaum und Krenchips.* Andreas **Strobl** vom Marktheurigen Strobl in St. Ruprecht an der Raab verwöhnt seine Gäste das ganze Jahr über mit regionalen Spezialitäten. Sehr beliebt bei den Gästen ist der traditionelle Semmelkren zum Tafelspitz. *„Für den Krenaward haben wir uns was ganz Neues einfallen lassen: Krenchips",* ist Andreas **Strobl** begeistert. *„Das ist einfach Mehl und Wasser und Steirischer Kren vermischt zu einem Teig. Dann ganz dünn auf ein Blech gestrichen und kurz gebacken. Der ideale Knuspergenuss."*

Helmut Radl vom „Siebinger Hof": *Falscher Lachs aus Schweinerücken mit Krendip (Vorspeise), Consommé von Hirsch und Steirischem Kren (Suppe), Keulenstück vom Hirsch mit Krennocken aus weißem Polenta (Hauptspeise), Nachspeise: Kren-Tiramisu.* Helmut **Radl** zaubert gleich ein ganzes Vier-Gänge-Menü für den Kren-Award. Er hat bereits 1985 mit 19 Jahren seinen Siebinger Hof eröffnet und ist seitdem leidenschaftlicher Koch von regionalen Produkten. *„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. Für Gäste hat er auch einen kleinen Schaugarten angelegt, bei dem Kren in seiner vollen Größe mit den ein Meter hohen Blättern bestaunt werden kann. *„Meine Gäste schwärmen vor allem von meinen fluffigen Krennockerln. Wie sie schmecken? – Vorbeikommen und im Geschmackshimmel sein, sag ich da nur",* lacht Helmut **Radl**.

Die Jury

Kategorie „Kulinarik":

Mag. Josef **Schellnegger**, Berufsschuldirektor der Landesberufsschule Bad Gleichenberg

Dušan **Zelko**, Gastronomiefachlehrer an der Mittelschule für Gastgewerbe und Tourismus Radenci

Kategorie „Produkte und Innovationen":

Dr. Thomas **Angerer**, Dozent, Marketingberater, Marktforscher

Dir. Ing. Roswitha **Walch**, Direktorin Fachschule Schloss Neudorf

Erster steirischer Kren Award verliehen

Er ist scharf, gesund und geschmackvoll: Kren. Mit dem nun erstmals verliehenen Kren Award wurden am Donnerstag in Bad Gleichenberg kreative Ideen rund um den steirischen Küchenklassiker ausgezeichnet.

Auch wenn Kren buchstäblich in aller Munde ist, werde laut Maria Pein, der Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer, oft vergessen, wie arbeitsintensiv die Kultivierung der Wurzel ist. Derzeit gibt es in der Steiermark rund 80 Krenbauern, die auf gut 300 Hektar ca. 4.000 Tonnen Kren ernten. „Es sind 800 Arbeitsstunden pro Hektar drauf, das heißt, es ist eine hervorragende Leistung der Bauern und Bäuerinnen“, so Pein.

Fast 6.000 Stimmen für 31 Nominierte

Hervorragende Arbeit leisteten auch die 31 Nominierten des Kren Awards aus ganz Österreich, die im Vorfeld insgesamt 5.916 On- und Offline-Stimmen für ihr besonderes Krenprojekt oder ihre außergewöhnliche Krenspeise erhielten. Sechs Finalisten ritterten am Donnerstag in der Bad Gleichenberger Delikaterie um den Sieg in den Kategorien „Produkte und Innovationen“ und „Kulinarik“.

Foto/Grafik: LK/Ulrike Anderwald

Die Kren-Award-Sieger David Krasser (Krenreibe) und Rezepterockerin Angelika Edelsbrunner mit Vizepräsidentin Maria Pein (l) und Obmann der Krenbauern, Martin Kern als Gratulanten

Das breite Spektrum stellte die Jury vor eine schwierige Auswahl: von Innovationen wie der automatischen Kren-Reibe über Kren-Chutney und Kren-Bier bis hin zu Menüfolgen wie „Knusperfleck & SteirerKren mit Paradeiser-Krenshot“, „Mit Steinpilzen gefülltes Hühnerbrustfilet im Speckmantel gegrillt auf Krensauce mit Wasabi-Kürbisrisotto, Krenschaum und Krenchips“ oder „Falscher Lachs aus Schweinerücken mit Krendip (Vorspeise), Consommé von Hirsch und Steirischem Kren (Suppe), Keulenstück vom Hirsch mit Krennocken aus weißem Polenta (Hauptspeise), Nachspeise: Kren-Tiramisu“.

David Krasser überzeugt mit Innovationsgeist

Mit einer automatischen Krenreibe konnte David Krasser, der Produktionstechnik an der FH Joanneum studiert, in der Kategorie „Produkte und Innovationen“ überzeugen: „Die scharfen Senföle bleiben im Inneren der Krenreibe und es gibt kein Tränenmeer beim Krenreiben – ganz einfach per Knopfdruck. Die Reibe ist sogar Geschirrspüler tauglich“, so Krasser, der noch auf der Suche nach Investoren für die Produktion der Krenreibe ist.

Kulinarischer Sieg für Edelsbrunner und Fink

„Kren ist natürlich kein Gericht, dass man in großen Mengen essen kann, sondern nur in kleinen Nuancen, vom Geschmack in das Gericht eingebunden - die Gerichte waren wirklich hervorragend“, so Juror Josef Schellnegger, Direktor der Landesberufsschule Bad Gleichenberg.

Den Sieg in der Kategorie „Kulinarik“ nahmen am Ende Hans Peter Fink und Angelika Edelsbrunner von „Haberl & Fink`s Delikatessen mit nach Hause - sie hatten „Knusperfleck & SteirerKren mit Paradeiser-Krenshot“ kredenzt: „Ich habe gedacht, vielleicht ist es einfach zu modern, ich weiß nicht - aber ich find’ es cool!“, freute sich Edelsbrunner.

Link:

- **Landwirtschaftskammer Steiermark** `<https://stmk.lko.at/>`

Publiziert am 16.11.2018

Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren Sie durch einen Klick auf das i.

- nicht mit Facebook verbundenSocial-Media-Dienste aktivieren
- nicht mit Twitter verbunden
- nicht mit Google+ verbunden
- **Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren**

STEIRISCHER KREN-AWARD

Sie "rockte" mit ihrem Gericht den ersten Steirischen Kren-Award

16. November 2018, 15:12 Uhr • 38× gelesen • 0

Ein scharfer Gewinn: LK-Vizepräsidentin Maria Pein gratuliert "Rezepterockerin" Angelika Edelsbrunner, Sous-Chefin bei "Haberl & Finks Delikatessen" aus Walkersdorf. • Foto: ©LK/Ulrike Anderwald • hochgeladen von Veronika Teubl-Lafer (https://www.meinbezirk.at/hartberg-fuerstenfeld/profile-23039/veronika-teubl-lafer)

(https://www.meinbezirk.at/hartberg-fuerstenfeld/profile-23039/veronika-teubl-lafer?type=article)

Autor: Veronika Teubl-Lafer (https://www.meinbezirk.at/hartberg-fuerstenfeld/profile-23039/veronika-teubl-lafer?type=article) aus Hartberg-Fürstenfeld

WALKERSDORF. Angelika Edelsbrunner, Sous-Chefin bei "Haberl & Finks Delikatessen" aus Walkersdorf holte sich beim ersten steirischen Kren-Award.

In der "Delikaterie" Bad Gleichenberger ritterten sechs Finalisten mit ihren scharfen Krenprojekten vor einer vierköpfigen Jury um den Sieg des ersten Steirischer Kren-Awards der Landwirtschaftskammer und dem Verein Steirischer Kren g.g.A.
Das Rennen in der Kategorie „Produkte und Innovationen“ machte der Bad Radkersburger FH-Student David Krasser, Produktionstechnik-Student an der FH Joanneum mit seiner einzigartigen Erfindung, einer stylischen, automatischen Krenreibe.

WERBUNG

inRead invented by Teads

Mit "krensgenialem" Gericht zum Sieg

Angelika Edelsbrunner, Sous-Chefin bei "Haberl & Finks Delikatessen" aus Walkersdorf, die im Jahr 2016 zur "Rezepterockerin" gekürt wurde, überzeugte die Fachjury mit ihrem „Knusperfleck & Steirerkren mit Paradeiser-Krenshot“ in der Kategorie "Kulinarik". Glückwünsche gab es von LK-Vizepräsidentin Maria Pein, die den Siegern und Nominierten zu ihren "krensgenialen" Innovationen und Gerichten gratulierte.
Übrigens: Für die 31 Nominierten aus ganz Österreich wurden im Vorfeld insgesamt 5.916 Stimmen abgegeben.

(https://www.meinbezirk.at/hartberg-fuerstenfeld/profile-23039/veronika-teubl-lafer?type=article)

Autor: Veronika Teubl-Lafer (https://www.meinbezirk.at/hartberg-fuerstenfeld/profile-23039/veronika-teubl-lafer?type=article) aus Hartberg-Fürstenfeld

Gewinnspiel: Entspannen mit Thermencheck und der Wellcard

Gewinne jetzt einen von 5 Thermen- und Hotelgutscheinen im Wert von je € 50,-

(https://www.meinbezirk.at/kaernten/c-lokales/entspannen-mit-thermencheck-und-der-wellcard_a2955030#gallery=null)

THEMEN DER WOCHE

Bildergalerie (https://www.meinbezirk.at/tag/bildergalerie)

Zentralraum NÖ (https://www.meinbezirk.at/tag/zentralraum-n%C3%B6)

Forum Regionauten (https://www.meinbezirk.at/tag/forum-regionauten)

Weihnachten (https://www.meinbezirk.at/tag/weihnachten)

Advent (https://www.meinbezirk.at/tag/advent)

Unfall (https://www.meinbezirk.at/tag/unfall)

Feuerwehr (https://www.meinbezirk.at/tag/feuerwehr)

Veranstaltung (https://www.meinbezirk.at/tag/veranstaltung)

Polizei (https://www.meinbezirk.at/tag/polizei)

Konzert (https://www.meinbezirk.at/tag/konzert)

Gesundheit (https://www.meinbezirk.at/tag/gesundheit)

Adventmarkt (https://www.meinbezirk.at/tag/adventmarkt)

Panorama

Nachrichten aus der Region

HARTBERG

Autor las mit verletztem Zeh

Der Tiroler Autor Bernhard Aichner las im Museum Hartberg mit gebrochener Zehe aus seinem Buch „Bösland“.

Dass der 13-jährige Ben, Hauptfigur im aktuellen Bestseller-Thriller „Bösland“ von Bernhard Aichner, mit dem Golfschläger in der Hand zum brutalen Mörder an seiner besten Freundin wird, wurzelte in den seelischen Wunden, die ihm sein alkoholkranker Vater in früher Kindheit zugefügt hatte. Über Jahre hatte dieser seinen Lebensfrust an seinem Sohn gewaltsam abreagiert. Der Dachboden des Eigenheimes war die gefürchtete Folterkammer. Der Dachboden als „Bösland“, wo die dunklen Seiten der menschlichen Psyche ihr triebhaftes Eigenleben entfalten, wo Sadismus und Brutalität unverhohlen ihr Gesicht zeigen.

Trotz einer gebrochenen kleinen Zehe, weshalb er statt der üblichen Schuhgröße 47 diesmal ein Schuhwerk mit zwei Nummern größer gewählt hatte, spielten sich Aichner und sein musikalischer Kompagnon Florian Eisner beim literarischen Gastspiel in Hartberg, das von der Buchhandlung Morawa-Leykam organisiert wurde, topmotiviert und kongenial die Bälle zu. Man spürte als Zuhörer, dass hier zwei Freunde mit rhetorischer Schlagfertigkeit am Werk waren. Aichner gab auch zwei Gedichte zum Besten, in denen er sich augenzwinkernd auf leichenfreiem Terrain bewegte und Gusto auf Blutwurst statt auf Mordlust zeigte. Mit dem Song „Komm mit mir ins Bösland“ sorgte das Duo für einen starken musikalischen Abgang, wofür das begeisterte Publikum viel Applaus spendete.

Franz Brugner

Der Tiroler Autor unterhielt mit Spannung das Publikum BRUGNER

Preise für wirklich scharfe Kreationen

In Bad Gleichenberg wurden erstmals die Kren-Awards vergeben. Sechs Preisträger verrieten ihre schärfsten Geheimnisse.

Von Matthias Janisch

Der steirische Kren kann nicht nur beim Verzehr zu mancher Träne führen. Das bewiesen die erstmals in der Delikaterie in Bad Gleichenberg von der Landwirtschaftskammer und vom Verein Steirischer Kren g.g.A. vergebenen Kren-Awards. Bei den Preisträgern sah man nach der Verleihung auch feuchte Augen – ganz ohne Verkostung. Aus 31 Nominierten bekamen sie die meisten Stimmen und zogen ins Finale ein. Dort ging es in den Kategorien Kulinarik und Innovation um die Plätze eins, zwei und drei.

Die Kren-Krone in der Kategorie Kulinarik holte sich das Restaurant Haberl und Fink in Walkersdorf mit Köchin Angelika Edelsbrunner. Selbstbewusst stellte die 27-Jährige ihre Kreationen vor: Knusperfleck mit Kren und einen Paradeiser-Krenshot. „Der Drink eignet sich gut als Aperitif und kann auch als steirische Bloody Mary gesehen werden“, erzählte sie.

> „Der Drink eignet sich gut als Aperitif und kann auch als steirische Bloody Mary gesehen werden.“
> **Angelika Edelsbrunner**

Auch in der Küche des Marktheurigen Strobl ging es in der Zeit vor der Verleihung „schoaf“ zu. Wirt Andreas Strobl und Koch Szabi Nemes aus St. Ruprecht/R. landeten mit ihrem vielfältigen Menü auf Platz zwei. Krensauce, Krenschaum und eigene Krenchips fanden im Zuge des Awards den Weg auf die Speisekarte. „Diese Art von Chips kann jeder zu Hause nachmachen. Man mischt Kren mit Wasser und Salz und gibt sie in den Backofen“, verriet Nemes.

Helmut Radl vom Siebinger

HARTBERG

„Büro Gigler“ lud zur Büroeröffnung

Die Werbeagentur „Büro Gigler“ von Karina und Florian Gigler präsentierte ihren Kunden ihr neues Büro in der Herrengasse 5. Zur Eröffnung konnten die Besitzer auch Bürgermeister Marcus Martschitsch und Herbert Spitzer von der WKO begrüßen. ZUG

KAINDORF

Im Zeichen der Gesundheit

Heute dreht sich von 13 bis 17 Uhr im Kulturhaus in Kaindorf alles um die Gesundheit. Bei freiem Eintritt können die Besucher unter anderem einen Gesundheitscheck machen, den Blutzucker messen lassen oder Shiatsu ausprobieren. Von 14 bis 16 Uhr halten Maria Hirschböck, Thomas Hafner und Patrick Thurner Vorträge. Zudem gibt es ein Gewinnspiel. Für die Kinder ist ebenfalls ein buntes Programm geplant.

Im Rahmen des Gesundheitstages findet in der NMS von 12 bis 16 Uhr die Blutspende-Aktion statt.

Die beiden Award-Sieger David Krasser und Angelika Edelsbrunner mit Vizepräsidentin Maria Pein (l.) und Krenbauern-Obmann Martin Kern (r.)
LK/ANDERWALD, JANISCH

Zur Information

Beim ersten Kren-Award in Bad Gleichenberg nahmen 31 Bewerber aus der ganzen Steiermark teil.
In den Kategorien Kulinarik und Innovation ging es im Finale um die ersten drei Plätze.
Pro Jahr werden 3.500 Tonnen Kren produziert
99 Prozent des Krens in Österreich kommt aus der Steiermark
Knapp 80 Betriebe produzieren die Pflanze auf 310 Hektar.

Hof (Gemeinde St. Veit in der Steiermark) komplettierte das köstliche Trio. Er sieht den größten Vorteil in der Verfügbarkeit des Krens. „Bei mir kommt nur Regionales und Saisonales auf den Tisch. Da der Kren immer Saison hat, findet er bei mir oft den Weg auf den Teller." Mit Dip, Nocken und Tiramisu aus der beliebten Wurzel beeindruckte er die Jury.

Krenreiben per Knopfdruck und fast ohne Tränen – gibt's nicht? Doch! Zwar erst als Prototyp, doch nach dem Sieg von Erfinder David Krasser bei den Awards wäre eine Umsetzung durchaus denkbar. Der 28-jährige Produktionstechnik-Student aus Bad Radkersburg entwickelte die erste automatische Krenreibe.

„Die scharfen Senföle bleiben im Inneren der Krenreibe und es gibt kein Tränenmeer", erklärte er bei der Präsentation und sorgte für viele interessierte Gesichter im Publikum. Platz zwei ließ das Wasser im Munde vieler Besucher zusammenlaufen und sorgte für so manches Magenknurren. Mit dem Krenbier von „diebrauerei Leutschach" traf Wolfgang Dietrich den Geschmack der Jury. Eineinhalb Jahre Entwicklungszeit stecken hinter dem scharfen Biergenuss. „Es soll ein Genussprodukt sein und ist sehr gut für die Verdauung, vor allem in der Osterzeit wird es gern getrunken." Platz drei ging nach Studenzen an Renate Wesselowitsch und Marianne Fuchs. Gemeinsam entwickelten sie ein steirisches Kren-Chutney mit Aronia. „Wir waren vollkommen überrascht, wie gut es angekommen ist. Manchmal haben wir sogar in der Nacht von der perfekten Rezeptur geträumt", sagte Wesselowitsch.

Die Freude bei den Preisträgern war sehr groß und bei der Verköstigung durch die Delikaterie mit Kren-Gerichten blieb dann fast kein Auge mehr trocken.

ANZEIGE

Jugendliche der Pfarre Feldbach mit Trummer und Engelmann KK

FELDBACH

Eine Aktion mit viel Herz

Pfarre und Caritas sammeln im Sparmarkt Mühldorf für Bedürftige in der Region Lebensmittel und Hygieneartikel.

Auf Initiative von Pastoralassistentin Michaela Trummer startete die „Aktion Herz“ beim Sparmarkt in Mühldorf: Dabei werden haltbare Lebensmittel und Hygieneartikel für bedürftige Menschen in der Region gesammelt. Die Aktion ist eine Kooperation zwischen Spar, Caritas und den Pfarren. Jugendliche der Pfarre Feldbach waren engagiert dabei: Bernadette, Viktoria, Stefan, Sarah und David verteilten Infoblätter mit der Bitte, sich zu beteiligen. Gebraucht werden haltbare Lebensmittel (wie Speiseöl, Reis, Konservendosen, Zucker), Hygieneartikel und Waschmittel. Viktoria findet die Aktion toll, „weil sich Jugendliche einbringen können und Menschen geholfen wird.“

Ab sofort können beim Sparmarkt in Mühldorf haltbare Lebensmittel und Gebrauchsartikel gespendet werden. Im Kassabereich steht eine Schütte für die Spenden bereit, die Michaela Trummer wöchentlich abholt. So ist es mit jedem Einkauf möglich, Bedürftige zu unterstützen.

Köstlich-kulinarische TV-Premiere

Kein anderes österreichisches Bundesland kann mit einer so großen Vielzahl an kulinarischen Spezialitäten aufwarten, wie die Steiermark. Eine neue TV-Doku des ORF Steiermark widmet sich nun diesem „Genussland Steiermark“. Zu sehen ist die „schmackhafte“ Sendung am morgigen Sonntag um 18.25 in ORF 2.

Regisseur Günter Schilhan und Kameramann Erhard Seidl stellen steirische Regionen und ihre kulinarischen Spezialitäten vor. Auch die Region „Vulkanland“ und ihre Produzenten dürfen da natürlich nicht fehlen. Ob Chocolatier Josef Zotter, der Essig- und Edelbrand-Hersteller Alois Gölles, die Schinkenmanufaktur „Vulcano“, die Krenproduzenten Ursula und Franz Tappauf oder Bäcksteffl-Käferbohnen, die Südoststeiermark lieferte einige köstliche Beiträge. Der Film zeigt die Entwicklung landwirtschaftlicher Produkte zu steirischen Markenzeichen auf und beleuchtet ihre Bedeutung für die heimische Wirtschaft und die regionale Identität.

Preise für wirklich scharfe Kreationen

In Bad Gleichenberg wurden erstmals die Kren-Awards vergeben. Sechs Preisträger verrieten ihre schärfsten Geheimnisse.

Von Matthias Janisch

Der steirische Kren kann nicht nur beim Verzehr zu mancher Träne führen. Das bewiesen die erstmals in der Delikaterie in Bad Gleichenberg von der Landwirtschaftskammer und vom Verein Steirischer Kren g.g.A. vergebenen Kren-Awards. Bei den Preisträgern sah man nach der Verleihung auch feuchte Augen – ganz ohne Verkostung. Aus 31 Nominierten bekamen sie die meisten Stimmen und zogen ins Finale ein. Dort ging es in den Kategorien Kulinarik und Innovation um die Plätze eins, zwei und drei.

Die Kren-Krone in der Kategorie Kulinarik holte sich das Restaurant Haberl und Fink in Walkersdorf mit Köchin Angelika Edelsbrunner. Selbstbewusst stellte die 27-Jährige ihre Kreationen vor: Knusperfleck mit Kren und einen Paradeiser-Krenshot. „Der Drink eignet sich gut als Aperitif und kann auch als steirische Bloody Mary gesehen werden”, erzählte sie.

Auch in der Küche des Marktheurigen Strobl ging es in der Zeit vor der Verleihung „schoaf“ zu. Wirt Andreas Strobl und Koch Szabi Nemes aus St. Ruprecht/R. landeten mit ihrem vielfältigen Menü auf Platz zwei. Krensauce, Krenschaum und eigene Krenchips fanden im Zuge des Awards den Weg auf die Speisekarte. „Die Chips kann jeder zu Hause nachmachen. Man mischt Kren mit Wasser und Salz und gibt sie in den Backofen”, verriet Nemes.

Die Schüler der NMS Fehring erhielten spannende Einblicke in Sachen Kunst KK

FEHRING

Kunstvermittlung für Schüler der NMS

Der bekannte steirische Künstler Hannes Rossbacher gestaltete im Rahmen eines gemeinsamen Kunstprojektes von Musikschule, Neuer Mittelschule und GerberHaus Fehring mit den Schülen des kreativen Schwerpunktes der NMS einen Workshop. Dabei gab er auch Einblicke in sein künstlerisches Schaffen und führte die Jugendlichen durch seine Ausstellung „Pop Art Selfies“. Danach ging es in den Zeichensaal.

Die beiden Award-Sieger David Krasser und Angelika Edelsbrunner mit Vizepräsidentin Maria Pein (l.) und Krenbauern-Obmann Martin Kern (r.) LK/ANDERWALD, JANISCH

„Manchmal haben wir sogar in der Nacht von der perfekten Rezeptur geträumt."

Renate Wesselowitsch, Studenzen

Renate Wesselowitsch (re.) und Marianne Fuchs

Helmut Radl vom Siebinger Hof (Gemeinde St. Veit in der Steiermark) komplettierte das köstliche Trio. Er sieht den größten Vorteil in der Verfügbarkeit des Krens. „Bei mir kommt nur Regionales und Saisonales auf den Tisch. Da der Kren immer Saison hat, findet er bei mir oft den Weg auf den Teller." Mit Dip, Nocken und Tiramisu aus der beliebten Wurzel beeindruckte er die Jury.

Krenreiben per Knopfdruck und fast ohne Tränen – gibt's nicht? Doch! Zwar erst als Prototyp, doch nach dem Sieg von Erfinder David Krasser bei den Awards wäre eine Umsetzung durchaus denkbar. Der 28-jährige Produktionstechnik-Student aus Bad Radkersburg entwickelte die erste automatische Krenreibe.

„Die scharfen Senföle bleiben im Inneren der Krenreibe und es gibt kein Tränenmeer", erklärte er bei der Präsentation und sorgte für viele interessierte Gesichter im Publikum. Platz zwei ließ das Wasser im Munde vieler Besucher zusammenlaufen und sorgte für so manches Magenknurren. Mit dem Krenbier von „diebrauerei Leutschach" traf Wolfgang Dietrich den Geschmack der Jury. Eineinhalb Jahre Entwicklungszeit stecken hinter dem scharfen Biergenuss. „Es soll ein Genussprodukt sein und ist sehr gut für die Verdauung, vor allem in der Osterzeit wird es gern getrunken." Platz drei ging nach Studenzen an Renate Wesselowitsch und Marianne Fuchs. Gemeinsam entwickelten sie ein steirisches Kren-Chutney mit Aronia. „Wir waren vollkommen überrascht, wie gut es angekommen ist. Manchmal haben wir sogar in der Nacht von der perfekten Rezeptur geträumt", sagte Wesselowitsch.

Die Freude bei den Preisträgern war groß und bei der Verköstigung durch die Delikaterie mit Kren-Gerichten blieb dann fast kein Auge mehr trocken.

GLOJACH

Spannende Einblicke für Unternehmerinnen

Mehr als 30 Unternehmerinnen besuchten auf Einladung von „Frau in der Wirtschaft" kürzlich die Erlebniswelt Wirtschaft der Firma Resch in Glojach. Andrea und Gerald Resch gewährten den Gästen, angeführt von Obfrau Silvia Reindl, spannende Einblicke und zeigten den Weg von der Idee zum Prototypen. Danach wurde noch fleißig genetzwerkt.

„Frau in der Wirtschaft" war zu Gast in der Erlebniswelt Wirtschaft der Firma Resch KK

Zur Eröffnung der Ausstellung kam auch Landesrätin Ursula Lackner (2.v.li.) KK

MURECK

Bewegende Schau im Kulturzentrum

Im Kulturzentrum Mureck fand kürzlich die Eröffnung der Wanderausstellung „Im Zeitalter der Extreme" statt. Die Ausstellung wurde von der ARGE Jugend konzipiert und vom Ressort für Bildung und Gesellschaft des Landes Steiermark finanziert. Zur Eröffnung durfte Murecks Bürgermeister Anton Vukan auch Landesrätin Ursula Lackner begrüßen. Die Schau läuft noch bis 3. Dezember.

„Kren-Award“

KLEINE ZEITUNG

Preise für wirklich scharfe Kreationen

In Bad Gleichenberg wurden erstmals die Kren-Awards vergeben. Unter den Siegern befanden sich auch zwei Südsteirer.

Von Matthias Janisch

Der steirische Kren kann nicht nur beim Verzehr zu mancher Träne führen. Das bewiesen die erstmals in Bad Gleichenberg von der Landwirtschaftskammer und vom Verein Steirischer Kren g.g.A. vergebenen Kren-Awards. Aus 31 Nominierten bekamen die sechs Preisträger die meisten Stimmen und zogen ins Finale ein. Dort ging es in den Kategorien Kulinarik und Innovation um die Plätze eins, zwei und drei. Die Kren-Krone in der Kategorie Kulinarik holte sich das Restaurant Haberl und Fink in Walkersdorf mit Köchin Angelika Edelsbrunner. Selbstbewusst stellte die 27-Jährige ihre Kreationen vor: Knusperfleck mit Kren und einen Paradeiser-Krenshot: „Der Drink eignet sich gut als Aperitif und kann auch als steirische Bloody Mary gesehen werden.“ Andreas Strobl und Szabi Nemes vom Marktheurigen Strobl in St. Ruprecht landeten mit ihrem Menü auf Platz zwei. Krensauce, Krenschaum und eigene Krenchips fanden den Weg auf die Speisekarte.

Helmut Radl vom Siebinger Hof komplettierte das Trio. Er sieht den größten Vorteil in der Verfügbarkeit des Krens. „Bei mir kommt nur Regionales und Saisonales auf den Tisch. Der Kren hat immer Saison.“ Mit Dip, Nocken und Tiramisu aus der beliebten Wurzel beeindruckte er die Jury.

Krenreiben per Knopfdruck und fast ohne Tränen – gibt's nicht? Doch! Zwar erst als Prototyp, doch nach dem Sieg von Erfinder David Krasser bei den Awards wäre eine Umsetzung durchaus denkbar. Der 28-jährige Produktionstechnik-Student aus Bad Radkersburg entwickelte die erste automatische Krenreibe. „Die scharfen Senföle bleiben im Inneren der Krenreibe und es gibt kein Tränenmeer“, erklärte er.

Platz zwei ließ das Wasser im Munde vieler Besucher zusammenlaufen und sorgte für so manches Magenknurren. Mit dem Krenbier von „diebrauerei Leutschach“ traf Wolfgang Dietrich den Geschmack der Jury. Eineinhalb Jahre Entwicklungszeit stecken hinter dem scharfen Biergenuss. „Es soll ein Genussprodukt sein und ist sehr gut für die Verdauung, vor allem in der Osterzeit wird es gern getrunken.“

Platz drei ging nach Studenzen an Renate Wesselowitsch und Marianne Fuchs. Sie entwickelten ein steirisches Kren-Chutney mit Aronia. „Wir waren überrascht, wie gut es angekommen ist. Manchmal haben wir sogar in der Nacht von der perfekten Rezeptur geträumt“, sagte Wesselowitsch.

> „Manchmal haben wir sogar in der Nacht von der perfekten Rezeptur geträumt.“
> **Renate Wesselowitsch**, Studenzen

Wolfgang Dietrich von der Brauerei Leutschach (großes Bild/rechts) und Helmut Radl vom Siebingerhof (kleines Bild) heimsten Preise ein FANDICH (2)

Landwirtschaftskammer Steiermark

„Kren-Award“

KLEINE ZEITUNG

Preise für wirklich scharfe Kreationen

In Bad Gleichenberg wurden erstmals die Kren-Awards vergeben. Sechs Preisträger verrieten ihre schärfsten Geheimnisse.

Von Matthias Janisch

Der steirische Kren kann nicht nur beim Verzehr zu mancher Träne führen. Das bewiesen die erstmals in der Delikaterie in Bad Gleichenberg von der Landwirtschaftskammer und vom Verein Steirischer Kren g.g.A. vergebenen Kren-Awards. Bei den Preisträgern sah man nach der Verleihung auch feuchte Augen – ganz ohne Verkostung. Aus 31 Nominierten bekamen sie die meisten Stimmen und zogen ins Finale ein. Dort ging es in den Kategorien Kulinarik und Innovation um die Plätze eins, zwei und drei.

Die Kren-Krone in der Kategorie Kulinarik holte sich das Restaurant Haberl und Fink in Walkersdorf mit Köchin Angelika Edelsbrunner. Selbstbewusst stellte die 27-Jährige ihre Kreationen vor: Knusperfleck mit Kren und einen Paradeiser-Krenshot: „Der Drink eignet sich gut als Aperitif und kann auch als steirische Bloody Mary gesehen werden", erzählte sie.

Auch in der Küche des Marktheurigen Strobl ging es in der Zeit vor der Verleihung „schoaf" zu. Wirt Andreas Strobl und Koch Szabi Nemes aus St. Ruprecht/R. landeten mit ihrem vielfältigen Menü auf Platz zwei. Krensauce, Krenschaum und eigene Krenchips fanden im Zuge des Awards den Weg auf die Speisekarte. „Die Chips kann jeder zu Hause nachmachen. Man mischt Kren mit Wasser und Salz und gibt sie in den Backofen", verriet Nemes.

Die beiden Award-Sieger David Krasser und Angelika Edelsbrunner mit Vizepräsidentin Maria Pein (l.) und Krenbauern-Obmann Martin Kern (r.)

„Manchmal haben wir sogar in der Nacht von der perfekten Rezeptur geträumt"
Renate Wesselowitsch, Studenzen

Andreas Strobl und Koch Szabi Nemes

Helmut Radl vom Siebinger Hof (Gemeinde St. Veit in der Steiermark) komplettierte das köstliche Trio. Er sieht den größten Vorteil in der Verfügbarkeit des Krens. „Bei mir kommt nur Regionales und Saisonales auf den Tisch. Da der Kren immer Saison hat, findet er bei mir oft den Weg auf den Teller." Mit Dip, Nocken und Tiramisu aus der beliebten Wurzel beeindruckte er die Jury.

Krenreiben per Knopfdruck und fast ohne Tränen – gibt's nicht? Doch! Zwar erst als Prototyp, doch nach dem Sieg von Erfinder David Krasser bei den Awards wäre eine Umsetzung durchaus denkbar. Der 28-jährige Produktionstechnik-Student aus Bad Radkersburg entwickelte die erste automatische Krenreibe.

„Die scharfen Senföle bleiben im Inneren der Krenreibe und es gibt kein Tränenmeer", erklärte er bei der Präsentation und sorgte für viele interessierte Gesichter im Publikum. Platz zwei ließ das Wasser im Munde vieler Besucher zusammenlaufen und sorgte für so manches Magenknurren. Mit dem Krenbier von „dichrauerei Lentschach" traf Wolfgang Dietrich den Geschmack der Jury. Eineinhalb Jahre Entwicklungszeit stecken hinter dem scharfen Biergenuss. „Es soll ein Genussprodukt sein und ist sehr gut für die Verdauung, vor allem in der Osterzeit wird es gern getrunken." Platz drei ging nach Studenzen an Renate Wesselowitsch und Marianne Fuchs. Gemeinsam entwickelten sie ein steirisches Kren-Chutney mit Aronia. „Wir waren vollkommen überrascht, wie gut es angekommen ist. Manchmal haben wir sogar in der Nacht von der perfekten Rezeptur geträumt", sagte Wesselowitsch.

Die Freude bei den Preisträgern war groß und bei der Verköstigung durch die Delikaterie mit Kren-Gerichten blieb dann fast kein Auge mehr trocken.

Landwirtschaftskammer Steiermark

Krasser und Edelsbrunner bei der Siegerehrung: Vizepräsidentin Maria Pein (l.) und Krenbauern-Obmann Martin Kern (r.) gratulierten als erste. Krenreibe „Raspinator" ganz rechts
ULRIKE ANDERWALD

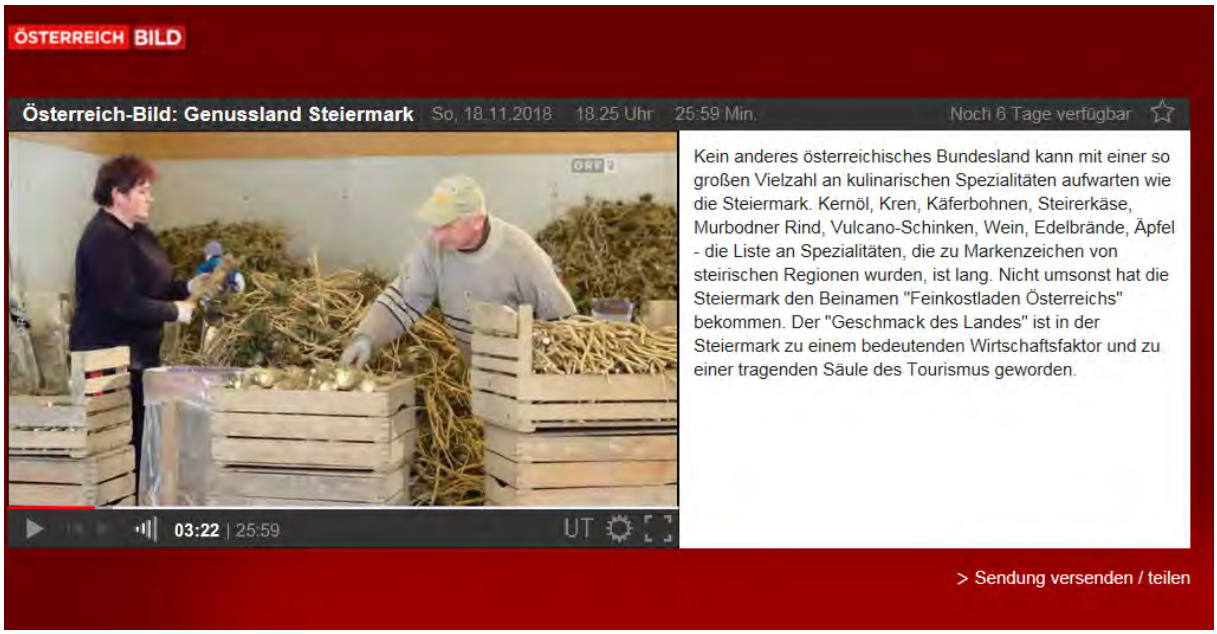
Krenreiben ohne Tränen

„Der Steirische Kren gehört wie Salz und Pfeffer auf den Tisch", sagt der 28-jährige Bad Radkersburger Produktionstechnik-Student David **Krasser.** Deshalb hat er die weltweit erste automatische Krenreibe erfunden und damit prompt den ersten Kren-Award von Landwirtschaftskammer und dem Verein Steirischer Kren g.g.A. gewonnen. „Raspinator" heißt Krassers Wunderwerk, das geschirrmaschinentauglich ist und mit dem er beim Krenreiben den Tränen keine Chance mehr gibt. Allerdings sucht er für die Umsetzung seiner Idee noch einen Investor. In der Kategorie „Kulinarik" siegt die erste steirische Rezepterockerin und Sous-Chefin vom Gasthaus Haberl in Walkersdorf: Angelika **Edelsbrunner** überzeugte die Fachjury mit Knusperfleck und Steirerkren mit Paradeiser-Krenshot.

Beim schärfsten Award der Steiermark kamen sechs der 31 eingereichten Projekte ins Finale
ULRIKE ANDERWALD

Online-Voting

Weitere Preisträger, die aus dem zuvor durchgeführten Online-Voting, bei dem knapp 6.000 Stimmen abgegeben wurden, sind: Renate **Wesselowitsch** und Marianne **Fuchs** von „Gemüse Wesselowitsch" mit ihrem steirischen Kren-Chutney scharf. Wolfgang **Dietrich** von „diebrauerei Leutschach" mit seinem Krenbier, Andreas **Strobl** vom „Marktheurigen Strobl" in St. Ruprecht mit seinem mit Steinpilzen gefüllten Hühnerbrustfilet im Speckmantel gegrillt auf Krensauce mit Wasabi-Kürbis-Risotto, Krenschaum und Krenchips sowie Helmut **Radl** vom „Siebinger Hof" mit seinem himmlischen Menü, einem falschen Lachs aus Schweinerücken mit Krendip (Vorspeise), Consommé von Hirsch und Steirischem Kren (Suppe), Keulenstück vom Hirsch mit Krennocken aus weißem Polenta (Hauptspeise) und einem Kren-Tiramisu als Nachspeise. **R.W.**



Österreich Bild, Genussland Steiermark, 18.11.2018

SCHARFSTER AWARD DER STEIERMARK

Leibnitz erfolgreich bei "Kren-Award"

19. November 2018, 13:52 Uhr • 13× gelesen • 0

Helmut Radl (3.v.l.) mit den Mitbewerbern in seiner Kategorie. Vizepräsidentin Marie Pein (2.v.l.) und Krenbauern-Obmann Martin Kern (r) gratulieren. • Foto: ©LK/Ulrike Anderwald • hochgeladen von Waltraud Fischer (https://www.meinbezirk.at/leibnitz/profile-15703/waltraud-fischer)

(https://www.meinbezirk.at/leibnitz/profile-15703/waltraud-fischer?type=article) Autor: Waltraud Fischer (https://www.meinbezirk.at/leibnitz/profile-15703/waltraud-fischer?type=article) aus Leibnitz

Kürzlich ritterten in der Bad Gleichenberger Delikaterie sechs Finalisten mit ihren scharfen Krenprojekten live vor einer vierköpfigen Jury um den begehrten Sieg. Das Rennen in der Kategorie „Produkte und Innovationen“ machte der Bad Radkersburger FH- Student David Krasser, Produktionstechnik-Student an der FH Joanneum mit seiner einzigartigen Erfindung, einer stylischen, automatischen Krenreibe. Rezepterockerin Angelika Edelsbrunner von Haberl & Finks Delikatessen aus Walkersdorf überzeugte die Fachjury mit ihrem „Knusperfleck & Steirerkren mit Paradeiser-Krenshot“. „Die Innovationen und Gerichte sind einfach krensgenial“, gratuliert Vizepräsidentin Maria Pein den Siegern und Nominierten. 31 Nominierte aus ganz Österreich haben im Vorfeld insgesamt 5.916 on- und offline-Stimmen für ihr besonderes Krenprojekt oder ihre außergewöhnliche Krenspeise erhalten.

Krenbier von "diebrauerei Leutschach"

„Wir wollten unbedingt Bier mit den Zutaten aus unserer Region brauen. Und so haben wir angefangen zu experimentieren. Rausgekommen sind einzigartige Biergeschmacker vom Dinkelbier übers Kürbisbier bis hin zum Maronibier“, erklärt Braumeister Wolfgang Dietrich. Für das Krenbier hat er eineinhalb Jahre Entwicklungszeit benötigt. Der Braumeister schildert das aufwändige Verfahren des Krenbiers: „Es kocht wesentlich länger als das Standardbier. Hinzu kommt, dass der Steirische Kren keine Hitze mag. Da verliert er seinen ganzen Geschmack. Entscheidend ist der Zeitpunkt, wann das steirische Edelgewürz zum Bier gemischt wird – das ist unsere Zauberkunst.“

WERBUNG

inRead invented by Teads

Die Jury

Kategorie „Kulinarik“: Mag. Josef Schellnegger, Berufsschuldirektor der Landesberufsschule Bad Gleichenberg
Dušan Zelko, Gastronomiefachlehrer an der Mittelschule für Gastgewerbe und Tourismus Radenci

Kategorie „Produkte und Innovationen“: Dr. Thomas Angerer, Dozent, Marketingberater, Marktforscher Dir. Ing. Roswitha Walch, Direktorin Fachschule Schloss Neudorf

Autor: Waltraud Fischer (https://www.meinbezirk.at

(http://bit.ly/2CP3Erz)

Gewinnspiel: Entspannen mit Thermencheck und der Wellcard

Gewinne jetzt einen von 5 Thermen- und Hotelgutscheinen im Wert von je € 50,-

(https://www.meinbezirk.at/kaernten/c-lokales/entspannen-mit-thermencheck-und-der-wellcard_a2955030#gallery=null)

THEMEN DER WOCHE

Bildergalerie (https://www.meinbezirk.at/tag/bildergalerie)

Zentralraum NÖ (https://www.meinbezirk.at/tag/zentralraum-n%C3%B6)

Forum Regionauten (https://www.meinbezirk.at/tag/forum-regionauten)

Weihnachten (https://www.meinbezirk.at/tag/weihnachten)

Advent (https://www.meinbezirk.at/tag/advent)

Unfall (https://www.meinbezirk.at/tag/unfall)

Feuerwehr (https://www.meinbezirk.at/tag/feuerwehr)

Veranstaltung (https://www.meinbezirk.at/tag/veranstaltung)

Polizei (https://www.meinbezirk.at/tag/polizei)

Konzert (https://www.meinbezirk.at/tag/konzert)

Gesundheit (https://www.meinbezirk.at

Steirischer Kren-Award: Platz zwei geht an Andreas Strobl aus St. Ruprecht

19. November 2018, 06:31 Uhr • 77× gelesen • 0

Andreas Strobl mit der Trophäe • hochgeladen von Iris Bloder (https://www.meinbezirk.at/weiz/profile-15639/iris-bloder)

(https://www.meinbezirk.at/weiz/profile-15639/iris-bloder?type=article)

Autor: Iris Bloder (https://www.meinbezirk.at/weiz/profile-15639/iris-bloder?type=article) aus Weiz

Die Landwirtschaftskammer und der Verein Steirischer Kren g.g.A. verliehen bei einer Erlebnispräsentation erstmals den schärfsten Award der Steiermark - den Kren-Award.
Vergangene Woche ritterten in der Bad Gleichenberger Delikaterie sechs Finalisten mit ihren scharfen Krenprojekten live vor einer vierköpfigen Jury um den begehrten Sieg. Der Platz zwei in der Kategorie Kulinarik ging an Andreas Strobl vom Marktheurigen Strobl in St. Ruprecht/Raab. Serviert wurde ein mit Steinpilzen gefülltes Hühnerbrustfilet im Speckmantel gegrillt auf Krensauce mit Wasabi-Kürbisrisotto, Krenschaum und Krenchips. Andreas Strobl verwöhnt seine Gäste das ganze Jahr über mit regionalen Spezialitäten. Sehr beliebt bei den Gästen ist der traditionelle Semmelkren zum Tafelspitz. "Für den Krenaward haben wir uns was ganz Neues einfallen lassen: Krenchips", ist Andreas Strobl begeistert. "Das ist einfach Mehl und Wasser und Steirischer Kren vermischt zu einem Teig. Dann ganz dünn auf ein Blech gestrichen und kurz gebacken. Der ideale Knuspergenuss."
Mit einem Grinsen fügt er hinzu: "Mein persönliches Lieblings-Kren-Gericht ist ja eigentlich Frankfurter mit Senf und Kren, aber damit hätten wir wahrscheinlich nicht den zweiten Platz gemacht."
Ganz besonders bedanken möchte sich Andreas Strobl bei seinem Koch Szabi sowie bei seinen Stammgästen und Freunden und allen, die im Vorhinein beim Voting ihre Stimme abgegeben haben und die Finalteilnahme überhaupt ermöglicht haben!

Autor: Iris Bloder (https://www.meinbezirk.at/weiz/profile-15639/iris-bloder?type=article) aus Weiz

Gewinnspiel: Entspannen mit Thermencheck und der Wellcard

Gewinne jetzt einen von 5 Thermen- und Hotelgutscheinen im Wert von je € 50,-

(https://www.meinbezirk.at/kaernten/c-lokales/entspannen-mit-thermencheck-und-der-wellcard_a2955030#gallery=null)

THEMEN DER WOCHE

Bildergalerie (https://www.meinbezirk.at/tag/bildergalerie)

Zentralraum NÖ (https://www.meinbezirk.at/tag/zentralraum-n%C3%B6)

Forum Regionauten (https://www.meinbezirk.at/tag/forum-regionauten)

Weihnachten (https://www.meinbezirk.at/tag/weihnachten)

Advent (https://www.meinbezirk.at/tag/advent)

Unfall (https://www.meinbezirk.at/tag/unfall)

Feuerwehr (https://www.meinbezirk.at

„Scharfer" Preis an Steirer vergeben · Radkersburger brillierte mit besonders

Innovation: Krenreiben ohne

Foto: Jürgen Radspieler

Steirischer Kren gehört zu unseren gesunden Köstlichkeiten

Das ist der schärfste Preis, den die Steiermark zu vergeben hat! Zum ersten Mal wurde der „Kren-Award" von der Landwirtschaftskammer vergeben – geholt hat sich den ein komplett innovatives Produkt: Mit der „automatischen Krenreibe" soll das Zerkleinern künftig blitzschnell und ohne tropfende Augen funktionieren.

Wer Kren mag, beim Reiben aber weint ohne Ende, der wird David Krasser lieben. Denn der Coup gelang dem 28-Jährigen aus Bad Radkersburg, der an der FH Joanneum Produktionstechnik studiert. „Der Kren gehört für uns Steirer ja dazu wie Salz und Pfeffer", sagt der sympathische junge Mann. „Daher haben wir für unsere Projektarbeit die automatische Krenreibe für den praktischen Gebrauch entworfen." Die scharfen Senföle bleiben dabei im Inneren der Reibe, damit gibt's keine Tränen, und das Ganze passiert mittels Knopfdruck.

Das wird den Verbrauch ja auch gleich immens ankurbeln! Ein kleiner Pferde-

Wissenschafter pochen auf Aufklärung

Graz: Debatte über Kirchen-Missbrauch

Es ist eine bemerkenswerte Tagung, die am Freitag an der Grazer Uni stattfindet: Renommierte Forscher aus Österreich und Deutschland machen den Missbrauch in der katholischen Kirche zum öffentlichen Diskussions-Thema. Dass auch die Ombudsfrau der Diözese kommt, ist ein Signal: Die Kirche stellt sich ihren Problemen!

Schluss mit Vertuschung und Verharmlosung: Vor dem Hintergrund immer wieder bekannt werdender Missbrauchsfälle hat Papst Franziskus die Chefs aller nationalen Bischofskonferenzen zum Krisentreffen in den Vatikan beordert. Thema des Kirchengipfels, der von 21. bis 24. Februar stattfindet, ist sexueller Missbrauch durch Geistliche.

Dieses „heiße Eisen" wird bereits am kommenden Freitag von renommierten Forschern in Graz angefasst: Fundamentaltheologe Magnus Striet, Kirchenrechtler Norbert Lüdecke, Ethikerin Sandra Fernau, Pastoraltheologin Maria-Elisabeth Aigner und die Ombudsfrau der Diözese Graz-Seckau, Birgit Posch, versuchen in einer Tagung und anschließenden Podiumsdiskussion die Frage zu beantworten, ob Machtstrukturen der Kirche sexuelle Gewalt befeuern können. Die Wissenschafterinnen Irmtraud Fischer und Gunda Werner liefern im Vorfeld erste Ergebnisse ihrer Untersuchungen: „Ja, es gibt kirchliche Strukturen, die den Missbrauch und dessen Verschleierung begünstigen."

Dazu zählten etwa mangelnde sexuelle Reife und eine „doppelte gläserne Decke": „Es ist die Verantwortung der Wissenschaft, zur Aufklärung beizutragen!"

Gerald Schwaiger

Foto: Turracher Höhe

Der Startschuss in die Wintersaison fällt auf der Turracher Höhe (oben) schon heute: Der Wildkopflift fährt ab sofort wieder bergauf. Erstmals winterliche Stimmung gab es am Montag auch in vielen steirischen Landesteilen, wie etwa am Grazer Ölberg (unten). Und bis heute Abend kommen – vor allem im Süden und Westen des Landes – noch einige Zentimeter Schnee hinzu.

Foto: Jürgen Radspieler

rigineller Idee > Noch fehlen aber Investoren für seine praktische Erfindung

Tränen

ß bleibt allerdings: Noch hlt ein Investor für die roduktion – aber vielleicht ndet sich dieser ja . . .

Die zweite Auszeichnung ng an Angelika Edelsbrunner, die im bekannten ostteirischen Gastronomiebetrieb „Haberl & Finks" für ezepte zuständig ist und it ihrem „Knusperfleck & teirerkren mit Paradeiserrenshot" überzeugte.

31 Nominierte in Sachen ren hatten um den Preis erittert, 5916 Stimmen urden für sie abgegeben.

Wer Kren genießt, sollte es auch in Hinblick auf die roduktion mit Ehrfurcht n. Das ist schweißtreibende, „buckelnde" Schwerstbeit mit echt viel Handbeit . . . Christa Blümel

Foto: LK/Anderwald

So schauen Sieger aus! Angelika Edelsbrunner macht Superrezepte, David Krasser die Reibe

IZEIGE

Neueröffnung: Maximilian Köfler (h.2.v.r.), Manuela Trimmel (5.v.l.) mit dem Vorstand und Abteilungsleitern. Foto: WOCHE

Nagelneue Billa-Filiale am bewährten Standort

BAD GLEICHENBERG. Nach 28 Jahren musste die Billa-Filiale in Bad Gleichenberg einem Neubau weichen. „Die Verkaufsfläche wurde um 200 Quadratmeter auf 800 Quadratmeter erhöht. Nun können die Kunden aus fast 10.000 Markenartikeln wählen", erklärte Regionalmanager Klaus Sonnberger bei der Eröffnung. Der Mitarbeiterstand wurde ebenfalls aufgestockt – auf 19 Fachkräfte. Marktmanager Maximilian Köfler und seine Stellvertreterin Manuela Trimmel sorgen dafür, dass künftig alles reibungslos abläuft.

Kren-Sieger: Helmut Radl (3.v.l.), David Krasser (4.v.l.), Angelika Edelsbrunner (3.v.r.), Andreas Strobl (2.v.r.). Foto: WOCHE

Finale im „schärfsten" Wettbewerb Österreichs

In der Delikaterie fand die Verleihung des ersten Kren-Awards statt. Aus 31 Einreichungen aus ganz Österreich wurden per Abstimmung – online und mittels Unterschriftenliste – sechs Finalisten ermittelt. In der Kategorie „Kulinarik" gewann Angelika Edelsbrunner vom Gasthof Fink-Haberl in Walkersdorf. Sie servierte der Jury ihre Kreation „Knusperfleck und Steirerkren mit Paradeiser-Krenshot". Den zweiten Platz belegte Andreas Strobl vom Marktheurigen Strobl in St. Ruprecht/Raab. Dritter wurde Helmut Radl vom Siebinger Hof. Der Sieg in der Kategorie „Innovative Projekte" ging an den gebürtigen Bad Radkersburger David Krasser. Hier belegten die weiteren Plätze Wolfgang Dietrich (Brauerei Leutschach) sowie der Gemüsehof Wesselowitsch in Studenzen.

HAK Feldbach bekommt Digital-Schwerpunkt

Die „Qualitätsbeauftragten" der HAK/HAS Steiermark sind in der HAK Feldbach bei Gastgeberin Direktorin Edith Kohlmeier zusammengekommen, um das jährliche Audit abzuhalten. Die Qualitätsmanager unter der Landesleitung von Hilde Sturm ziehen zufrieden Bilanz. Die Ergebnisse der Abschlussprüfungen und der Matura können sich sehen lassen, die Arbeitszufriedenheit der Schüler und Lehrer sei hoch. Den Absolventen der HAK und HAS wird laut Aussendung „eine überaus große Nachfrage nach ihrem Expertenkönnen prognostiziert".

Ab dem kommenden Schuljahr soll es in der HAK Feldbach eine Klasse mit dem Schwerpunkt „Digitale Bildung" geben.

Zu Gast waren u.a. Bürgermeister Josef Ober und Landesschulinspektorin Andrea Graf.

Netzwerken: In der HAK Feldbach kamen die Qualitätsmanager aus der gesamten Steiermark zusammen. Foto: HAK Feldbach

Masterstudiengänge f. FH- & UNI-AbsolventInnen
Wochenends & berufsbegleitend – ab März 2019 in Graz

Industrial Management, M.Sc.,
- Unternehmensführung
- Projekt-/Prozessmanagement
- Energiemanagement

Ein Studium der Hochschule Mittweida

Bauingenieurwesen, M.Eng.,
- Hochbau
- Konstruktiver Ingenieurbau
- Baubetrieb/Bauwirtschaft

Ein Studium der HTWK Leipzig

Ingenium Education

Anmeldung & Infotermine:
office@ingenium.co.at
T.: +43 316 82 18 18

Wir sind für Sie da!

Unsere Bürozeiten: Montag bis Freitag
8.00–12.00 Uhr und 13.00–17.00 Uhr

Infos
© 03152/
3110-0

WOCHE Südoststeiermark
Schillerstraße 5, 8330 Feldbach
Tel. 03152/3110-0, feldbach@woche.at
meinbezirk.at/suedoststeiermark

meine WOCHE
meinbezirk.at

Einfach näher dran.

wird belohnt

Laden zum Shoppen in die Thermenhauptstadt: Die Werbegemeinschaft Fürstenfeld, Stadtgemeinde und die WOCHE Fürstenfeld. WOCHE

Sie „rockte“ den ersten Steirischen Kren-Award

Angelika Edelsbrunner, Sous-Chefin bei „Haberl & Finks Delikatessen“ aus Walkersdorf holte sich beim ersten steirischen Kren-Award den Sieg. In der „Delikaterie“ Bad Gleichenberg ritterten sechs Finalisten mit ihren scharfen Krenprojekten vor einer vierköpfigen Jury um den Sieg des ersten Steirischen Kren-Awards der Landwirtschaftskammer und dem Verein Steirischer Kren g.g.A. Das Rennen in der Kategorie „Produkte und Innovationen“ machte der Bad Radkersburger FH-Student David Krasser, Produktionstechnik-Student an der FH Joanneum mit seiner einzigartigen Erfindung, einer stylischen, automatischen Krenreibe.

Angelika Edelsbrunner, Sous-Chefin bei „Haberl & Finks Delikatessen“ aus Walkersdorf, die im Jahr 2016 zur „Rezepterockerin“ gekürt wurde, überzeugte die Fachjury mit ihrem „Knusperfleck & Steirerkren mit Paradeiser-Krenshot“ in der Kategorie „Kulinarik“. Glückwünsche gab es von LK-Vizepräsidentin Maria Pein, die den Siegern und Nominierten zu ihren „krensgenialen“ Innovationen und Gerichten gratulierte.

Übrigens: Für die 31 Nominierten aus ganz Österreich wurden im Vorfeld insgesamt 5.916 Stimmen abgegeben.

Angelika Edelsbrunner, sichtlich stolz über den Sieg. ©LK/Ulrike Anderwald

Hier werden Teamarbeit und Kreativität gefördert. Mario Gimpel

Daten und Fakten zur Fachschule

Die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf – St. Martin bietet eine dreijährige Ausbildung. Der Tag der offenen Tür findet am Samstag, 26. Jänner von 9 bis 12 Uhr statt.
Schnuppertermine auf der Homepage.
Abschluss:
– Facharbeiter für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement sowie weitere Berufsabschlüsse
– Berufsreifeprüfung nach der dritten Klasse
Infos: Neudorf 17, 8410 Wildon, Tel. 03182/2391, E-Mail: fsneudorf@stmk.gv.at, Homepage: www.fs-neudorf.at

Bildung mit Weitblick: Fachschule Neudorf

Die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft bereitet auf eine große Anzahl von Berufen vor.

Die Wirtschaft und alle anderen Bereiche des Lebens fordern eine umfassende Ausbildung. An der Fachschule Neudorf werden Jugendliche nach der achten Schulstufe auf die beruflichen und persönlichen Herausforderungen vorbereitet. Durch das vielseitige Bildungsangebot in der Schule steigen somit die Schülerzahlen kontinuierlich an. Derzeit werden 193 Schülerinnen und Schüler – aufgeteilt auf sieben Klassen in drei Schulstufen auf ökologische, agrartouristische, soziale wie auch kaufmännische Berufe vorbereitet. Die Förderung der Teamarbeit, der Kreativität sowie wertschätzende Kommunikation runden die Ausbildung ab.

Innovatives Programm
Das Lehrerteam versteht sich als Partner in allen Fragen der Ausbildung. Die Kombination von Professionalität und gezielter Fachkompetenz macht das Pädagogenteam zu qualifizierten Partnern für die Zukunft der Jugendlichen.
Die Schule steht aber auch für Innovation: Mit dem Projekt „Stiefingtaler Safran wurden nicht nur Schülerinnen und Schüler sowie Absolventen neugierig, auch das mediale Echo war enorm. In unzähligen Printmedien und sogar im ORF wurde über dieses einzigartige Produkt berichtet. SchülerInnen und LehrerInnen sind im ständigen Prozess der Produktentwicklung, neue Kreationen werden einer internen strengen sensorischen Prüfung unterzogen bis das Produkt „verkaufstauglich“ ist.
Seit nunmehr vier Jahren besteht auch die Möglichkeit, die Berufsreifeprüfung abzulegen.

Stiefingtaler Safran: ein interessantes Projekt FS Neudorf

Große Freude bei Familie von Wolfgang Dietrich (4.v.l.) über den zweiten Platz beim Kren-Award. ©LK/Ulrike Anderwald

Leibnitz erfolgreich bei den „Kren-Awards“

Kürzlich ritterten in der Bad Gleichenberger Delikaterie sechs Finalisten mit ihren scharfen Kren-Projekten live vor einer vierköpfigen Jury um den begehrten Sieg. „Wir wollten unbedingt Bier mit den Zutaten aus unserer Region brauen. Und so haben wir angefangen, zu experimentieren“, erklärt Braumeister Wolfgang Dietrich. Für das Krenbier hat er eineinhalb Jahre Entwicklungszeit benötigt. „Es kocht wesentlich länger als das Standardbier. Hinzu kommt, dass der Steirische Kren keine Hitze mag. Da verliert er seinen ganzen Geschmack. Entscheidend ist der Zeitpunkt, wann das steirische Edelgewürz zum Bier gemischt wird.“

Wir kaufen daheim

Erfolgreicher „Kraftstoff“-Export aus dem Rebenland

In einer der urigsten und beliebtesten Buschenschänken des Rebenlandes, bei Reinhard und Roswitha Poscharnig in Großwalz, herrschte vor wenigen Tagen Hochstimmung. Nicht nur, weil das gemütliche Lokal nahe dem Einstieg zur Heiligengeistklamm tagelang von Wanderern, Ausflüglern und Einheimischen gestürmt wurde, sondern auch, weil Gerald Poscharnig, ein Bruder der Familie, auf Heimaturlaub weilte. Während Reinhard sich ganz engagiert dem Kraftstoff Wein widmet, hat sich Gerald in Deutschland dem Kraftstoff für Motoren verschrieben. Und das mit gewaltigem Erfolg. Er führt in der bayerischen Kleinstadt Unterföhring (11.000 Einwohner) eine Großtankstelle, die alle Stückeln spielt. Und die bereits von einer unabhängigen Jury einer Fachzeitung zur „Tankstelle des Jahres“ gewählt wurde. Die 54 Meter lange Waschstraße in der Station (mit Adresse Dieselstraße 100) wurde gleichzeitig zur „besten Waschstraße Deutschlands“ gekürt. Pro Tag lassen manchmal rund 500 Autofahrer ihr Fahrzeug in der Hightech-Anlage reinigen.
Zur lichtdurchfluteten Großstation der Firma Allguth mit modernstem Design und acht Zapfsäulen auf 9.000 Quadratmetern gehört auch ein Riesen-Shop.
Mehr auf:
meinbezirk.at/3049938

Gerald Poscharnig macht Karriere in Deutschland. privat

Süd-Ost Journal Blitzlicht

Foto: LPD Steiermark

(v.l.:) Mag. Werner Schlojer (Leiter KPD), 2. LT-Präs. Manuela Khom, Mag. Herbert Fuik (Leiter VG-Süd), LP-Dir. Mag. Gerald Ortner.

Die Verhandlungsgruppe Süd feierte 25 Jahre

Heuer feiert die Verhandlungsgruppe Süd ihr 25-jähriges Bestandsjubiläum. Der Festakt dazu fand jüngst im Beisein zahlreicher Ehrengäste in der Landespolizeidirektion Steiermark statt. 1993 wurde bei der steirischen Exekutive die Verhandlungsgruppe (VG) Süd eingerichtet. Dabei handelt es sich um eine Einheit, die anlassbezogen zusammentritt. Sie betreuen Ofper sowie deren Angehörige während einer Krisensituation oder im Rahmen von Straftaten. Derzeit gibt es in Österreich sechs Standorte. Im Zuge der Veranstaltung wurde dem Leiter der VG- Süd, Hofrat Mag. Herbert Fuik, das Große Goldene Ehrenzeichen für die Verdienste um die Republik Österreich verliehen.

Glücklicher Gewinner kommt aus Murfeld

In unserer Ausgabe 14/2018 haben wir für unsere Leser folgende Gewinnfrage gestellt: „Wie heißt der zweifache Cocktail World Champion?" Die richtige Antwort lautete: Mario Hofferer.
Unter den vielen Einsendungen wurde Franz Tischler aus Murfeld als glücklicher Gewinner ermittelt. Er darf sich über zwei Übernachtungen für zwei Personen im Doppelzimmer Comfort, inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet, leichtes Mittagessen, Genuss-Abendbuffet mit steirischen Spezialitäten im **Hotel Das Sonnreich******, direkt neben der Therme Loipersdorf freuen.
Inkludiert ist der tägliche Thermen-Tageseintritt sowie die Nutzung des hauseigenen Spa-Bereiches.

Spannender Vortrag über Ukraine, Polen & Russland

Foto: Steiermark.at / Fischer

(v.l.:) Poln. HK.a.D. Ortner, Prof. Dubasevych, Historiker Karner.

Eine eindringliche und aufrüttelnde Analyse der politschen und gesellschaftlichen Entwicklung in der Ukraine, Polen und Russland lieferte kürzlich der gebürtige Ukrainer Prof. Roman Dubasevych (Inhaber des einzigen deutschen Lehrstuhls für Ukrainische Kulturwissenschaft an der Universität Greifswald) vor rund 170 Zuhörenden im Resowi-Zentrum.

Initiiert wurde dieser extrem spannende und wertvolle Vortrag vom Polnischen Honorarkonsul a.D. Gerold Ortner und dem Historiker Stefan Karner.

Große Auszeichnung für Franziska Huber

Im Zuge des burgenländischen Wirtschaftsparlaments wurde die langjährige „Frau in der Wirtschaft" (FiW)-Vorsitzende Franziska Huber mit der höchsten Auszeichnung der Wirtschaftskammer Burgenland geehrt. WK-Präsident Ing. Peter Nemeth dankte für ihr Engagement.

Foto: WK Burgenland

WK-Dir. Ribing, Franziska Huber, WK-Präs. Ing. Nemeth.

Erste mobile Sauna des Thermen- & Vulkanland Stmk.

Es war definitiv ein außergewöhnlicher Anblick: Eine dampfende Fass-Sauna mit dazu passendem Schaffelbad aus Holz mitten am Grazer Karmeliterplatz. Das Thermen- und Vulkanland Steiermark hat mit dieser einzigartigen Sonderanfertigung und einer großen Auswahl an heimischen Mineralwässern seine größten Schätze in die steirische Landeshauptstadt mitgebracht, um die neuesten Aktivitäten in der Region zu präsentieren.

Um deren hohe Qualität noch besser nach außen zu tragen, wurde das Gütezeichen für „Original Steirisches Thermalwasser", „Original Steirisches Heilwasser" bzw. „Original Steirisches Mineralwasser" ins Leben gerufen.

Foto: SOJ/Dorian Krois

SOJ-GFUlrike Krois mit dem Gewinner Franz Tischler.

Foto: Thermen- & Vulkanland Steiermark/GEOPHO

Einen eindrucksvoller Anblick bot die erste mobile Sauna in Graz.

Höchste Auszeichnung in Gold für KR Walter Imp

Foto: Privat

KommRat Walter Imp wurde vom Bundesinnungs-Vorstand geehrt.

Seit Jahren ist der Feldbacher KR Walter Imp als Bundesinnungsmeister der Chef der Textilreiniger, Wäscher und Färber. Beim Bundestreffen in Wien wurde Walter Imp mit der Goldenen Ehrennadel ausgezeichnet. KR Walter Imp wurde mit dieser persönlichen Ehrung sehr überrascht. KR Walter Imp hat nicht nur als Bundesinnungsmeister viel geleistet, als Feldbacher Tourismus-Obmann war er der Initiator für den 8-Städte-Gutschein, der höchst erfolgreich die mittelständische Wirtschaft in der Oststeiermark belebt.

Erster Steirischer Kren-Award verliehen

Jüngst ritterten in der Bad Gleichenberg Delikaterie sechs Finalisten mit ihren scharfen Krenprodukten live vor einer vierköpfigen Jury um den begehrten Sieg. Das Rennen in der Kategorie „Produkte und Innovationen" machte der Bad Radkersburger FH-Student David Krasser mit seiner einzigartigen Erfindung, einer stylischen, automatischen Krenreibe. Rezepterockerin Angelika Edelsbrunner von Haberl & Finks Delikatessen in Walkersdorf, überzeugte die Fachjury mit ihrem „Knusperfleck & Steirerkren mit Paradeiser-Krenshot". „Die Innovationen und Gerichte sind einfach 'krensgenial'", gratulierte LK-Vizepräsidentin Maria Pein den Siegern und Nominierten.

„Guten Morgen Österreich" aus Großsteinbach

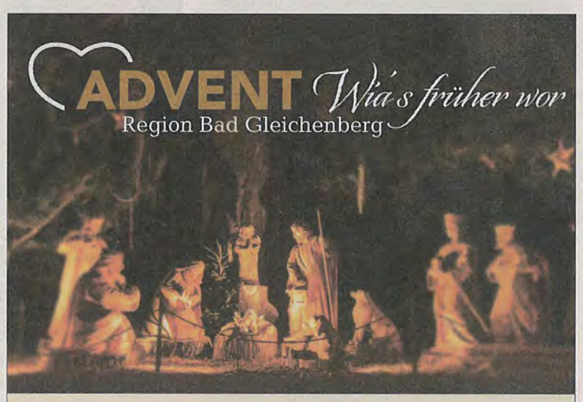
Sehr erfolgreich ist die ORF-Erfolgssendung „Guten Morgen Österreich". Eine Sendung für Frühaufsteher, speziell auch für Bäcker, die berufsbedingt, die Nacht zum Tag machen. Damit die frischen Semmeln, Weckerln, Kipferln und Salzstangerln fürs Frühstück bereit sind. Demnach besuchte Oliver Zeissberger mit der Sendung „Guten Morgen Österreich" in Großsteinbach speziell auch die I. Österreichische Kunstbäckerei der Bäckermeisterin Andrea Wachmann. Da duftete es nach frischgebackenem Gebäck einzigartig. Mit medialen Grüßen aus Großsteinbach auch mit dabei die Schachblume, Künstler, Kirche usw. Großsteinbach hat eben viel zu bieten.

Foto: LK Steiermark

Rezepterockerin Angelika Edelsbrunner & Vize-Präs. Maria Pein.

Foto: Privat

Oliver Zeissberger mit Kunstbäckerin Andrea Wachmann.



Adventmärkte an allen Adventsonntagen *von 14-18 Uhr*

Wärmendes Licht knistert in den Feuerschalen rund um die Krippe aus überlebensgroßen Holzfiguren unterm Mammutbaum im Kurpark. Geschmückte Adventhütten, regionales Kunsthandwerk, beheizte Bastelstuben, Kutschenfahrten, weihnachtliche Melodien u.v.m.- **das ist der Advent in Bad Gleichenberg.**

Mehr unter www.bad-gleichenberg.at

Landwirtschaftskammer Steiermark

Presseinformation

Graz, 16. November 2018

Erster Steirischer Ken-Award: Krenreibe und Rezepterockerin machten das Rennen

Landwirtschaftskammer und Verein Steirischer Kren g.g.A. verliehen bei einer Erlebnispräsentation erstmals den Kren-Award

Schärfster Award der Steiermark. Gestern Abend ritterten in der Bad Gleichenberger Delikaterie sechs Finalisten mit ihren scharfen Krenprojekten live vor einer vierköpfigen Jury um den begehrten Sieg. Das Rennen in der Kategorie „Produkte und Innovationen" machte der Bad Radkersburger FH-Student David **Krasser**, Produktionstechnik-Student an der FH Joanneum mit seiner einzigartigen Erfindung, einer stylischen, automatischen Krenreibe. Rezepterockerin Angelika **Edelsbrunner** von Haberl & Finks Delikatessen aus Walkersdorf überzeugte die Fachjury mit ihrem „Knusperfleck & Steirerkren mit Paradeiser-Krenshot". *„Die Innovationen und Gerichte sind einfach krensgenial",* gratuliert Vizepräsidentin Maria **Pein** den Siegern und Nominierten. 31 Nominierte aus ganz Österreich haben im Vorfeld insgesamt 5.916 on- und offline-Stimmen für ihr besonderes Krenprojekt oder ihre außergewöhnliche Krenspeise erhalten.

Finalisten Kategorie „Produkte und Innovationen"

David Krasser aus Bad Radkersburg studiert an FH Joanneum: *Automatische Krenreibe*. Der 28-jährige David **Krasser** (0699/11064004) studiert Produktionstechnik an der FH Joanneum. *„Der Steirische Kren gehört wie Salz und Pfeffer auf den Tisch. Deshalb haben mein Team und ich für unsere Projektarbeit eine automatische Krenreibe für den praktischen Gebrauch entworfen",* erklärt der Student. Hoffentlich findet sich durch die Bekanntmachung beim Kren-Award ein Interessent, der diese praktische Innovation produzieren wird. Krasser ist von seinem Entwurf begeistert: *„Die scharfen Senföle bleiben im Inneren der Krenreibe und es gibt kein Tränenmeer beim Krenreiben – ganz einfach per Knopfdruck. Die Reibe ist sogar Geschirrspüler tauglich."*

Renate Wesselowitsch und Marianne Fuchs, „Gemüse Wesselowitsch": *Steirisches Kren-Chutney scharf.* Renate **Wesselowitsch** aus Studenzen ist Krenbäuerin auf einem der fast 80 steirischen Krenbetriebe. *„Der Krenanbau ist schweißtreibende Buckelarbeit. Alleine das Krenheben im Frühjahr: 30.000 Pflanzen auf einem Hektar händisch ausgraben, zurechtschneiden und wieder eingraben. Das muss man sich mal vorstellen. Wir haben 20 Hektar!",* betont Renate **Wesselowitsch**.

Ihre Schwester, Marianne **Fuchs**, baut Aroniabeeren an. *„Da war es naheliegend: zwei Schwestern, zwei heimische Produkte, ein Kren-Chutney“,* erklärt **Fuchs**. Das Chutney ist eine scharf-fruchtige Soße, die zu Käse genauso wie zu Geselchtem und Wild passt.

Wolfgang Dietrich von „diebrauerei Leutschach“: *Krenbier*. *„Wir wollten unbedingt Bier mit den Zutaten aus unserer Region brauen. Und so haben wir angefangen zu experimentieren. Rausgekommen sind einzigartige Biergeschmäcker vom Dinkelbier übers Kürbisbier bis hin zum Maronibier“,* erklärt Braumeister Wolfgang **Dietrich**. Für das Krenbier hat er eineinhalb Jahre Entwicklungszeit benötigt. Der Braumeister schildert das aufwändige Verfahren des Krenbiers: *„Es kocht wesentlich länger als das Standardbier. Hinzu kommt, dass der Steirische Kren keine Hitze mag. Da verliert er seinen ganzen Geschmack. Entscheidend ist der Zeitpunkt, wann das steirische Edelgewürz zum Bier gemischt wird – das ist unsere Zauberkunst.“*

Finalisten Kategorie „Kulinarik“

Hans Peter Fink und Angelika Edelsbrunner von „Haberl & Fink´s Delikatessen“: *Knusperfleck & SteirerKren mit Paradeiser-Krenshot.* Der Meisterkoch Hans Peter **Fink** vom Gasthaus „Haberl & Fink´s Delikatessen“ in Walkersdorf bei Ilz und seine Sous-Chefin Angelika **Edelsbrunner**, die im Jahr 2016 zur Rezepterockerin gekürt wurde, haben eigens für den Kren Award dieses köstliche Hauptgericht kreiert. Der Knusperfleck ist ein Kunstwerk aus einem hauchdünnen Kuchen, auf dem eine Kren-Sauerrahm-Topfen-Creme gestrichen wird. *„Achtung, erst zum Schluss noch zusätzlich einen Steirischen Kren drüberstreuen, damit er seine Schärfe bewahrt“,* empfiehlt Hans Peter **Fink**. *„Ich liebe Paradeisersaft! Deshalb habe ich mir den Paradeiser-Krenshot ausgedacht. Das ist steirischer Paradeisersaft mit einer weißen Kren-Schaum-Haube drauf. Quasi ein Cappuccino in Rot“,* schwärmt der Spitzenkoch.

Andreas Strobl vom „Marktheurigen Strobl“: *Steinpilzen gefülltes Hühnerbrustfilet im Speckmantel gegrillt auf Krensauce mit Wasabi-Kürbisrisotto, Krenschaum und Krenchips.* Andreas **Strobl** vom Marktheurigen Strobl in St. Ruprecht an der Raab verwöhnt seine Gäste das ganze Jahr über mit regionalen Spezialitäten. Sehr beliebt bei den Gästen ist der traditionelle Semmelkren zum Tafelspitz. *„Für den Krenaward haben wir uns was ganz Neues einfallen lassen: Krenchips“,* ist Andreas **Strobl** begeistert. *„Das ist einfach Mehl und Wasser und Steirischer Kren vermischt zu einem Teig. Dann ganz dünn auf ein Blech gestrichen und kurz gebacken. Der ideale Knuspergenuss.“*

Helmut Radl vom „Siebinger Hof“: *Falscher Lachs aus Schweinerücken mit Krendip (Vorspeise), Consommé von Hirsch und Steirischem Kren (Suppe), Keulenstück vom Hirsch mit Krennocken aus weißem Polenta (Hauptspeise), Nachspeise: Kren-Tiramisu.* Helmut **Radl** zaubert gleich ein ganzes Vier-Gänge-Menü für den Kren-Award. Er hat bereits 1985 mit 19 Jahren seinen Siebinger Hof eröffnet und ist seitdem leidenschaftlicher Koch von regionalen Produkten. *„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. Für Gäste hat er auch einen kleinen Schaugarten angelegt, bei dem Kren in seiner vollen Größe mit den ein Meter hohen Blättern bestaunt werden kann. „*Meine Gäste schwärmen vor allem von meinen fluffigen Krennockerln. Wie sie schmecken? – Vorbeikommen und im Geschmackshimmel sein, sag ich da nur“,* lacht Helmut **Radl**.

Die Jury:
Kategorie „Kulinarik“:
Mag. Josef **Schellnegger**, Berufsschuldirektor der Landesberufsschule Bad Gleichenberg
Dušan **Zelko**, Gastronomiefachlehrer an der Mittelschule für Gastgewerbe und Tourismus Radenci

Kategorie „Produkte und Innovationen“:
Dr. Thomas **Angerer**, Dozent, Marketingberater, Marktforscher
Dir. Ing. Roswitha **Walch**, Direktorin Fachschule Schloss Neudorf

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