



SteirerKren – Österreichs Nummer 1 wird 10!

Hier, im Herzen des steirischen Vulkanlandes, nahm vor genau 10 Jahren eine große kulinarische Erfolgsstory ihren Beginn. Die Geschichte des SteirerKren.

SteirerKren ist der immer frisch geriebene Meerrettich aus dem Glas und Eimer. Er bringt die ideale Würze zu Fisch, Fleisch, Suppe, Salat oder direkt aufs Brot in Ihr Leben. Schon seit dem Mittelalter gilt Kren als „Scharfmacher“ für Körper, Geist und Seele.

„Mit SteirerKren wollte ich ein Produkt für die traditionelle, österreichische Küche schaffen, immer wie von der Wurzel frisch gerieben.“, erklärt Firmengründer Herbert Hörlein, der bereits 1976 das steirische Familienunternehmen Feldbacher Fruit Partners gegründet hat. Dieses ist für die Veredelung und Weiterverarbeitung von bestem Obst, Gemüse und vielfältigen Feinkostspezialitäten bekannt. Internationale Markenartikel und weiterverarbeitete Lebensmittel finden hier ihren Weg hinaus in die gesamte EU, nach Osteuropa, und Südamerika.

SteirerKren is very good ...

Der SteirerKren sollte aber ein ganz besonderes Produkt in der großen Range der Feldbacher Fruit Partners werden. Tief verwurzelt in der Steiermark begann er von hier erst ganz Österreich und schließlich halb Europa zu erobern. Das liegt vor allem an seinem zeitgeistigen Geschmack, seiner Convenience und der garantiert hohen Qualität durch die langfristige Zusammenarbeit mit Lieferanten.

„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.“, schildert Philipp Hörlein die USPs des Produkts.

Bekannt bei Brettljäusnern und Feinspitzen

SteirerKren ist eine junge, dynamische Marke die Genießer genauso wie Familien anspricht. Genuss, Lebensfreude und Lust auf Neues zeichnen diese Menschen aus. Genießer lieben die zahlreichen Kombinationen zu denen SteirerKren sie verführt – von der Brettljause bis zur asiatischen Küche, von Fisch- und Fleischgerichten bis zu Salaten sind die Möglichkeiten schier unbegrenzt.



Bei SteirerKren stehen vor allem Convenience und Frische an oberster Stelle. Immer wie frisch gerieben, so präsentiert sich der SteirerKren. Ob im attraktiven Glas oder im praktischen Eimer einfach im Kühlschrank gelagert, kann man sich viele Wochen an seinem natürlich scharfen Geschmack erfreuen. In den letzten Jahren haben auch immer mehr Spitzenköche den SteirerKren in ihre Küchen einziehen lassen – und mit Vorzug verwendet. Der hohe Qualitätsanspruch und die stetige Frische und Würze, die den SteirerKren auszeichnen, wird von vielen Chefs geschätzt.

So ist es auch kein Wunder, dass der SteirerKren mittlerweile die klare Nummer 1 in Österreich ist, und sich über viele nationale wie internationale Auszeichnungen, wie jüngst den Goldenen DLG Preis, freuen darf.

Mehr Informationen und herrliche Rezepte finden Sie unter www.steirerkren.at

Feldbacher Fruit Partners GmbH
Europastraße 26
A-8330 Feldbach
Telefon: 0043/3152/3512-0
Fax: 0043/3152/3512-15
E-Mail: office@feldbacher.at
www.steirerkren.at

Nichts für Heulsusen!