



SteirerKren BRINGT SCHÄRFE INS LEBEN!



Prominenz: Efko-Chef Gerald Hackl, Kelly's-Boss Dr. Wolfgang Hötschl, Herbert u. Philipp Hörlein, Konfitüren-Produzent Dkfm. Hans Staud und vfi-GF Alfred Lehner (v.l.n.r.) Re: Die Steirerkren-Väter Herbert und Philipp Hörlein sind stolz auf ihren erfolgreichen „Scharfmacher“.

Vom „Brettlausner“ bis zum Feinspitz: alle stehen auf die **SCHARFE WURZEL!** Das Traditionsunternehmen SteirerKren feierte kürzlich sein 10-jähriges Bestehen – kein Event für Heulsusen!

Starköche schwören auf den „Scharfmacher“ im Glas: SteirerKren. Der kulinarische Boom der würzigen Wurzel begann vor zehn Jahren im Herzen des Vulkanlandes. „Mit SteirerKren wollte ich ein Produkt für die traditionelle, österreichische Küche schaffen, immer wie von der Wurzel frisch gerieben“, erklärte Firmengründer Herbert Hörlein anlässlich des SteirerKren-Jubiläumfestes.

Rund 400 Gäste folgten der Einladung des Traditionsunternehmens im südsteirischen Feldbach, darunter zahlreiche Kunden, Lieferanten und Freunde des Unternehmens. So tummelten sich Rewe-Vorstand Frank Hensel, die Hofer-Geschäftsführer Willi Kuschnigg und Horst Leitner, Spar-Geschäftsführer Manfred Schweighofer, sowie vfi-Geschäftsführer Alfred Lehner unter den gut gelaunten Besuchern. Auch gaben sich Efko-Chef

Gerald Hackl, Konfitüren-Produzent Hans Staud, Kelly's-Boss Wolfgang Hötschl, Meerrettich-Produzent Hartmut Schamel die Ehre, ebenso wie der Bayerischer-Rundfunk-Intendant Thomas Gruber, die Nationalratsabgeordneten Sonja Steßl-Mühlbacher und Michael Praßl, die Landtagsabgeordneten Franz Schleich und Josef Ober sowie natürlich Feldbachs Bürgermeister Kurt Deutschmann höchstpersönlich.

Ein paar „Tränen“ flossen beim 5-gängigen, von Willi Brunner und seiner Kochwerkstatt kreierten Krenmenü. Abgerundet wurde das kulinarische Programm von Weinen des Spitzen-Winzers „the butcher“ Hans Schwarz und den renommierten Weingütern Thaller und Bernhard.

Auch für Entertainment war bestens gesorgt: Moderatorin Edith Kohlmeier, Kren-Produzent Herbert Hörlein und

Sohn Philipp scheuten keine Mühen, zum „10-jährigen“ SteirerKren-Geburtstag die bayrischen Top-Comedians Waltraud und Mariechen ins Boot zu holen – da blieb bei den Gästen kein Auge trocken. Als würzigen Kontrapunkt gab das Männerensemble Quintessenz ein rockiges a-capella-Musikkabarett zum Besten.

Eine ordentliche Sause also, die da zu Ehren des g'schmackigen Meerrettichs von der Bühne ging. Kein Wunder, hat der in der Steiermark verwurzelte Kren mittlerweile halb Europa in seinen Bann gezogen. Philipp Hörlein über das USP des Erfolgsprodukts: „Mit SteirerKren ist es uns gelungen, eine Marke am österreichischen und deutschen Markt – und weit darüber hinaus – zu etablieren, die so in ihrer Form einmalig ist: Immer frisch geriebener Kren, servierfertig und frisch im Glas oder Eimer abgefüllt, und in seiner vollen Schärfe bei

gekühlter Lagerung sechs Monate lang frisch zum Verzehr bereit.“ Sprich: Eine ausgezeichnete Wurzel – nicht umsonst hat SteirerKren auch schon mehrere nationale und internationale Awards eingeholt. Der scharfe Spaß im Glas (oder Eimer) besticht durch beste Qualität und ist so vielseitig und kreativ einsetzbar, dass er auch bei vielen Spitzenköchen nicht mehr aus dem kulinarischen Equipment wegzu-denken ist – hoher Qualitätsanspruch und stetige Frische und Würze machen sich eben bezahlt.

Feldbacher Fruit Partners GmbH
Europastraße 26, 8330 Feldbach
Tel.: +43 (0)31 52/35 12-0
office@feldbacher.at
www.steirerkren.at

Das Konzept SteirerKren Tradition trifft Dynamik.

SteirerKren gehört zur Unternehmensgruppe **Feldbacher Fruit Partners**, die seit 1976 die ganze Welt mit fruchtigen Köstlichkeiten und Feinkost-Spezialitäten beliefert. Herbert Hörlein fungiert als geschäftsführender Gesellschafter des Familienunternehmens und kann auf über 30 Jahre Erfahrung im Umgang mit Meerrettich zurückgreifen.

Seit 2007 ist sein Sohn Philipp für SteirerKren verantwortlich. Die junge, dynamische Marke durfte sich bereits über zahlreiche Auszeichnungen wie zum Beispiel den begehrten **Goldenen DLG Preis 2010** freuen.