

## Huhn, Kren und Öl "made in Styria" begeistern weltweit



**Der Steirer Stärke sind die heimischen Produkte, von unseren Bauern aufgezogen, in unserer Erde gewachsen – und einfach köstlich. Kein Wunder, dass auch das (sogar ferne) Ausland nach unseren Schmankerln giert! So orderte Dubai 400 Sulmtaler Hühner, aber auch Kren, Lavendelsirup oder Chinakohl sind auf dem Siegeszug.**

Die Sulmtaler Hendl haben, wenn man es so sagen will, ein großes Glück: Sie sind quasi vom Charakter her unbestechlich. "Selbst wenn man sie mit irgendwelchen Hormonen oder Wachstumsbeschleunigern füttern würde – sie würden das gar nicht aufnehmen. Sie brauchen einfach gut ein halbes Jahr, bis sie 'fertig' sind, dafür auch beste Bedingungen weit ab von Massentierhaltung – und damit basta", erklärt Fachmann Georg Zöhrer.

### Qualität, die man schmeckt

Dass man da den Unterschied zu einem armen "Fabrikshendl", das im ärgsten Fall nur 27 Tage hat, bis es auf dem Grill landet, schmeckt – und sogar riecht – wird selbst dem Laien klar. Im deutschen Raum ist unser Hendl schon schwerst begehrt, auch in Italien, selbst der Fürst von Monaco hat schon dran geknuspert. Und jetzt "flogen" 400 Stück sogar zu Dubaier Feinspitzen. Kein Wunder, dass man wegen der großen Nachfrage die Zahl von heuer 5.000 auf nächstes Jahr 9.000 erhöhen will.

Auch weitere Steirer-Schmankerl sind weltweit begehrt. Rosi Wilhelm, Landwirtschaftskammer, kennt Beispiele: "Unseren Schlankmacher Chinakohl lieben die Skandinavien. Kürbiskernöl geht bis nach Australien, Frankreich, China, Italien." Auf unseren Kren schwört auch Spitzenkoch Johann Lafer in seiner Stromburg (D). Und unseren Käse liebt man auch im Käseland Schweiz...

*von Christa Blümel, "Steirerkrone"*