

Bezeichnung:	Steirischer Kren – g.g.A	
Nationales Aktenzeichen:	HA 1/2000	
EG-Aktenzeichen:	AT/PGI/005/0249/4.9.2002	
Antragstellende Vereinigung:	Landesverband Steirischer Gemüsebauern Hamerlinggasse 3 A-8010 Graz Tel. : (43 – 316) 8050 1611 Fax.: (43 – 316) 8050 1620 garten@lk-stmk.at	
Vertreter/Kontaktperson:	Dipl.-Ing. Josef Weber, Geschäftsführer	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EG) Nr. 510/2006: VO (EG) Nr. 1229/2008, L 333/3/2008 vom 11.12.2008 Geändert durch:	

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2008/C 91/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Einsprüche müssen innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„STEIRISCHER KREN“

Nr. EG: AT/PGI/005/0249/04.09.2002

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Österreichisches Patentamt
Anschrift: Dresdner Straße 87
A-1200 Wien
Tel. (43-1) 53 42 40
Fax (43-1) 53 42 45 35
E-Mail: info@patentamt.at

2. Vereinigung:

Name: Landesverband Steirischer Gemüsebauern
Anschrift: Hamerlinggasse 3
A-8010 Graz
Tel. (43-316) 80 50 16 11
Fax (43-316) 80 50 16 20
E-Mail: garten@lk-stmk.at
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6: Gemüse, unverarbeitet und verarbeitet

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Steirischer Kren“

- 4.2. *Beschreibung:* Der steirische Kren ist eine Pflanze aus der Familie der *Brassicaceae* = *Cruciferae* (lateinische Bezeichnung: *Amoracia rusticana*). Synonym ist die Bezeichnung „Meerrettich“. Genutzt werden die durch Kultur erzielten Krenstangen als Frischware und teilweise (speziell in der Verarbeitung) die dünnen Seitenwurzeln.

Beschreibung des unverarbeiteten steirischen Krens:

Typisch für den steirischen Kren ist sein Aussehen, welches durch glatte, gleichmäßige Stangen mit lediglich leicht gebogenem Kopf bestimmt ist, die wenige Feinwurzeln aufweisen. Die durchschnittliche Gesamtlänge beträgt 25 bis 30 cm (er gelangt allerdings auch in Teilstücke geschnitten in den Geschäftsverkehr), der Stangendurchmesser beträgt ca. 3 cm.

Geschätzt wird der steirische Kren vor allem wegen der würzigen Schärfe, welche bei diversen Verkostungen und Beschreibungen oft hervorgehoben wird. Weiters sind der starke Wuchs sowie die fehlende Neigung zum Bitterwerden die charakteristischen Eigenschaften des steirischen Krens.

Beschreibung des verarbeiteten Krens:

Steirischer Kren wird entweder frisch gerieben in einem natürlich schonenden Verfahren haltbar gemacht, sodass er im Aussehen und im Geschmack frisch geriebenen Kren gleichzusetzen ist, oder er wird gerieben und mit Konsistenz gebenden (cremig) und haltbar machenden Zusatzstoffen versehen. In beiden Fällen wird er in verschiedenen Gebindeformen (Tuben, Dosen, Gläsern etc.) angeboten. Die ausschließliche Verwendung von steirischem Kren gewährleistet die hohe Schärfe und Würzigkeit. Zur Verarbeitung gelangen neben den Krenstangen auch die dünnen Seitenwurzeln.

- 4.3. *Geografisches Gebiet:* Das traditionelle Anbaugebiet des steirischen Krens befindet sich im südlichen Teil der Steiermark. Es sind dies die Bezirke Radkersburg, Feldbach, Leibnitz, Deutschlandsberg, Voitsberg, Graz-Umgebung, Weiz, Hartberg und Fürstenfeld (Linie Hartberg-Weiz-Graz-Voitsberg). Dieses Gebiet ist durch die Wechsel- (derzeitige Bezeichnung B 54) bzw. die Packerbundesstraße (derzeitige Bezeichnung B 70) abgegrenzt.
- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Eine Liste der steirischen Krenanbauer wird in einem Erzeugerregister des Landesverbandes steirischer Gemüsebauern geführt. Nur jene Produzenten, die in diesem Register aufscheinen, dürfen den steirischen Kren g. g. A. als unverarbeitete Rohware anbieten bzw. als solchen bezeichnen an Firmen zur Vermarktung bzw. Verarbeitung liefern. Zu diesem Zwecke wurde vom Landesverband Steirischer Gemüsebauern gemeinsam mit den Abnehmerfirmen eine Arbeitsgruppe „Kren g. g. A.“ eingerichtet. Die Rückverfolgbarkeit der Herkunft mit der auf dem Produkt ersichtlichen Kennzeichnung erfolgt über Anbauverträge sowie über Flächenverzeichnisse bei Invekos-Mehrfachanträgen. Über die Aufzeichnungen der Produzenten (Flächenverzeichnisse, Ernte- sowie Verkaufsaufzeichnungen) ist die Herkunft des „steirischen Krens“ jederzeit nachvollziehbar.

Bei Ausweitung des Anbaus bzw. bei einer Neuaufnahme des Anbaus ist der Bezug der Fehser (ausgewählte Seitenwurzeln zum Anbau von Kren) nachzuweisen, es dürfen nur Fehser von registrierten, steirischen g. g. A. Krenproduzenten verwendet werden. Eine Studie des Austrian Research Centers zur Unterscheidung des steirischen Krens von ausländischen Krenproben mittels Isotopenuntersuchung ergab eine gute Identifizierung des steirischen Krens im Vergleich zu Referenzproben anderer Herkünfte. Mit dieser Methode ist es in Zukunft im Zweifelsfall rasch und sicher möglich, die steirische Herkunft zu bestimmen oder auszuschließen.

4.5. Herstellungsverfahren:

Zur Produktionsweise:

Die Fehser (ausgesuchte Seitenwurzeln) werden im Frühjahr auf das vorbereitete Feld in einem Reihenabstand von 70 cm ausgelegt. Diese Arbeit erfolgt mit entsprechenden Legemaschinen, wobei die Krenfehser in einem Abstand von jeweils 10 bis 15 cm voneinander fast waagrecht abgelegt werden (in anderen Produktionsländern werden die Fehser auch senkrecht abgelegt).

Um die Bildung von unerwünschten mehrköpfigen Stangen zu vermeiden, werden die Fehserköpfe ab Juni freigelegt und bis auf den Stärksten alle Seitentriebe ausgebrochen. In weiterer Folge werden die Stangen nochmals frei gelegt, um die Seitentriebe und Seitenwurzeln bis auf den untersten Wurzelkranz durch Abreiben oder Abschneiden zu entfernen. In feuchten Jahren wird diese Arbeit nach ca. einem Monat wiederholt. Dies geschieht auch heute noch in mühevoller Handarbeit. Durch diese Maßnahmen ist es möglich, im Spätherbst (November) oder im zeitigen Frühjahr (Februar/März) glatte, gleichmäßige Stangen mit leicht gebogenem Kopf zu ernten, was eben dem charakteristischen Aussehen des steirischen Krens entspricht.

Die Ernte erfolgt mittels Rodegerät (gegenläufiger Schwingsiebroder). Dabei werden die Krenwurzeln ausgehoben und auf der Oberfläche abgelegt. Die geernteten Krenstangen werden gereinigt und für die Frischvermarktung meist foliert, manchmal auch in Stücke geschnitten angeboten. Die Krenstangen können zum Zwecke eines kontinuierlichen Marktangebotes bei Temperaturen von -2 °C in ungeputztem Zustand gelagert werden.

Die Anbaufläche beträgt derzeit in der Steiermark ca. 300 ha. Die Jahresproduktion liegt bei ca. 3 000-4 000 Tonnen.

Verarbeiteter steirischer Kren wird wie folgt aufbereitet:

Zur Weiterverarbeitung gelangen sowohl die Krenstangen, als auch die dünneren Seitenwurzeln, jedenfalls jedoch ausschließlich (zu 100 %) ausgewählte, kontrollierte und handverlesene Rohware aus dem angegebenen Erzeugungsgebiet. Nicht sofort verarbeitete Rohware kann bei -2 °C in Kühlräumen gelagert werden.

Die Krenstangen werden in schonenden Verfahren geputzt, gewaschen und händisch verlesen, um schlechte Qualitäten wegzusortieren. Danach werden die Krenstangen frisch gerieben und entweder mit Konsistenz gebenden und haltbar machenden Zusatzstoffen verfeinert (Essig, Öl, Zitronensäure, Schwefel), um so das besondere Aroma und die Schärfe des steirischen Krens zu erhalten, oder frisch geriebener Kren wird in einem natürlich schonenden Verfahren haltbar gemacht (Zusatz von E 223, Konservierungsmittel), und ist somit für einige Monate dem frisch geriebenen Kren gleichzusetzen. Abschließend kommt es zur sterilen Abfüllung in Gläser, Tuben oder Fässer.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Geschichte und Ruf des steirischen Krens:

Der gute Ruf des steirischen Krens ist bereits seit ca. 140 Jahren bekannt. Der feldmäßige Anbau in der Steiermark entwickelte sich ab 1940 ausgehend vom Bezirk Radkersburg. Seit 1967 wird über den Landesverband Steirischer Gemüsebauern der vertragsmäßige Anbau organisiert. Dadurch war es möglich, dem steirischen Kren auch zu Exportbedeutung zu verhelfen. Seit über 40 Jahren wird der steirische Kren in wirtschaftlich bedeutenden Mengen auch konserviert.

Die steirischen Landwirte haben darüber hinaus wesentlich zur Entwicklung der Anbau- und Erntetechnik in diesem Agrarbereich beigetragen. So wurde beispielsweise im Jahre 1976 ein Patent betreffend ein „Verfahren zum Verpacken von Krenwurzeln“ erteilt. Auch wurde in der Steiermark ein spezielles Rodegerät für die Krenenernte entwickelt und für ihr Verfahren zur Haltbarmachung frisch geriebenen Krens wurde einer steirischen Firma sogar der größte steirische Technologiepreis, der „Fast Forward Award“ verliehen.

Zahlreiche Medienberichte bestätigen sowohl die Beliebtheit des steirischen Krens als auch die wirtschaftliche Bedeutung des Krenanbaus und der Krenverarbeitung für die Region. Im steirischen Krenanbaugesamt wird unverarbeiteter Kren traditionellerweise vor allem in Buschenschänken als Beigabe zu diversen Jausengerichten geschätzt.

Klima- und Bodenverhältnisse:

Das illyrische Klima in der Südsteiermark zeichnet sich durch eine hohe Luftfeuchtigkeit, relativ hohe Niederschlagsmengen und hohe Temperaturen in der Vegetationsperiode aus. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt $9,5\text{ °C}$; die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge beträgt 880 mm. Die mittelschweren Böden (Braunerde mit hohem Tonanteil) im Krenanbaugesamt besitzen eine gute Wasserführung und schaffen somit ideale Wachstumsbedingungen.

In Zusammenwirken mit diesen Einflüssen entstand durch jahrzehntelange vegetative Vermehrung (Fechserselektion) in der Südsteiermark der steirische Kren mit seinen vorzüglichen Geschmackseigenschaften und seinem charakteristischen Aussehen, welches ihn für Fachleute schon rein optisch von Krenstangen anderer Herkünfte unterscheidbar macht. Von den Konsumenten geschätzt und gezielt nachgefragt wird er vor allem wegen seiner würzigen Schärfe.

Verarbeiteter Kren:

Durch die Verwendung des steirischen Krens mit seinen Charakter gebenden Eigenschaften unterscheiden sich auch die Verarbeitungsprodukte von anderen Herkünften, da die Würzigkeit und Schärfe durch schonende Verfahren erhalten bleiben.

4.7. Kontrollstelle:

Name: Amt der Steiermärkischen Landesregierung, Fachabteilung 8 B

Anschrift: Paulustorgasse
A-48010 Graz

Tel. (43-316) 877 35 28

Fax (43-316) 877 55 89

E-Mail: susanne.reissner@stmk.gv.at

4.8. Etikettierung: —

VERORDNUNG (EG) Nr. 1229/2008 DER KOMMISSION

vom 10. Dezember 2008

zur Eintragung bestimmter Bezeichnungen in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (San Simón da Costa (g.U.), Ail blanc de Lomagne (g.g.A.), Steirischer Kren (g.g.A.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 4 Unterabsatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag Spaniens auf Eintragung der Bezeichnung „San Simón da Costa“, der Antrag Frankreichs auf Eintragung der Bezeichnung „Ail blanc de Lomagne“ und der Antrag Österreichs auf Eintragung der Bezeichnung „Steirischer Kren“ wurden gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unter-

absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und in Anwendung des Artikels 17 Absatz 2 der genannten Verordnung im *Amtsblatt der Europäischen Union* ⁽²⁾ veröffentlicht.

- (2) Da bei der Kommission kein Einspruch gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eingegangen ist, sollten diese Bezeichnungen eingetragen werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang dieser Verordnung genannten Bezeichnungen werden eingetragen.

*Artikel 2*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 10. Dezember 2008

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

⁽²⁾ ABl. C 85 vom 4.4.2008, S. 13 (San Simón da Costa), ABl. C 87 vom 8.4.2008, S. 8 (Ail blanc de Lomagne), ABl. C 91 vom 12.4.2008, S. 26 (Steirischer Kren).

ANHANG

Für den menschlichen Verzehr bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse gemäß Anhang I des Vertrags:

Klasse 1.3. Käse

SPANIEN

San Simón da Costa (g.U.)

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

FRANKREICH

Ail blanc de Lomagne (g.g.A.)

ÖSTERREICH

Steirischer Kren (g.g.A.)



Novisad
aus Meristemvermehrung



Österreicher
aus Meristemvermehrung



Steirische Auslese
aus Meristemvermehrung



Edelkofener
aus Meristemvermehrung



Bayerischer
aus Meristemvermehrung

Johann Karl König's

Droguerie-, Spezerei- und Farb-

W a a r e n - L e x i k o n

oder

vollständige und genaue Anleitung

die officinellen Benennungen aller Artikel, welche auf den Preis-Couranten gewöhnlich abbreivirt sind, in den ganzen Worten richtig lateinisch und deutsch verstehen zu können

nebst präciser Angabe

des Vorkommens, der Bereitung, Eigenschaften, Ermittlung der Reinheit und Verfälschung, Aufbewahrung, Bezugsorte und Anwendung

sämmtlicher chemischer Präparate, Droguerie-, Spezerei- und Farbwaren.

S e c h s t e

durch die neuesten Erfahrungen bereicherte und vermehrte Auflage.

Bearbeitet von

Franz Geith

Droguist.

München 1868.

Christian Kaiser.

Abkürzungen und (ganze Benennungen).	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Vercitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Rad. Raphan. rustic. (Radix Raphani rusticani sive Radix Armora- ciae.)	Meerrettig.	Der Meerrettig (<i>Cochlearia Armoracia</i>) wächst eigentlich an sumpfigen Gegenden und Bächen wild, wird aber auch als Küchengewächs gebaut, besonders bei Nürnberg, Melina in Böhmen, in Mähren und Steiermark. Eine sehr lange, einfache, walzenförmige, weißliche, fleischige, saftige Wurzel, ist im Herbst einzusammeln.	Die frischen Wurzeln werden in der Küche häufig gebraucht und enthalten ein scharfes Del, das durch's Austrocknen und Abkochen gänzlich verloren geht.
Rad. Ratanh. (Radix Ratan- hiae.)	Ratanhia- wurzel.	Von der in Südamerika (Peru und Brasilien) wachsenden dreimännigen Kramerie (<i>Krameria triandra</i>). Die Wurzel besteht aus langen, holzigen, von einem starken Wurzelstock auslaufenden Zweigen, hat eine rothe zusammenziehend schmeckende Rinde und ein gelbweißes geschmackloses Holz. — Eine Abart derselben kommt unter dem Namen Savanilla-Ratanhia vor.	Zu der Medizin.
Rad. Rhabarb. (Radix Rhabar- bari. Rad. Rhei.) Rad. Rhei moscovitica. Rad. Rhei chi- nensis mundata et 1/2 mundata. Rad. Rhei austriaca. Rad. Rhei gallica.	Rhabarber- wurzel. Rheumwurzel.	Die edle Rhabarber ist in China und der Tartarei zu Hause. Die Wurzel, welche bei uns im Handel vorkommt, soll von verschiedenen Rhabarberarten abstammen, besonders von <i>Rheum palmatum</i> , <i>Rheum australe</i> , <i>Rheum compactum</i> etc. Als Handelsartikel haben wir namentlich drei Hauptsorten und zwei Beisorten in's Auge zu fassen. Die feinste, werthvollste und vorzüglichste Rhabarberwurzel ist die sogenannte Russische oder Moskowitzische, welche aber nichts anderes ist, als eine ganz mundbirte chinesische Rhabarber, die von der chinesischen Regierung an die russische als Austausch für Pelzwerk gegeben wird. Diese Wurzel kommt in glatt geschnittenen, platten oder runden, durchlöchernten Stücken, von hellgelber Farbe, ebenso an den Fingern abfärbend, innen weiß und roth marmorirt nach St. Petersburg. Sie wird in größern hölzernen Kisten, mit Büffelshaut überzogen, über 100 Pfund enthaltend, zu Lande nach Rußland gebracht und dort in Auktionen verkauft. Man hielt so sehr auf die tadellose Beschaffenheit dieser Wurzel, daß ältere Jahrgänge nicht verkauft, sondern verbrannt wurden. Um nächsten der Moskowitzischen steht die ganz mundbirte, welche zu Wasser nach London, Hamburg u. s. w. kommt. Die Stücke sind äußerlich und auch im Marmor etwas	Ein hochgeschätztes Arznei- mittel. Auch als Farb- stoff.

Warenkunde

für den

Material-, Kolonial-, Spezerei- und Farbwaren-Handel

mit Anhang

Warenkunde für den Delikatessen- und Lebensmittel-Handel

Unter besonderer Berücksichtigung der für Österreich
gültigen gesetzlichen Bestimmungen verfaßt von

Josef Voit

Prokurist

beeideter Sachverständiger und Schätzmeister,
Verfasser der „Warenkunde-Signaturen“,
des „Handbuch für den Lebensmittelhandel“,
des „Handbuch für den Drogen-, Material-,
Kolonial- und Farbwaren-Handel“,

Wien 1929

Im Selbstverlage des Verfassers, Wien, IX./., Alserstraße 22, erschienen

Geschmack gibt. Prima Sauerkraut schmeckt angenehm pikant sauer, riecht frisch, aber ohne den charakterischen Krautgeruch und besitzt ein gelblich-weißes Aussehen. Schleimig aussehendes, fadenziehendes Kraut besitzt einen kratzenden, ranzigen, faulenden, oft auch bitteren Geschmack und ist vom Verkehr ausgeschlossen. Zur Konservierung wird das Sauerkraut über Nacht mit einem Holzdeckel verschlossen und dieser mit schweren Gewichten oder Steinen beschwert, da sich unter dem längeren Einfluß der Luft die obersten Schichten des Sauerkrautes leicht zersetzen. Vorzügliches und viel Sauerkraut stammt aus Mödritz, Tulln, Moosbrunn. Die Wiener Handels- und Gewerbekammer hat auf eine behördliche Anfrage, bis zu welchem Prozentsatz das Gewichtskalo des Sauerkrautes durch Verdunsten des Konservenwassers bei fünftägigem Transporte zulässig erscheine, folgendes Gutachten erstatet: „In der Regel wird Sauerkraut, wenn es zum Bahntransport bestimmt ist, in Fässern wasser- und luftdicht verschlossen. Bei dieser Verpackung kann bei einem fünftägigen Transporte eine Verdunstung von 2 bis 3 Prozent angenommen werden. Bei Versendung in Bottichen ist die Verdunstung größer und kann bis zu 5 Prozent reichen.“

667. Krebs, Flußkreb.

Kommt im Süßwasser über die ganze Erde verbreitet vor. In langsam fließenden Bächen, Flüssen sowie Seen gedeihen die Krebse am besten. Man unterscheidet den an den Innenflächen grau gefärbten Steinkrebs und den an diesen Stellen rot gefärbten Edelkreb. Die Krebse entwickeln sich sehr langsam, werden bis 15 cm lang, bis 150 Gramm schwer, sie erreichen ein hohes Alter, so daß Tiere mit einem Gewicht über 100 Gramm ziemlich sicher als über 20 Jahre geschätzt werden können. Krebse sollen nur frisch, also lebend gesotten, genossen werden. Lebend gesottene Krebse erkennt man daran, daß der Schwanz fest unter dem Körper eingezogen erscheint, während gekochte tote Tiere einen gestreckten Schwanz aufweisen. Diese dürfen als gesundheitsschädlich nicht genossen werden. Zum Versand der lebenden Tiere eignet sich feuchtes Moos oder Körbe mit reichlich nassen Tüchern. Doch sollen die Tiere nicht am Rücken liegen, da sie in dieser Lage eher zugrunde gehen, auch bei Gewitter gehen die Krebse zahlreich ein. Das Rotwerden der Krebse beim Sieden beruht auf der Zerstörung eines bläulichen Farbstoffes, welcher beim lebenden Tier den roten verdeckt. Die alte Regel, Krebse nur in den Monaten ohne „r“ zu genießen, ist darauf zurückzuführen, daß sich der Krebs in den Monaten Mai bis August zum erstenmal häutet und während dieser Zeit das zarteste und schmackhafteste Fleisch besitzt. Der Geschmack der Krebse soll wesentlich besser werden, wenn die Tiere nach erfolgter gründlicher Reinigung eine halbe Stunde vor dem Sieden in einen Behälter kommen, auf dessen Boden etwas Milch geschüttet wurde.

678. Kren, Krenwurzel, Meerrettig.

Ist die beißend scharf riechende und ebenso schmeckende Wurzel des wild am Meeresstrand wachsenden Meerrettigkrautes (*Nasturtium Annonaceae*) aus der Familie der Kreuzblütler, welches jedoch bei uns und in Deutschland vielfach in Gärten und auf Feldern als Küchennutzpflanze kultiviert wird, in welchem Falle der Kren einen weniger

scharfen, etwas süßlichen Geschmack aufweist, so zum Beispiel die sehr beliebte, aus Böhmen stammende Maliner Ware. Auch aus Bayern, aus der Umgebung von Bamberg, wird der gute „Nürnberger Kren“ nach Österreich eingeführt. Um den Kren auch im Winter brauchbar zu erhalten, empfiehlt sich die Eingrabung der Wurzel in Sand, kühlem Keller.

679. Kürbis, Speisekürbis.

Sind die unreifen, den Gurken verwandte Früchte aus der Familie der Kürbiskletterpflanzen (Cucurbitaceae). Die Früchte sind kugelig, eiförmig, länglich, eiförmig bis birnförmig, von Apfel bis Eimergröße, dickschalig, glatt oder gerippt, selten warzig, grün, gelbgestreift oder gelb marmoriert, mit weißem oder gelbem, sehr saftigen Fleisch, zwei- bis fünffächrig, mit zahlreichen weißen, eiförmigen, glattgedrückten, am Rande „gewulsteten“ Samen. Das schwach süßlich angenehm schmeckende Fruchtfleisch enthält bis zu 90 Prozent Wasser und bis zu 3 Prozent Zuckerstoff. Die Kürbisse werden teils als Gemüse, teils als Kompott, zum Beispiel die Melonenkürbisse, verspeist, die minderen Sorten als Viehfutter verwendet. In manchen Gegenden pflegt man die zerschnittenen Kürbisse als Kürbiskraut einzulegen. Die Früchte werden aus Ungarn und Italien in großen Mengen dem Handel zugeführt. Besonders wertvoll sind die verhältnismäßig kleinen, länglichen, grünlichgelb gefärbten, noch zarten Spargelkürbisse (Cocozetti). Die sogenannten Winterkürbisse sind sehr haltbar und decken den Bedarf an Gemüse bis ins Frühjahr.

680. Lachs, Salm.

Der Lachs ist ein Meerfisch, der bis zu $1\frac{1}{2}$ m lang wird und ein Gewicht bis zu 30 Kilogramm erreicht, doch bilden die Fische zwischen 12 bis 15 Kilogramm die beste Handelsware. Zur Laichzeit sucht dieser in der Nord- und Ostsee heimische Fisch in jedem Jahre die süßwasserhaltigen Flüsse auf und gelangt auf seinen Wanderungen in den Rhein, die Elbe, Weser, Moldau, Weichsel usw. und überwindet dabei durch gewandte Sprünge oft bedeutende Hindernisse, Wehren, Felsvorsprünge und dergleichen. Die Güte des Fleisches ist von der Jahreszeit und dem jeweiligen Aufenthalt des Fisches abhängig. Besonderen Ruf genießt der geräucherte Rheinlachs. Der in die Flüsse aufsteigende Lachs ist sehr fett und hat rotes Fleisch, während sich zur Laichzeit, Oktober bis Dezember, das Fleisch immer mehr entfärbt und im Geschmack verschlechtert. Nach der Laichzeit wandert der Fisch abgemagert wieder in das Meer zurück. Die Fischer bezeichnen den Fisch kurzweg Salm, nennen ihn aber zur Zeit der Laiche Lachs.

681. Lebkuchen, Lebzelt, Honigkuchen, Pfefferkuchen.

Wird durch Backen eines gewürzten Mehlteiges unter Zusatz von Honig bei den besseren Sorten, von Zuckersirup oder Kartoffelsirup bei den minderen Sorten erzeugt. Mit Mandeln oder Haselnüssen zubereitet und mit einem weißen Zuckerüberzug versehen, wird der Honigkuchen als „Marzipan“ in großen Mengen hergestellt. Die lockere Beschaffenheit des Teiges ist auf die Anwendung von Sal alcali oder Pottasche als Backzusatz zurückzuführen. Hefe vermag nämlich den zucker-

1/c



Fachabteilung 10b

→ Landwirtschaftliches
Versuchszentrum

Versuchsstation für Spezialkulturen
Wies

Bearbeiter: Ing. Helmut Pelzmann
Tel.: 0043(0)3465/2423
Fax: 0043(0)3465/2844
E-Mail: fa10b-wie@stmk.gv.at

Bei Antwortschreiben bitte
Geschäftszeichen (GZ) anführen

GZ: Fa10b-W-I-48/2003

Wies, am 28. März 2003

Ggst.: Kren - Charakterisierung

(*Armoracia rusticana* Ph. Gärt., B. Mey. et Scherb.)

Die wachsende Bedeutung der Feldgemüseproduktion in der Steiermark veranlasste die Steiermärkische Landesregierung im Jahre 1967 eine Versuchsstation für Spezialkulturen in Wies zu gründen und einzurichten. Ziel war nicht wissenschaftliche Grundlagenforschung sondern praxisnahe Versuchsarbeit zu betreiben, um Probleme und offene Fragen der Produktion vor Ort zu klären. Seit der feldmäßigen Inkulturnahme des Krens Mitte der 20er Jahre des vorigen Jahrhunderts in der Steiermark entwickelte sich diese Gewürzpflanze nach dem 2. Weltkrieg, ab Beginn der 60er Jahre, zu einer sehr bedeutenden Vertragskultur für die Frischvermarkter und Konservenindustrie.

Daher wurden auch an der Versuchsstation Wies seit Anbeginn Kren-Versuche hinsichtlich Ertragsverhalten, Stangenqualität, Kulturtechnik und Inhaltsstoffen (Schärfe und Bitterstoffe) angestellt. Versuchsergebnisse aus 1970 und 1972 weisen auf Herkunftsvergleiche mit 11 ausländischen Rassen mit der Standard-Rasse 'Steirischer' bereits hin.

WONNEBERGER zitierte in seiner Veröffentlichung 'Meerrettich, Anbau und Verwertung (Fürth, 1978) einen Kren-Herkunftsvergleich des Amtes für Landwirtschaft und Gartenbau Fürth bei Nürnberg/BRD in dem auf die Bitterfreiheit der 'Steirischen Rasse' hingewiesen wird.

BOMME, ehemals Bayrische Landesanstalt für Bodenkultur und Pflanzenbau, Freising/BRD, bezog bei seinen Versuchen zu Anbauverfahren, Herkunftsvergleichen und Meristem- Vermehrungen ständig auch eine 'Steirische Herkunft' mit ein. 1983, 1986, 1987. Die Unterscheidbarkeit hinsichtlich verschiedener Sortenmerkmale des 'Steirischen Kren' gegenüber anderer Rassen war bei diesen Untersuchungen auch eindeutig nachvollziehbar.

NEBEL et al. prüfte in einem Forschungsprogramm des Lehrstuhles für Gemüsebau der Technischen Universität München-Freising 1988 'Ertrag verschiedener Meerrettich- Herkünfte'. Auch dort wurde 'Steirischer' mit 3 anderen Herkünften verglichen. Die Unterscheidungsmerkmale waren deutlich.

VOGEL erwähnt in seinem Handbuch des speziellen Gemüsebaues (Stuttgart, 1996) unter dem Kapitel 45, Meerrettich, Sorten (45.7.3.) 'Steirischer' als eigene Herkunft.

Aufgrund der Versuchsergebnisse in Freising, Fürth und Wies konnte u.a. die orientierende Charakterisierungstabelle der Krenherkünfte erstellt werden. Hinsichtlich der historischen Erwähnung des steirischen Kren sei verwiesen auf: König Waaren Lexikon, Seite 301, München 1868: Meerrettig, wird aber auch als Küchengewächs gebaut, besonders bei Nürnberg, Melina in Böhmen, in Mähren und Steiermark.

Für die Versuchsstation für Spezialkulturen Wies

Der Leiter der Fachabteilung:



(HR)Univ.Prof. Ing. Dr. Michael Köck)

Der Leiter des Referates:



(OAR. Ing. Helmut Pelzmann)



Charakterisierung einiger Kren-Herkünfte

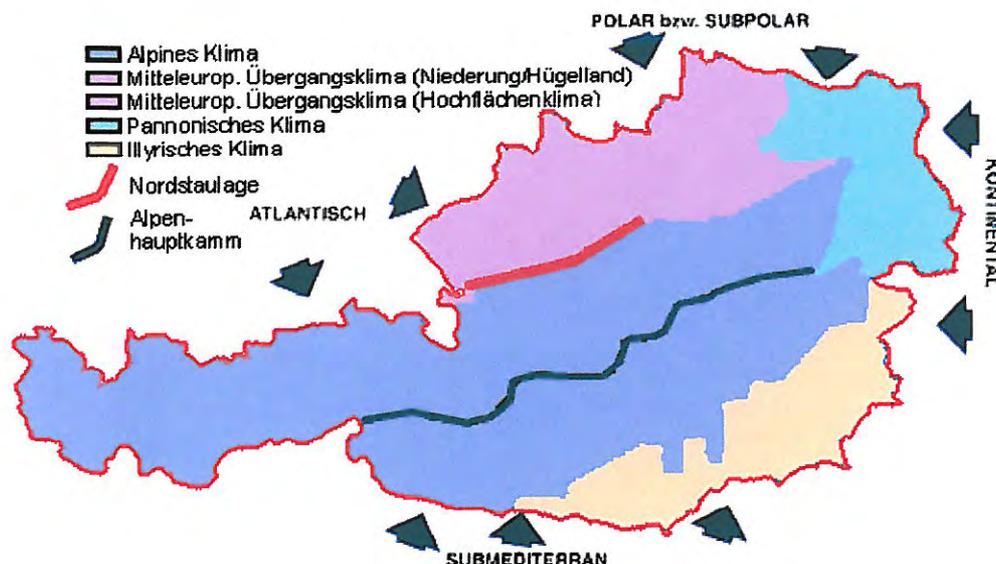
Versuchsstation für Spezialkulturen - Wies
A-8551 Wies, Gaißeregg 5
Tel. 03465/2423
Bearbeiter: Ing. H. Pelzmann

	Wuchs	Ertrag		Stangen- Qualität	Trockensubstanz Gehalt	Schärfe	Neigung zum Bitterwerden	Fleisch	Rostan- fälligkeit Albugo candida
		Hauptwurzel (Stangen)	Nebenwurzel (Fechser)						
Bayrischer/D (Baiersdorfer)	mittelstark Blatt aufrecht	mäßig - gut	gut	gut/glatt	niedrig	mild	keine	weich	hoch
Bulgarischer/BG	stark Blatt aufrecht	gut	sehr gut	befriedigend/ rau	hoch	stark	keine	hart	mittel
Edelkofener/D	stark Blatt aufrecht	sehr gut	sehr gut	gut/glatt	hoch	stark	ja	hart	hoch
Hamburger/D	mittelstark Blatt halbauf- recht	mäßig	mäßig	mäßig/rau	niedrig	mittel- stark	keine	weich	gering
Neusatzer/YU (Novisad)	stark Blatt halbauf- recht	gut	mäßig	gut/glatt	hoch	stark	ja	hart	gering
Steirischer/A	stark Blatt aufrecht	gut	gut	gut/glatt	hoch	stark	keine	hart	gering

Klimatypen in Österreich

[Weltklima](#) [Afrika](#) [Asien](#) [Australien](#) [Europa](#) [Nordamerika](#) [Sudamerika](#)

zurück nach [Europa](#)



Österreichs Wetter wird von drei großräumigen Luftströmungen unterschiedlicher Herkunft beeinflusst. Luftmassen können vom Atlantik, vom Mittelmeer oder von Osteuropa kommen. Der Alpenhauptkamm teilt Österreich in mehrere Klimaprovinzen.

Alpines Klima

Nord- und Zentralalpen bilden für die Nordwestströmungen vom Atlantik eine Wetterscheide. Die Niederschläge mit Maximum im Juni und Juli erreichen 2500 mm. Sie nehmen nach Osten ab. Sehr häufig treten am Alpennordrand Föhnwetterlagen auf. Auf der Sonnenseite der alpinen Täler reichen die Almen bis zur Felsregion, während auf der Schattenseite Bergwälder dominieren. Die im Lee liegenden inneralpinen Täler wie das Inn- und Ötztal weisen hingegen nur 600 mm auf. Das Absinken kalter Luftschichten bewirkt sehr tiefe Temperaturen in alpinen Becken wie dem Lungau oder dem Klagenfurter Becken.

Mittleuropäisches Übergangsklima

Der Name sagt aus, dass unter dem Einfluss der Westwinde die Niederschlagshöhe vom oberösterreichischen Alpenvorland bis zum Tullner Feld abnimmt. Die Unterscheidung zwischen dem Klima von Niederung/Hügelland und dem Hochflächenklima weist auf die Temperaturunterschiede hin. Das Hochflächenklima ist wegen der Höhenlage ein raues und kühles Klima, das durch kühle Winde aus Norden und Nordwesten stark beeinflusst wird.

Pannonisches Klima

Der Name stammt von der pannonischen Provinz des römischen Reiches, deren Ausdehnung ungefähr dieser Klimaprovinz entsprach. Seine Merkmale sind sehr wenig Niederschläge und starke Unterschiede zwischen Jänner und Juli. Ostwinde sorgen für Trockenheit und halten den Einfluss der Westwinde in dieser Region Österreichs gering. Im Winter bringt kontinentale Kaltluft relativ niedrige Temperaturen.

Illyrisches Klima

Der Name für diese Klimaprovinz im Südosten Österreichs wurde von den Klimatologen nach dem Stamm der Illyrer benannt. Dieser Raum erhält im Sommer von der Adria höhere Niederschläge als der Osten Österreichs. Häufiger als sonst in Österreich treten Gewitter und Hagel auf. Durch die Südlage weist das illyrische

Klima die höchsten Werte bei der Dauer des Sonnenscheins in Österreich auf. Im Winter verursacht die Inversionslage der Täler und Becken relativ niedrige Temperaturen.

**Monatliche Durchschnittstemperaturen und
Durchschnittsniederschlagsmengen der
Meteorologischen Messstelle Bad Gleichenberg
(30 bis 50-jähriger Durchschnitt)**

Monat	durchschn. Tagestemp.	durchschn. Niederschläge in mm
Jänner	- 2,1	39
Feber	0,0	38
März	4,9	49
April	9,7	67
Mai	14,3	81
Juni	17,4	104
Juli	19,2	103
August	18,4	108
September	14,7	88
Oktober	9,6	78
November	4,0	65
Dezember	- 0,1	55

Durchschnittliche Jahrestemperatur: 9,2

Durchschnittliche Jahres-Niederschlagsmenge: 875 mm

Die Messstelle Bad Gleichenberg liegt mitten im illyrischen Klimagebiet.



ÖSTERREICHISCHES
PATENTAMT

52 Klasse: 81 C, 008
51 Int.Cl.: B 65 B 053/02

14
1/4

AUFRECHT
11.12.86

19 OE PATENTSCHRIFT

11 Nr. 338 697

73 Patentinhaber: FIRMA PAUL HERNACH IN GRASDORF (STEIERMARKE)

54 Gegenstand: VERFAHREN ZUM VERPACKEN VON KRENWURZELN

61 Zusatz zu Patent Nr.

62 Ausscheidung aus:

21 Angemeldet am: 1975 02 24, 1400/75

23 Ausstellungspriorität:

33 32 31 Unionspriorität:

42 Beginn der Patentdauer: 1976 12 15

Längste mögliche Dauer:

45 Ausgegeben am: 1977 09 12

72 Erfinder:

60 Abhängigkeit:

56 Druckschriften, die zur Abgrenzung vom Stand der Technik in Betracht gezogen wurden:

OE 338 697

Von der Veröffentlichung der nachfolgend aufgelisteten Unterlagen zum Nachweis der Reputation der Bezeichnung „Steirischer Kren“ wird abgesehen.

Die Unterlagen können bei der antragstellenden Vereinigung oder - nach Voranmeldung (herkunftsangaben@patentamt.at) - im Amt eingesehen werden.

Nachstehende Aufzählung der Beilagen dient dem Nachweis der Reputation und der Bedeutung des steirischen Krens und ist teilweise eine Ergänzung zu den bereits übermittelten Unterlagen. Die Beilagen Nr. 2, 18, 19 und 20 wurden dem Antragsteller ausschließlich zum Zwecke der Nachweise im Zuge des Antragsverfahrens für die Herkunftsbezeichnung Steirischer Kren zur Verfügung gestellt und dürfen nicht anderweitig verwendet werden.

Beilage Nr. 1)

Johann Karl König's Waarenlexikon, München 1868

Hier wird vermittelt, dass schon Mitte des 19. Jahrhunderts Kren aus der Steiermark für den Handel interessant war.

Beilage Nr. 1a)

EU-Beitrittsvertrag, Akte Protokoll Nr. 10, BGBl. Nr. 45/1995

Kren als spezifisch österreichischer Ausdruck der deutschen Sprache anerkannt

Beilage 2)

Bilddokumentation, Werbegemeinschaft Saßtaler Kren, ca. 1960, sechs Fotos

zur Krenernte, das Kennzeichen des Traktors (St. 143.882) weist eindeutig auf den steirischen Kren hin.

Beilage 3)

Frankfurter Allgemeine, 1979, „Der Kren is a Lump“,

Im Wirtschaftsteil der Zeitung wird über die Situation des deutschen Meerrettichanbaues berichtet und der Rückgang der Anbauflächen beklagt. In diesem Zusammenhang wird auf die Bezugsquelle Steiermark hingewiesen, wo besonders die Qualität hervorgehoben wird.

Beilage 4)

„Observer“, Unternehmen für Zeitungsausschnitte, 1984, fünf Seiten,

diverse Presseberichte anlässlich eines Betriebsjubiläums vom steirischen Krenpionier Paul Hernach
Kräuterpfarrer Weidinger: „Kren reißen“ und „Haare lassen“

Kren: Nicht nur treu, sondern auch sehr gesund: Rund um das „steirische Penicillin“

Beilage 5)

Obst-Wein-Garten, 1991, Dipl.-Ing. Josef Weber: „Der Kren – ein scharfer, steirischer Exportartikel“

Hier wird über die Kultur und wirtschaftliche Bedeutung des steirischen Krens berichtet.

Beilage 6)

Kleine Zeitung, 2002, „Der Scharfmacher“.

Es wird über die Bedeutung des steirischen Krens u. a. in der traditionellen Osterjause berichtet; ebenso wird das neue Kren- und Meerrettich-Kochbuch vorgestellt.

Beilage 7)

Business Monat, 2004: „Vorwärts gespult“

Bericht über Verleihung des größten steirischen Technologie-Preises an einen steirischen Krenvermarkter mit der Marke „Steirer Kren“.

Beilage 8)

Hightech, 04, „Stets wie frisch gerieben“

Verfahren zur Herstellung des Produktes „Steirer Kren“ wird vorgestellt.

Beilage 9)

Handel in der Steiermark, 2004, „Der steirische Panther – er raucht ...“

Verleihung des Steirischen Landeswappens durch LR Paierl an die Feldbacher Konserven GmbH, die das Produkt Steirer Kren kreiert hat.

Beilage 10)

Wirtschaftsverlag, 2005

Die Firma Feldbacher Konserven verleiht den jährlichen Steirer Kren Award an den weltbekanntesten steirischen Koch Johann Lafer.

Beilage 11)

TV-Koch Lafer bedankt sich schriftlich bei der Firma Feldbacher Konserven für die Verleihung des Steirer Kren Awards.

Südostjournal berichtet ausführlich über den steirischen Kren unter dem Titel: „Beim Steirer Kren kommt man nicht zum Weinen“, auch Hinweis auf TV-Koch Lafer.

Beilage 12)

www.wiberg.at – Verband der Köche Österreichs, Thema der österreichischen Trophäe „Goldenes Reindl“ 2006: „Erdäpfel und steirischer Kren“

Beilage 13)

Versuchsbericht aus Bayern, Bayerische Landesanstalt für Bodenwirtschaft und Pflanzenbau, 1986/87
Auf Grund der Bedeutung und der Qualität des steirischen Krens wurde in zahlreichen deutschen Versuchsanstellungen der steirische Kren stets mit eingebunden und schneidet in der Beurteilung immer gut bis sehr gut ab, insbesondere wird der hohe Anteil an schönen Stangen hervorgehoben. Deutsche Anbauer und Verarbeiter schätzen die steirische Herkunft.

Beilage 14)

Das Land Steiermark, FA 10b, LVZ Wies, 2003, Kren-Charakterisierung
Aus den Versuchsergebnissen 1970 und 1972 lässt sich im Vergleich zu ausländischen Herkünften der steirische Kren deutlich charakterisieren. Er besticht durch seine positiven Eigenschaften, wie:
glatte Stangen
Besondere Schärfe
Keine Neigung zum Bitterwerden.

Beilage 15)

Diplomarbeit, Institut für Volkskunde und Kulturanthropologie an der Karl Franzens-Universität Graz, Ehrentraud Lebenbauer, 2002: „Die Krenwurzel – Kulturgeschichte eines Genuss- und Heilmittels“
Auszüge aus der über 130-seitigen Arbeit:

Inhaltsverzeichnis

Seite 21: Hinweis auf das Tragen von Krenamuletten auch in der Steiermark
Seiten 29/30: Traditionelle Anwendung des steirischen Krens bei Würstelständen – Geidorfplatz in Graz inkl. Werbetafel – „vitaminreich und nicht teuer ist der Kren aus Untersteier“.
Seite 31: Mac Donalds Österreich-Werbepplakat: Krenn wirbt für Mac Donalds – Bild des steirischen Krens und Anspielung auf Bischof Kurt Krenn.
Seite 55: Tabelle über Im- und Exporte bei Kren 2001. Es ist ersichtlich, dass Österreich Dank des steirischen Krens ein bedeutendes Exportland ist.
Seite 68: Sprüche in steirischer Mundart mit Bezug auf Kren.
Seiten 72 und 75: Kren im Brauchtum, traditionelle Oster-Weihfleisch-Jause.
Seite 79 bis 82: Initiativen für den steirischen Kren.
Seiten 85/86: Zum steirischen Kren gibt es in der Steiermark zahlreiche Redewendungen.
Seiten 91/92: Steirisches Mundartgedicht über den Kren
Seiten 102-109: Literaturverzeichnis

Beilage 16)

Kaufmann/Löw, „Das Kren- und Meerrettichkochbuch – alte und neue Rezepte“
Leopold Stocker-Verlag Graz, 2002, 80 Seiten, ein Rezeptauszug zu steirischem Wurzelfleisch (typische Zubereitung von Rindfleisch in der Steiermark mit Kren)

Beilage 17)

Heimatbuch/Ortschronik „Von Medwedsdorf zu Mettersdorf am Saßbach“, 2004, 240 Seiten, auf Seite 125 wird unter dem Kapitel: Sagen aus dem Saßtal die Legende von der Rosswurzel erzählt. Der Legende des kleinen südsteirischen Dorfes zu Folge wurde durch den Hinweis eines Pferdes (Ross) ein Rückschluss auf gesundheitliche Wirkungen des Krens gezogen. Daraus leitet sich auch der Name der Werbegemeinschaft „SA ROSSA“ – Steirischer Kren, ab.

Beilage 18)

Saßtaler Krenweg, Wanderweg Nr. 5 - 5 Km – 2 Stunden-Wanderung.
Die Marktgemeinde Mettersdorf wird in Kürze den Saßtaler Krenweg eröffnen. Dies hebt die besondere Bedeutung des steirischen Krenanbaues für Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus hervor.

Beilage 19)

SA ROSSA Steirischer Kren – geplantes Krenbuch „Das Vulkanland Krenbuch“ wird vorgestellt, in dem die Bedeutung des steirischen Krens für die Bereiche Kulinarik, Tradition, Inspiration etc. vorgestellt wird.

Beilage 20)

Functional Food aus Kren – Endbericht zur Literaturstudie von Bio Rey SyS im Auftrag von SA ROSSA Steirischer Kren – der Saßtaler Kren-Werbegemeinschaft. In dieser Studie werden zukünftige Anwendungspotenziale für den steirischen Kren aufgezeigt.

Beilage 21)

Ersuchen der Fa. VEGA Delicatessen an die Landeskammer, für den Steirischen Kren einen EU-Schutz zu erwirken.

Film- und Fotobeilagen: (teilweise zur Verfügung gestellt von der SA ROSSA Werbegemeinschaft)
Fotomaterial ausschließlich zum Nachweis des Antrages

1. div. Fotoaufnahmen rund um den steirischen Kren auf CD
2. Ausschnitte aus Sendungen des ORF, z. B. „Steiermark heute“ sowie der Österreich weiten Sendung „Land und Leute“ mit Beiträgen über den steirischen Kren, 1999, auf DVD *
3. Ausschnitt aus der ORF-Sendung „Aufgegabelt in Österreich“ 2005 zum Thema Steirisches Weinland, wo der steirische Kren als traditionelle Buschenschankjause hervorgehoben und wo auf das spezielle Aussehen des steirischen Krens hingewiesen wird, auf DVD. *ausg. Minuten 15.05 - 20.10*
4. DVD Erntewetter 2006, zweiter Beitrag handelt von steirischem Kren, zur Verfügung gestellt von der AMA Marketing Abteilung.
5. Diverses Fotomaterial, zur Verfügung gestellt von den Firmen Feldbacher Fruit Partners und Hernach, wo auf den Verpackungen dargestellt ist, dass das Produkt steirischer Herkunft ist, was offensichtlich von den Konsumenten geschätzt wird. *(1-10)*

* der ebenfalls auf cd-DVD befindl. Beitrag
"Der Sanktbar + s. Lebensqualität" ist
nicht einschlägig;