

**STEIRISCHES  
KÜRBIS  
KERNÖL  
g.g.A.**



Ländliches  
Fortbildungsinstitut **LFI**



Foto: Siegan Kristoferitsch



**LANDESPRÄMIERUNG  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischen Union  
 Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Ernährung und Wassenwirtschaft **LE 14-20**  
 Das Land Steiermark

## Kontakt

Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft in Steiermark  
Bildungsprojekt „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“  
A-8430 Leibnitz, Julius-Strauß-Weg 1a  
[www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)



**Reinhold Zötsch**

Projektleitung,  
Schwerpunkt Marketing, Absatzförderung  
und Herkunftsschutz  
Tel. +43 664 602 596 9992  
[reinhold.zoetsch@lk-stmk.at](mailto:reinhold.zoetsch@lk-stmk.at)



**Alois Eibler**

Projektmitarbeiter, Schwerpunkt  
Pflanzenbau, Rohwarenbearbeitung und  
Lagerung, Sensorik & Qualitätssicherung  
Tel. +43 664 602 596 9993  
[aloes.eibler@lk-stmk.at](mailto:aloes.eibler@lk-stmk.at)



**Lisa-Marie Masser**

Projektmitarbeiterin,  
Schwerpunkt Kulinarik,  
Sensorik & Qualitätssicherung  
Tel. +43 664 602 596 9995  
[lisa-marie.masser@lk-stmk.at](mailto:lisa-marie.masser@lk-stmk.at)



# Bildungsprojekt „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

Seit dem Projektstart im Jahr 1999 hat sich die Kürbiskern(öl)produktion sehr gut weiterentwickelt, Qualitätssicherungsmaßnahmen sind aber laufend notwendig. Die Projektmitarbeiter/-innen sind daher bemüht, spezifisches Fachwissen an interessierte Projektmitglieder weiterzugeben und die Kürbiskern(öl)produzenten/-innen in Belangen der Qualitätssicherung, des sorgfältigen Ölkürbisanbaus, der Kernverarbeitung und der Vermarktung sowie der Sensorik zu unterstützen.



Fotos: Stefan Kristofersich, Günther Hauer

## Ziele

- Laufender Erfahrungsaustausch mit Berufskolleginnen/-kollegen bei Projekt-Veranstaltungen
- Ständige Optimierung der einzelnen Produktionsprozesse am Betrieb (Ernte, Trocknung, Lagerung bis hin zur Absetzphase, dem Abfüllen und dem Verkauf).
- Produktqualität verbessern, steigern und/oder halten durch Wissensvermittlung (z. B. Erstellung der Leitfäden zur Herstellung von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A., Steirische Landesprämierung, Fachspezifische Mitgliederinformationen, Sensorikveranstaltungen usw.)
- Durch Kalkulation und Deckungsbeitragsrechnung die Wirtschaftlichkeit verbessern
- Die Direktvermarktung im regionalen und überregionalen Bereich stärken
- Verwendungsvielfalt und Einsatzbereiche von Kürbis bis hin zum Öl aufzeigen

## Zielgruppe

Kürbiskern und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. produzierende und vermarktende bäuerliche Betriebe, welche ihre Produktqualität verbessern, steigern und/oder halten möchten. Die **Projektmitgliedschaft** erfolgt über die Teilnahme an der jährlich stattfindenden Landesprämierung.

## Höchste Qualität

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Qualität des Steirischen Kürbiskernöles g.g.A. immens gesteigert. Seit der ersten Prämierung im Jahr 2000 ist die Teilnehmerzahl um das Dreifache gestiegen, die Anzahl der jährlich prämierten Betriebe hat sich sogar vervierfacht. Vor allem die intensive Aufklärungsarbeit im Hinblick auf eine qualitative Rohwarenerzeugung sowie die zahlreichen Kürbiskernöl-Verkostungsworkshops und anderen diversen Projektveranstaltungen zeigen hierbei nachhaltig Wirkung.

Nutzen Sie die Gelegenheit mit der Teilnahme an der Landesprämierung für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Ihr Produkt auf den höchsten Qualitätslevel zu heben. Mit der goldenen Prämierungsplakette der Gemeinschaft (siehe unten) wird dieses Qualitätsbestreben auch für Ihre Kundinnen und Kunden sichtbar. Bei Nicht-Prämierung steht Ihnen ein Infotag zur Verfügung, bei dem Sie sich über etwaige Verbesserungsmaßnahmen kostenlos informieren können.





## Landesprämierung Prüfverfahren



Die Prüfung erfolgt in drei Schritten. Zuerst wird eine **sensorische Bewertung** durchgeführt, bei der jede Probe anhand definierter Bewertungskriterien beurteilt wird. Die unabhängige Leitung und Beaufsichtigung der Landesprämierung erfolgt durch Dr. Franz Siegfried Wagner. Jede Probe wird individuell codiert, wodurch garantiert wird, dass sie anonym auf die Verkostungstische gelangt. Somit weiß keine/r der Verkosterinnen/Verkoster zu welchem Betrieb das Öl gehört, das sie gerade bewerten. Jedes Kürbiskernöl wird von zwei Kommissionen (Gruppen mit je drei Profi-Verkosterinnen/-Verkostern) unabhängig voneinander bewertet. Hierbei muss jede Kommission zu einer Entscheidung kommen. Zusätzlich wird die Farbe des Kürbiskernöls bewertet.



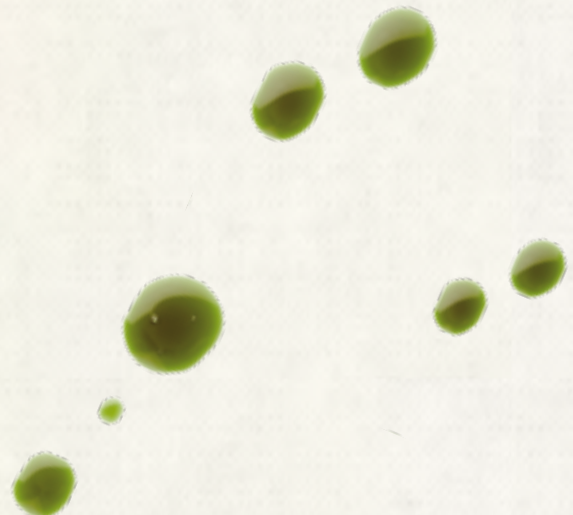
In der staatlich akkreditierten Prüfstelle Institut Dr. Wagner erfolgen die letzten beiden Schritte: die chemisch analytische **Prüfung auf Höchstgehalte an Pestizidrückständen nach ÖNORM EN 15662** und die **Etikettenprüfung** nach den aktuell gültigen Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnung. Nach Abschluss aller Schritte wird dem teilnehmenden Betrieb ein Prüfbericht zugesandt.

Aus den sensorischen Ergebnissen errechnet sich eine **Qualitätszahl**, die gemeinsam mit der Farbbewertung und den Ergebnissen der Pestizidanalyse entscheidend ist, ob eine Prämierung ausgesprochen wird oder nicht. Jeder prämierte Betrieb erhält eine Prämierungsurkunde sowie die Möglichkeit den Aufkleber „Prämierter Steirischer Kürbiskernölbetrieb 2023“ zu verwenden, wobei der Prämierungsaufkleber nur in Verbindung mit der Banderole verwendet werden darf.



Fotos: Stefan Kristofersich

**Volle Erfüllung aller Qualitätskriterien:** Um dieses Ziel zu erreichen, sind zusätzlich zur maximalen Punkteanzahl ein Ölausgießer und die Einhaltung der aktuell gültigen Kennzeichnungsvorschriften Voraussetzung. Beim Erreichen der vollen Erfüllung bei mindestens zwei Landesprämierungen hintereinander wird der Betrieb zur weiterführenden Verkostung zugelassen, wo sich wiederum die besten Betriebe für Gault&Millau und das Kürbiskernöl-Championat qualifizieren können.





# Teilnahmekriterien

Der Teilnahmechein und die Einwilligungserklärung, ist vollständig ausgefüllt und von der/vom Betriebsleiter/in unterschrieben, mit der Kürbiskernöl-Probe (0,5 Liter) zwischen 9. und 20. Jänner 2023 bei den Projektmitarbeiter/innen abzugeben.

Geben Sie Ihr Kürbiskernöl bitte im Büro in Leibnitz ab oder senden Sie es mit einem Paketdienst gut verpackt (Achtung wegen Frostgefahr) an folgende Adresse:

**Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, Julius Strauß-Weg 1a, 8430 Leibnitz**

Sie können das Öl auch bei einem der **Kürbisbaufachtage 2023** abgeben (vor Beginn der Veranstaltung:

## Termine Kürbisbaufachtage 2023:

Di., 10. Jän. 2023 08:30 bis 11:30 Uhr, LFS Hatzenendorf

Mi., 11. Jän. 2023, 13:30 bis 16:30 Uhr, LFS Stainz

Do., 12. Jän. 2023, 17:00 bis 20:00 Uhr, FS Halbenrain (Rothof)

Di., 17. Jän. 2023, 08:30 bis 11:30 Uhr, LFS Kirchberg am Walde

Di., 17. Jän. 2023, 17:00 bis 20:00 Uhr, FS Neudorf, Wildon

Mi., 18. Jän. 2023, 08:30 bis 11:30 Uhr, Gemeindezentrum Hofstätten/Raab

Mi., 18. Jän. 2023, 13:30 bis 16:30 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Zugelassen sind alle Mitgliedsbetriebe der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit ihren Kürbiskernöl, hergestellt nach den gültigen Herkunftskriterien für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Die Banderolenummer muss der Betriebsnummer zuordenbar sein.

**Neu!:** Für Handelsmarken muss ein eigener Teilnahmechein ausgefüllt werden, und diese Marken dürfen nach erfolgreicher Prämierung den goldenen Aufkleber „Prämiertes Produkt“ verwenden.



## Kosten

- 70 € Mitgliedsbeitrag „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“
- 50 € Teilnahmegebühr Landesprämierung
- 97 € Pestizidanalyse (ÖNORM EN 15662) gefördert mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer 194 € ungefördert (nicht bäuerliche Betriebe, Direktverrechnung über das Labor)

Für jede eingereichte Ölprobe muss eine eigene Pestiziduntersuchung gemacht werden.

Kann der teilnehmende Betrieb eine gültige Pestiziduntersuchung (von der letzten Ernte) für das eingereichte Kürbiskernöl vorweisen, entfallen die Laboruntersuchungskosten. **Achtung: Die Untersuchung muss nach ÖNORM EN 15662 (Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC) erfolgt sein.**

Freiwillig: 90 € PAK-Analyse (Abgabe einer zweiten Ölprobe 0,25 lt erforderlich) Gefördert mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer. Ungefördert 180 € (nicht bäuerliche Betriebe, Direktverrechnung über das Labor).

Sämtliche Kosten sind mittels **Banküberweisung** zu begleichen. Die Rechnung hierzu wird Ihnen im Februar zugesandt. Barzahlung ist nicht möglich!

## Termine

**Letztmöglicher Proben-Abgabetermin:**

Freitag, 20. Jänner bis 12.00 Uhr im Büro in Leibnitz (Räumlichkeiten der Gemeinschaft)

Die Prämierungsergebnisse (informative Rückmeldung zur Kennzeichnung, Sensorikbewertung und Pestizidanalyse) werden in schriftlicher Form Anfang März 2023 per E-Mail übermittelt. **Die Übermittlung des Prämierungsergebnisses erfolgt ausnahmslos nur mehr per Mail. Deswegen ist es wichtig, dass die richtige E-Mailadresse am Teilnahmechein angegeben wird.**

Informationstag für nicht prämierte Betriebe:

10. März 2023, 08:00 bis 10:00 Uhr im Impulszentrum Lebring

**Prämierungsfeier: 16. März 2023 in Hitzendorf**

# Informationen zur Bewertung

Voraussetzung für die Einreichung ist die Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben!

## Bewertungskriterien für die Landesprämierung:

### 1) Äußere Beschaffenheit

- Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften nach aktuell gültiger Gesetzeslage und den Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches
- Ausgießer
- dunkle Flaschenfarbe oder Dose
- Banderole

### 2) Chemisch analytische Beschaffenheit

- Rückstandsfreiheit bzw. Einhaltung der EU-Verordnung Nr. 396/2005 in der gültigen Fassung
- Einhaltung der Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches

### 3) Physikalische Beschaffenheit

- Sedimentation/Depot/Drosel
- Farbwert/visuelle Prüfung
- Mundgefühl/Konsistenz

### 4) Geruch und Geschmack

- Röstnote
- Frische
- Reintönigkeit

## Häufig auftretende Fehler bei der Landesprämierung:

- Lebensmittelkennzeichnung fehlerhaft:
  - Haltbarkeitsdatum nicht angeführt
  - Sachbezeichnung fehlerhaft
  - nicht erlaubte Zusatzinformationen (z. B. 100 % rein)
  - alte/falsche Nährwertangabe
  - erforderliche Mindestschriftgrößen nicht erfüllt
  - Sichtfeldregelung nicht erfüllt

Bei Fragen zur Etikettierung wenden Sie sich bitte ausschließlich an die Referentin für Direktvermarktung in Ihrer zuständigen Bezirkskammer.

- Nichteinhaltung der EU-Verordnung Nr. 396/2005 in der gültigen Fassung

- Farbe nicht entsprechend
- schmalziges/schmieriges Mundgefühl
- Trübstoffe (z. B. aufgrund zu früher Abfüllung)

- unfein/nicht harmonische Note
- Oxidationsnote/Altton
- muffige Note
- dumpf/fade Note
- fremdartige Note
- säuerliche/gärrige Note
- bittere Note
- kratzende/derbe Note
- verbrannte Note

## CHECKLISTE zur Abgabe

- Banderole aufgeklebt und stimmt mit Betriebsnummer und Adresse am Etikett überein
- 0,5-Liter-Flasche/Dose
- Ausgießer vorhanden
- Haltbarkeitsdatum vorhanden, Chargennummer falls erforderlich
- Füllmenge (0,5 Liter) angegeben (Mindestschriftgröße 4 mm)
- Etikett entspricht den gesetzlichen Anforderungen
- Teilnahmechein vollständig ausgefüllt
- PAK-Analyse angekreuzt, falls erwünscht (freiwillig)
- Punkte der Einwilligungserklärung aktiv angekreuzt und von der/dem Betriebsführerin/-führer unterschrieben (ansonsten keine Teilnahme möglich)



Foto: Stefan Kristoferitsch