

## **SteirerKren erobert Deutschland**

Nach einem fulminanten Jahresstart für den österreichischen Meerrettich-Spezialisten „SteirerKren“ auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin, ist der frisch geriebene Meerrettich in Deutschland auf dem Siegeszug.

Dass immer mehr Köche und Profis den hochwertig geriebenen Meerrettich aus der Steiermark verwenden ist kein Geheimnis. Dass aber auch die Berliner und die Besucher aus Norddeutschland derart euphorisch nach dem Scharfmacher aus dem kleinen Glas greifen, war für das SteirerKren-Team neu. Der Messeauftritt in Berlin wurde strategisch gewählt, um die Verbraucherreaktion und das Potential im norddeutschen Raum besser kennen zu lernen und einschätzen zu können. Rund 6.000 Besucher waren nach der Produktverkostung so angetan, dass sie sofort ein oder zwei Gläschen mit nach Hause nahmen. Insgesamt wurden rund 180kg frisch geriebener Meerrettich als Kostproben auf kleinen Soletti-Crackern verteilt. „40.000 Messebesucher haben in 10 Tagen SteirerKren verkostet und kennengelernt“, freut sich Philipp Hörrlein, Verkaufsleiter von SteirerKren.

## **Meerrettich nicht nur pur sondern auch für die Küche**

Küchenprofis entdecken SteirerKren als hochwertiges Qualitäts- und intelligentes Convenienceprodukt für die Küche.

Ob Kren-Mousse, Meerrettichschaumsuppe, Fischfilets in Meerrettichsauce oder Steirisches Wurzelfleisch – Meerrettich weckt die Kreativität vieler Köche und erfreut die Gäste mit einem neuen Geschmackserlebnis. Fertig gerieben und leicht portionierbar aus dem Eimer ist er auch jederzeit und rasch griffbereit- Küchenchefs fasziniert vor allem die Würzkraft und die „raffinierte“ Schärfe des Meerrettichs. „Es ist ein großer Unterschied in der Art der Schärfe zwischen Paprikagewächsen, Gewürzen und Kren“, weiß Hans-Peter Fink, hoch dekoriertes Haubenkoch und aus der Südoststeiermark, der sehr gerne mit SteirerKren arbeitet. In einem eigenen Kochbuch hat er sich mit der aromatischen Pfahlwurzel auseinandergesetzt und zahlreiche Rezepte von der Vorspeise über Suppen und Saucen bis hin zu Desserts entwickelt.



[www.steirerkren.at](http://www.steirerkren.at)

Pressekontakt:

Ansprechperson: Birgit Farnleitner  
Position: Leitung Marketing  
Adresse: Europastraße 26, 8330 Feldbach  
Tel.: +43 (0)3152/3512 - 28  
E-Mail: birgit.farnleitner@feldbacher.at

Foto: © SteirerKren