

# Grazer Krauthauptel in knackiger Frische

Spitzen-  
köche und  
Verant-  
wortungs-  
träger  
präsen-  
tierten den

KOLLER



Aufgrund der nasskalten Witterung und der fehlenden Sonne ist der Grazer Krauthauptel heuer um gute zwei Wochen später, also erst Mitte April, in die Lebensmittelgeschäfte gekommen. Auf den Bauernmärkten gab es den vitaminreichen „Aristokraten“ unter den Salaten bereits früher. Beim traditionellen Saisonstart des Grazer Krauthauptels – heuer auf dem Schlossberg in der Landeshauptstadt – betonte Markus Hillebrand, Sprecher der Salatbauern: „Wir haben

den Grazer Krauthauptel in den Folienhäusern bereits Ende Jänner gepflanzt. Trotz aller Widrig-

keiten haben es die Produzenten geschafft, den knackigen Grazer Krauthauptel wieder mit bester Qualität auf den Markt zu bringen. Ihre Erfahrungen und ihr Können waren ausschlaggebend.

Um den Schlossberg-Besuchern zu zeigen, wie der Grazer Krauthauptel wächst und welche Pflege er braucht, pflanzten die Grazer Salatbauern ein Beet in der Form des Uhrturms.

Grazer Spitzenköche werden mit Kindern dann köstliche Speisen zaubern.

