

Ostergeschichte

*Wenn die Schokolade keimt,
Wenn nach langem Druck bei Dichterlingen
„Glockenklingen“ sich auf „Lenzesschwingen“
Endlich reimt
Und der Osterhase hinten auch schon presst,
Dann kommt bald das Osterfest.*

Joachim Ringelnatz, 1883–1934

www.bauernladen.at

Erdiges Kulturgut

Kren hat Tradition und ist nicht nur zu Ostern ein Fixpunkt in unserer Küche.



Bei der Osterjause darf der frisch geriebene Kren ebenso wenig fehlen, wie beim Steirischen Wurzelfleisch. Oder was wäre ein Tafelspitz ohne Krensoße? Und wie wunderbar schmeckt doch ein frischer Salat oder eine Suppe aus roten Rüben mit ein bisschen Schärfe der weißen Wurzel.

Das Wort Kren ist slawischen Ursprungs. Kroatisch Kren, slowenisch Hren, tschechisch Křen. In Europa wird die aromatisch scharfe Wurzel seit dem Mittelalter als Gewürz- und Heilpflanze kultiviert. Schon die Klostermedizin schätzte sie zur Behandlung

von Infektionen und Beschwerden der Atemwege. Kren wurde aber vor allem gegessen, um fette Speisen bekömmlicher zu machen.

Gehoben, minimalistisch

Es steckt sehr viel Tradition, aber auch Moderne in der erdigen Wurzel. Kren ist zu überraschenden Aha-Erlebnissen durchaus fähig. Das beweist der Spitzenkoch und Mitglied der Slow-Food Bewegung, Johann Reisinger, der in seiner Küche nur ursprüngliche und unverfälschte Lebensmittel verwendet. So wie den Kren eben. Dann wird die

Krenwurzel schon mal mit Apfel zum Sorbet oder zu Chips. Reisinger plädiert auch beim Kren für die „totale Verwertung“. Weggeschmissen wird nichts. Sogar ein Tee wird aus Kren gekocht.

Trotz seiner Beliebtheit ist der Krenanbau in Österreich eine kleine landwirtschaftliche Nische, die vor allem in der Steiermark besetzt wird. Aber das liegt wohl auch an den klimatischen Verhältnissen; 99% des in Österreich angebauten Krens kommen aus der Südsteiermark, wo er seit den 60er-Jahren mit sehr viel Erfolg angebaut wird.



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at