



Großes
Gewinnspiel
für Kinder



steirische Presse.

Kernöl und die Gesundheit • Kernöl und die Schönheit • Kernöl und die Ernährung

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Ihre Investition Europa in
die ländlichen Gebiete



LE 07-13
Entwicklung für den Ländlichen Raum



lebensministerium.at



Du bist der Schärfste, den ich kenne!

Steirischer Kren g.g.A. wird für seine besondere Schärfe geschätzt.

Europäischer Herkunftsschutz seit 2008. Mit der Zuerkennung des europäischen Herkunftsschutzes darf dort, wo Steirischer Kren g.g.A. drauf steht, nur mehr Steirischer Kren drin sein. Dies kontrollieren unabhängige staatlich akkreditierte Kontrollstellen.

Das EU-Logo „geschützte geografische Angabe“ garantiert die Steirische Herkunft des Krens.

„Kren lüftet den Geist“, so der Volksmund.

Kren soll sich gesundheitlich positiv auf Körper und Geist auswirken.

Er wird auch das „Penicillin des Gartens“ genannt, imponiert mit seiner antibiotischen Wirkung und findet zahlreiche Anwendungen in der Volksheilkunde. Kren ist reich an Vitamin C und macht selbst der Zitrone starke Konkurrenz.

Scharf würzige Vielfalt

Ob Krensuppe, Steirisches Wurzelfleisch oder Krennockerl – von der Vorspeise bis zum Dessert verschärft Steirischer Kren in verschiedenen Kreationen unsere Küche.

Anregungen, Rezepte und Informationen über Steirischen Kren g.g.A. finden Sie unter www.steirergemuese.at.

Lange Tafel der Genuss Hauptstadt Graz



Graz ist Genuss Hauptstadt! Überzeugen Sie sich davon – die gastronomische Landschaft der Stadt ist so vielfältig und abwechslungsreich wie die Umgebung und die erstklassigen Produkte, die hier gedeihen.

Pflichttermin für alle Genießer: Das Fest der Genuss Hauptstadt, die „Lange Tafel“ am **20. August 2011 ab 16.30 Uhr**.

In der Grazer Altstadt, vom Hauptplatz bis in die Schmiedgasse, wird für mehr als 600 Gäste festlich aufgedeckt. Nach dem Empfang im Landhaushof mit kommentierter Bier- und Weinverkostung sowie köstlichem Fingerfood wird an der Langen Tafel ein viergängiges Degustationsmenü mit passender Weinbegleitung serviert.

Tickets: www.oeticket.com zum Preis von € 69 pro Person inkl. Bier- und Weinverkostung, Fingerfood, 4-gängigem Degustationsmenü mit Weinbegleitung und Mineralwasser.

Infos: www.genusshauptstadt.at

Liebe Leserinnen und Leser

Freuen Sie sich mit uns über eine Premiere: die „Ölpreße“ erscheint erstmalig in ganz Österreich. Wir bedanken uns im Namen der über 2000 Mitglieder der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. bei allen Lesern, die uns mit ihrem großen Interesse darin bestärkt haben diesen Schritt zu setzen.

Gleichzeitig freut es uns, jene Leser begrüßen zu können, die die „Ölpreße“ gerade zum ersten Mal in Händen halten. Einige von Ihnen kennen den nussigen Geschmack des Steirischen Kürbiskernöls bereits, andere betreten gerade kulinarisches Neuland.

Menschen in der ganzen Welt wissen den Wert dieses steirischen Leitproduktes zu schätzen. Wo auch immer wir Sie gerade antreffen, möchten wir Ihnen Lust auf gesunden, regionalen, qualitativ hochwertigen Genuss machen.

Erfahren Sie, was das „Grüne Gold“ alles kann, wie es hergestellt wird, wer dahinter steht und wie Sie auf den ersten Blick erkennen, ob Sie es tatsächlich mit echtem Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. zu tun haben.

Wohl bekomm' s!



Franz Labugger

Ing. Franz Labugger
Obmann



Andreas Cretnik

Ing. Mag. Andreas Cretnik
Geschäftsführer





Viel Gefühl für zarte Pflänzchen

Die Temperaturen steigen, die Böden sind bereit, neues Leben hervorzubringen. Zwischen 25. April und 10. Mai ziehen die Bauern los und bereiten ihre Felder optimal vor. Kürbissamen ist sehr heikel und gedeiht nur unter den besten Bedingungen. Um den Boden für die Aussaat herzurichten, muss der Bauer die im Herbst mittels Pflug umgebrochene Erde mit einer Schleppe ebnen und danach

locker und feinkrümelig machen, auch eggen genannt. Erst dann ist alles bereit, die frische Saat aufzunehmen. Körnchen für Körnchen legt die pneumatische Einzelkornsämaschine in drei bis fünf Zentimeter Tiefe ab. Die Pflanzen müssen innerhalb der Reihe 40 Zentimeter auseinander liegen. So bleibt genügend Platz um Pflegemaßnahmen durchführen und den Boden auflockern zu können. Die einzelnen Reihen lie-



gen meist 1,4 Meter auseinander. Auf diese Weise werden 15.000 bis 18.000 Pflanzen pro Hektar ange-setzt. Jetzt ist der Großteil der Arbeit erledigt. Je nach Wetterlage werden Pflegemaßnahmen zwischen den Reihen eher mechanisch durchgeführt, innerhalb der Reihen geschieht diese Arbeit händisch. Dabei ist äußerste Vorsicht geboten, da die Wurzeln der Kürbispflänzchen äußerst empfindlich sind.

Haben sich die Blätter erst einmal weit ausgebreitet, kann der Bauer am Acker nicht mehr viel machen. Ab da muss er sich allein auf die Kraft des Bodens und die Witte-rung verlassen. Während der vier Wochen in denen die Pflanzen ihre männlichen und weiblichen Blüten tragen, brauchen sie viel Sonne. Wenn alles passt, steht der Befruchtung durch Bienen oder Hummeln und einer reichen Ernte im Herbst nichts mehr im Wege.



Gerhard Wlodkowski
Präsident Landwirtschaftskammer
Österreich

Vertrauen

Dem „Steirischen Kürbiskernöl g.g.A.“ können die Menschen ver-trauen. In Flaschen mit dieser Marke befindet sich garantiert heimi-sches Kernöl in höchster Qualität, das bis zum Produzenten rückver-folgt ist. Ein strenges Kontrollsystem vom Acker bis zum Ladentisch stellt dies sicher.

Was steckt hinter „Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.“? Diese Marke bürgt für ein Original: Für eine regionale Spezialität in Top-Qualität, deren Herkunft sogar die Europäische Union geschützt hat. Die Kerne werden nur in de-finierten Gebieten – überwiegend in der Steiermark und teils in Nie-derösterreich und dem Burgenland – angebaut.

Und sie dürfen nur in steirischen und burgenländischen Ölmöhlen gepresst werden. Kurzum: Auf „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ ist Verlass!

G. Wlodkowski
Gerhard Wlodkowski
Präsident Landwirtschaftskammer
Österreich



Derzeit verpressen die heimischen Ölmüller die Kürbiskerne der Ernte 2010. Die Kerne, die noch nicht als Steirisches Kürbiskernöl auf dem Teller oder in der Salatschüssel gelandet sind, liegen sorgfältig gewaschen, getrocknet und gereinigt auf Lager. Nach und nach werden sie bis zur nächsten Ernte gepresst. So können die Konsumenten jederzeit ein frisches Produkt kaufen.

Die Qualität der Kerne bestimmt die Qualität des Öls. Der Produktionsvorgang selbst hat sich im vorigen Jahrzehnt stark verändert. Trotz modernerer Geräte hängt der Erfolg letztendlich vom Können und Geschick des Ölmüllers ab.

Im ersten Arbeitsschritt werden die Kürbiskerne in einer Mühle vermahlen. Anschließend kommen sie in einen Behälter, der wegen seines Aussehens „Knetmaschine“ genannt wird. Darin werden die

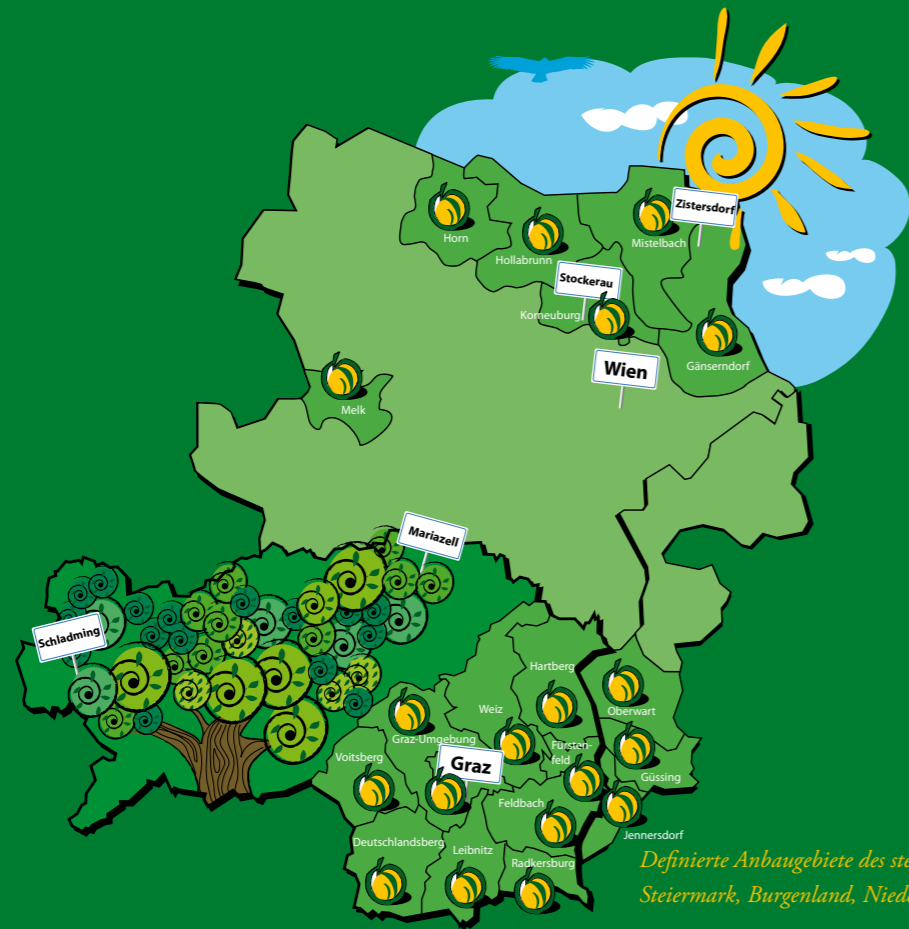
Kerne so lange gerührt, bis sich die wasserlöslichen Substanzen unter Beigabe von Salz und Wasser von den öllöslichen Substanzen trennen. Auf den Geschmack hat das Salz keinerlei Einfluss.

Anschließend kommt die Knetmasse in eine vorgeheizte Röstpfanne, wo sie behutsam erhitzt wird. Dieser Prozess ist entscheidend, der Ölmüller muss sein ganzes Fingerspitzengefühl einsetzen. Hier entstehen jener Geschmack und die Konsistenz, die das Steirische Kürbiskernöl ausmachen.

Im nächsten Schritt wird das Röstgut in einer meist hydraulischen Stempelpresse sehr schonend gepresst und so die kostbare Substanz daraus gewonnen. Anschließend bekommt dieses Öl Gelegenheit zum „Absitzen“. Das heißt, alles was schwerer ist als das Öl sinkt zu Boden. Erst jetzt kommt das „Grüne Gold“ in die Flasche.



Heraus kommt „Grünes Gold“



Definierte Anbauggebiete des steirischen Ölkürbis:
Steiermark, Burgenland, Niederösterreich

Damit der Inhalt einer Flasche mit Kürbiskernöl tatsächlich hält, was Konsumenten sich davon versprechen, bedarf es nur eines kleinen Augenblickes der Aufmerksamkeit.

Weiß-grün, versehen mit Mengenangabe und individueller Kontrollnummer zielt die Banderole ausschließlich das echte Steirische Kürbiskernöl g.g.A. Ein Blick darauf macht Genießer sicher, dass sie dem damit ausgezeichneten Produkt vertrauen können!

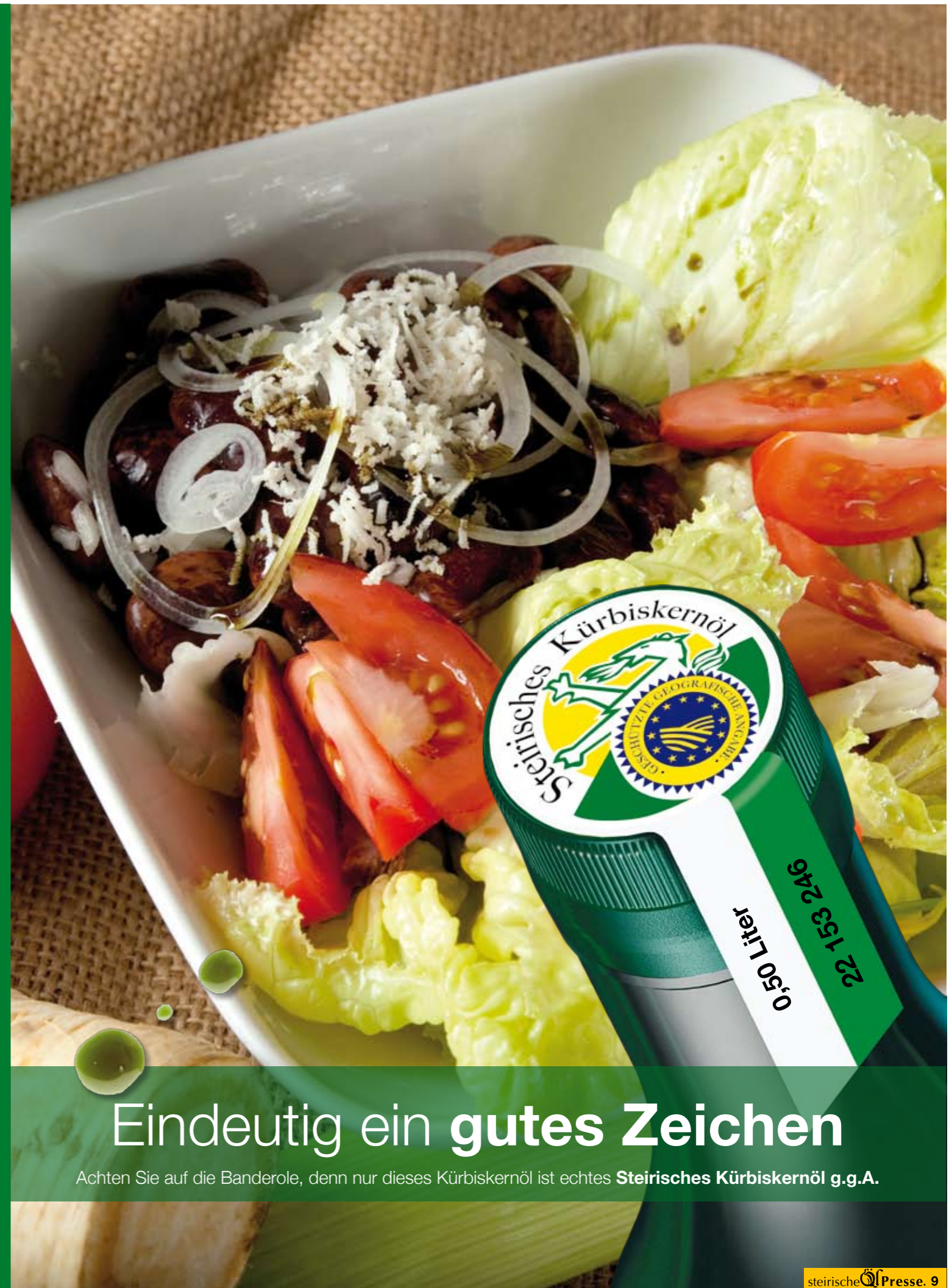
Diese Banderole ist weit mehr als eine Marke. Sie ist ein klares Erkennungszeichen dafür, dass die Kürbiskernproduktion ebenso wie die Verpressung dieser Kerne in einem genau definierten Gebiet in Österreich stattgefunden hat.

Damit hebt sich ein derart gekennzeichnetes Produkt bereits in der

ungeöffneten Flasche von den immer stärker auf den Markt drängenden ausländischen Angeboten ab. Auf einen Blick erkennen bewusste Genießer, dass der Inhalt von einer unabhängigen, staatlich befugten Kontrollstelle geprüft wurde.

„Wir stehen unbedingt hinter diesen gesetzlich vorgeschriebenen Herkunftskontrollen“, liegt den mehr als 2000 landwirtschaftlichen Betrieben und 30 gewerblichen Ölmühlen der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. viel daran, dass die Konsumenten sich darauf verlassen können, ein regionales, hochwertiges Qualitätsprodukt in Händen zu halten.

Eine Gewissheit, die verantwortungsbewusste Feinschmecker vom Familientisch bis zur internationalen Spitzengastronomie zu schätzen wissen.



Eindeutig ein gutes Zeichen

Achten Sie auf die Banderole, denn nur dieses Kürbiskernöl ist echtes **Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**



Wenn alle Sinne jubeln

Aussehen, Geruch, Geschmack und Zusammensetzung (Konsistenz) machen die sensorische Qualität von Lebensmitteln aus. Als „Messinstrument“ für die Beschreibung und Bewertung von kulinarischen Produkten dient der Mensch mit seinen Sinnesorganen.

Diese sensorische Qualitätsbewertung spielt auch für das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. eine große Rolle. Als eines der unverwechselbaren Kennzeichen des Steirischen

Kürbiskernöls g.g.A. gilt die einzigartige dichroitische Farbgebung (Zweifärbigkeit), die erst bei entsprechendem Lichteinfall voll sichtbar wird.

Mit einem eigens für die Prüfung dieser Farbeigenschaften entwickelten Kernöltestgerät lassen sich Qualitätsunterschiede feststellen.

Weitere eindeutige Merkmale sind der angenehm milde Duft mit seinen frischen Röstnoten und der kraftvoll nussige Geschmack.

Schärfen Sie Ihre Wahrnehmung:

Möchten Sie mehr sensorische Highlights des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. entdecken oder sogar selbst eine kulinarische Köstlichkeit aus dieser ganz speziellen Zutat zaubern?

Interessante Sensorik-Seminare finden in ganz Österreich statt. Suchen Sie sich auf der Homepage www.steirisches-kuerbiskernoel.eu einen Termin im Bundesland Ihrer Wahl aus, melden Sie sich an und genießen Sie!

vino faktor süd steirisches genussregal

Die beiden Winzerbrüder **Erich & Walter Polz** haben sich bereits mit der Vinofaktur Vogau einen Namen gemacht. In der Vinofaktur gibt es in geschmack- und stilvollem Ambiente eine breite Auswahl allerbesten Weine und feinsten, regionaler Delikatessen, die von den Besuchern entdeckt und degustiert werden können.

Konkret: Rund 1000 regionale Produkte von mehr als 120 heimischen Produzenten.

Geöffnet täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr, auch an Sonn- und Feiertagen – ab 28. Mai bis Oktober sogar bis 20.00 Uhr!

Wer sich so leidenschaftlich mit dem Genuss beschäftigt wie Erich und Walter Polz, der will diesen „Regionsschätzen“ ein ganz besonderes, in dieser Art und Weise noch nie gesehenes Forum bieten.

Dieses Forum ist ab 28. Mai 2011 mit dem Südsteirischen Genussregal Realität.

Diese vom Wiener Architekturbüro BWM Architekten & Partner geplante Genusswelt ist schon jetzt eine neue Landmark. Vogau ist damit der ideale Ausgangspunkt für eine Genussreise durch die Südsteiermark.

www.genussregal.at
 Vinofaktur – Südsteirisches Genussregal
 An der Mur 13
 8461 Vogau
 Tel. +43 3453 40677-0
 shop@vinofaktur.at



Bezahlte Werbung



„Suchen, Finden, Genießen.“

Transparenz in der Speisekarte:

woher stammen das Fleisch, die Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Gemüse, Wild und Fisch?



Auf diesen Plattformen finden Sie alle ausgezeichneten AMA-GASTROSIEGEL-Betriebe in Ihrer Nähe.

Mobil:



Online:





Informativ, komfortabel und geschmackvoll:
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Ein kleiner Klick zum
großen Genuss



Das „Grüne Gold“ der Steiermark hat ein neues Zuhause. Unter www.steirisches-kuerbiskernoel.eu können Freunde und Interessierte mehr über dieses einmalige Spitzenprodukt erfahren.

Mit der neugestalteten Homepage ist der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ein optisch ansprechender, informativer und unterhaltsamer Internetauftritt gelungen.

Besucher dieser Seite finden per Mausklick alles, was sie schon immer zum Thema Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. wissen wollten: allgemeine Produktinformationen, Rezeptdatenbank, sachliche Details zu Anbau, Ernte und Abfüllung und alles über bevorstehende Veranstaltungen dürfen dabei natürlich nicht fehlen.

Auch auf die jüngsten Feinschmecker wurde nicht vergessen. Für sie gibt es neben lustigen Spielen Wissenswertes kindgerecht aufbereitet.

Als besonderer Hingucker hat sich schon in den ersten Tagen die Rezeptdatenbank erwiesen. Zahlreiche Genießer nutzen seitdem die Gelegenheit, rasch und sicher mehr über das Objekt ihrer Begierde und dessen kulinarische Einsatzmöglichkeiten zu erfahren. Ganz bequem lassen sich Informationen und Tipps über die richtige Zubereitung von Speisen mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. herunterladen.

Auf der Rezeptdatenbank erfahren Anfänger, Hobbyköche und Profis, wie sie mit dieser Spezialität Köstliches auf den Tisch bringen können. Von einfachen Genüssen bis zur raffinierten Gaumenfreude spannt sich ein breiter Bogen an Möglichkeiten. Das Nachkochen ist sehr zu empfehlen!

Zutaten für 4 Portionen

800 g Schweinefilets im Ganzen

1 l gute Rindsuppe

2 Wacholderbeeren, 2 Blatt

Lorbeer, Pfeffer aus der Mühle

Kernöl-Kürbiscreme:

600 g Fruchtfleisch vom

steirischen Kernölkürbis (man kann stattdessen auch Zucchini verwenden)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

4 Knoblauchzehen, geschält

100 ml Weißwein

1 weiße Zwiebel, gehackt

4 EL Apfelessig, 1 EL Zucker

80 ml Steirisches Kürbiskernöl

g.g.A., 1 Prise Kümmel, Tabasco

Garnitur: 4 hauchdünne Scheiben

Mangalitza Speck (30 g)

2 EL Steirerkren g.g.A., frisch

gerieben

Nährwert je Portion

Energie: 592 kcal

Eiweiß: 66,9 g

Kohlenhydrate: 14,1 g

Fett: 27,5 g

Broteinheiten: 0,5 BE

Ballaststoffe: 2,2 g

Cholesterin: 179mg

Getränkeempfehlung:

Grauburgunder von Ploder

Rosenberg

Schweinefilet pochiert mit Kernöl-Kürbiscreme

glutenfrei - für Diabetiker geeignet



KOCHEN & KÜCHE

Für die Kernöl-Kürbiscreme Kürbis spalten, schälen, Kürbisfleisch fein würfeln, würzen und mit Wein, Zwiebel, Apfelessig und Zucker (halb zugedeckt) unter Zugabe von ein wenig Wasser ca. 10–15 Minuten weich dünsten (das Wasser sollte ganz verdunstet sein). Das gedünstete Kürbisfleisch mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. sehr fein pürieren und mit Kümmel und Tabasco würzig abschmecken (evtl. mit etwas Mascarpone verfeinern).

Zum Pochieren des Filets die Rindsuppe mit den Gewürzen aufkochen, die gut zugeputzten Filets (im Ganzen) einlegen und ca. 15 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Das Fleisch aus dem Sud nehmen und 5 Minuten rasten lassen, danach in Scheiben schneiden, mit der Kürbiscreme auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den Speckscheiben und geriebenem Steirerkren g.g.A. servieren.

Kombi - Angebot

6 Ausgaben „Kochen & Küche“
+ Kochbuch „So kocht man in Österreich“

jetzt nur
€ 12
(inkl. MwSt. und Porto)



Ja ich bestelle...

„Kochen & Küche“ für 6 Ausgaben zum Preis von Euro 12 (inkl. MwSt. und Porto). Als Dankeschön erhalte ich das Kochbuch sofort nach Bezahlung der Bezugsgebühr. Wenn ich mich nicht nach Erhalt der sechsten Ausgabe innerhalb von 14 Tagen schriftlich melde, möchte ich „Kochen & Küche“ zu dem jeweils gültigen Jahres-Abopreis weiterbeziehen (Euro 29,90 inkl. MwSt. und Porto). Kochen & Küche erscheint monatlich mit mehr als 45 Rezepten pro Ausgabe.

Für alle, die in der Küche gerne zaubern möchten!

Vorname

Nachname

Straße

PLZ

Telefon

Datum

Ort

Unterschrift

Zutaten für zwölf Portionen:

375 g Topfen
3 Dotter
25 g Staubzucker
180 g Sauerrahm
45 g Maizena
90 ml Milch
Vanille, Zitrone, 3 Eiklar
35 g Kristallzucker
125 g Strudelteig
150 g Nougat
100 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung:

Topfen, Dotter, Staubzucker und Sauerrahm glatt rühren. Maizena und Milch verrühren und zur Topfenmasse geben.

Das Eiklar mit Zucker, Vanille und dem Saft einer halben Zitrone aufschlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse rühren. In die mit Butter und Zucker ausgekleideten Formen füllen und bei 120°C im Wasserbad 18 Minuten garen – danach auskühlen lassen.

Strudelteig in ca. 15 cm große Quadrate schneiden, mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. bestreichen, Topfenaufbau darauf setzen, mit Nougat belegen und zu Säckchen zusammenfalten.

Dazu passen hervorragend 1 - 2 Kugeln Eis. Probieren Sie einmal ein Steirisches Kürbiskernöleis: Vanilleeis mit ein paar Löffeln Steirischem Kürbiskernöl g.g. A. verrühren. Schmeckt vorzüglich! Es zahlt sich aus, auch beim Eis auf Qualität zu achten!

Wir wünschen guten Appetit!



Dipl.-Päd. Peter Schmuck,
LBS Bad Gleichenberg



Topfenaufbau mit Kürbiskernnougat im Strudelteig



36 Hauben krönen das Steirische Kürbiskernöl.

Heimische Haubenköche verraten in dem Buch „Steirische Versuchung“ ihre ganz persönlichen Kernöl-Favoriten.

„Steirische Versuchung“
2. Auflage, Eigenverlag
Leibnitz; 2008, 148 Seiten
ISBN 978-3-200-01203-5

„Nähere Information unter:“
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Kürbiskernöl kann weitaus mehr als Salat verfeinern! Wie, das erfahren Küchenneulinge ebenso wie leidenschaftliche Hobbyköche bei der Lektüre des Buches „Steirische Versuchung“.

G'schmackig illustriert, von Experten mit einer kräftigen Brise Hintergrundwissen gewürzt, appetitlich aufbereitet, machen darin allerlei Rezepte verschiedener (Hauben)Köche Gusto auf kulinarische Leckerbissen mit dem gewissen Etwas.

Überraschen Sie Ihre Gäste und führen Sie sie mit der „geheimen Zutat“ Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auf gut Steirisch in Versuchung!

Guter Geschmack ist nicht alles

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. schmeckt köstlich und liefert:

- verglichen mit anderen Ölen einen der höchsten Anteile an ungesättigten Fettsäuren (80 %). Gerade diese sind lebensnotwendig für unseren Körper. Die Hälfte davon sind mehrfach ungesättigte Fettsäuren – vor allem Linol- und Alpha-Linolensäure. Das Verhältnis der Fettsäuren zueinander ist optimal!
- hohe antioxidative Kapazität*
- keine Transfette

100 g Steirisches Kürbiskernöl enthalten durchschnittlich:

Energie:	3751 kJ/896 kcal
Eiweiß:	in Spuren
Kohlenhydrate:	in Spuren
davon Zucker:	0 g
Fett:	99 g
davon: gesättigte Fettsäuren:	17 g
einfach ungesättigte Fettsäuren:	34 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	48 g
Cholesterin:	0 mg
Natrium:	0 g
Ballaststoffe:	0 g
Vitamin E:	56 mg**

** entspricht 560 % der empfohlenen Tagesdosis



42 % der erwachsenen Österreicher und 19 % der Kinder sind übergewichtig. Die Zeit ist eindeutig reif dafür, die heimischen Speisepläne zu überdenken und neu zu gestalten. Laut Österreichischem Ernährungsbericht landet zu viel tierisches, aber zu wenig pflanzliches Fett auf unserem Teller.

Anstelle der von Experten empfohlenen Menge von 10 – 15 g an pflanzlichen Ölen nehmen wir davon pro Tag nur 2 g zu uns.

Als hochwertiges und rein naturbelassenes Speiseöl leistet das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. einen Beitrag im Rahmen eines gesunden und abwechslungsreichen Ernährungsstils.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. wird ohne chemische Zusätze oder mechanische Bearbeitung abgefüllt.

G'sunder Zusatzbonus:

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. enthält eine Extraportion Vitamin E.

Ölpresse-Tipp:

Damit das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. nicht ranzig wird, sollten Sie es lichtgeschützt in dunklen Flaschen, dicht verschlossen und kühl lagern (über 4°C bis max. 18°C). Dann ist eine Lagerung bis zu neun Monaten möglich. Je kürzer die Lagerzeit umso frischer und nussiger ist der Geschmack!

Impressum:

Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Julius -Strauß -Weg 1a
A-8430 Leibnitz
office@steirisches-kuerbiskernoel-gga.at
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu
Fotos: Pixelmaker, Kristoferitsch,
Graphic Design Bruckbauer
Texte: Renate Sattlegger
Gestaltung: Graphic Design Bruckbauer
Druck: Leykam let's print, Neudörfel

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger:
Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriften Verlag GmbH
& Co KG, 8010 Graz, Münzgrabenstraße 36
Satz- und Druckfehler vorbehalten, Alle Rechte vorbehalten. Verarbeitung und Vervielfältigung, auch teilweise, durch Film und Tonträger, Einspeichern und Verarbeiten in elektronischen Systemen und durch Farbkopie sind nur mit schriftlicher Genehmigung der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erlaubt.

*Quelle: G.O. Fruhwirth, A. Hermetter: Seeds and oil of the Styrian oil pumpkin: components and biological activities.

Eur J Lipid Sci technol 109 (2007) 1128-1140



Sieger in
schillerndem
Grün



Die Sieger der Landesprämierung 2011



Steirische Kürbiskernöl-Bauern sind mit ihren Produkten längst in eine Liga mit europäischen Spitzenprodukten wie Champagner, Prosciutto di San Daniele und griechischer Feta Käse aufgerückt.

Um den eigenen hohen Standards gerecht zu werden und sich in ihrer Arbeit stetig weiterzuentwickeln unterziehen sie sich alle Jahre wieder strengsten Prüfungen.

Drei Prämierungen bieten steirischen Kürbiskernöl-Produzenten 2011 wieder Gelegenheit, sich miteinander zu messen und ihre Leis-

tungen eindrucksvoll unter Beweis zu stellen.

Als erstes ließen 383 Betriebe ihre Produkte bei der Landesprämierung von einer fachkundigen Jury ganz genau unter die Lupe nehmen.

311 von ihnen erhielten im März die Auszeichnung mit der Plakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb“. Diese dürfen sie nun zusätzlich zur weiß-grünen Banderole auf ihren Flaschen anbringen.

Wer bei der Landesprämierung ausgezeichnet wird, zählt zur Speerspitze steirischer Kernöl-Produzenten.

Der Weg bis dahin ist allerdings kein leichter.

Ganz genau prüft eine hochkarätige Jury die eingereichten Kostproben nicht allein auf Geschmack und Geruch sondern auch hinsichtlich ihrer äußeren, chemisch analytischen und physikalischen Beschaffenheit.

Doch es bleibt spannend: im Juni zeichnet der renommierte Gourmetguide GaultMillau wieder die besten Steirischen Kürbiskernöle aus, im Oktober wird der Steirische Kürbiskernöl-Champion gekürt.

Die Landesprämierung 2011 ist erfolgreich gelaufen, auf www.steirisches-kuerbiskernoel.eu finden Sie die Liste der prämierten Betriebe.

Kürbilix hat viel zu tun

Kürbilix, das Kürbiskernmaskottchen, ist heute sehr aufgeregt. Endlich ist es wärmer und er darf mit dem Bauer aufs Feld gehen. „Im April wartet viel Arbeit auf uns“, sagt der Bauer. „Das macht mir nichts aus“, lacht Kürbilix. Er freut sich darauf, dem Bauer zu helfen.

Bevor die Samen eingesetzt werden können, muss erst einmal der Acker vorbereitet werden. „Wenn die Erde gut aufgelockert ist, fahren wir mit den Sämaschinen über die Felder. Die lassen den Samen Korn für Korn in den Boden fallen“, erklärt der Bauer. „Weiß ich doch! Und stell' dir vor, sie setzen 15.000 bis 18.000 Pflanzen pro Hektar an“, ruft Kürbilix begeistert.

Das ist ziemlich viel! Kein Pflänzchen darf dem anderen zu nah kommen. Dazwischen muss genug Platz bleiben, um regelmäßig das Unkraut entfernen und den Boden auflockern zu können. Dabei muss der Bauer sehr vorsichtig sein, weil die Wurzeln der Kürbisse äußerst empfindlich sind.

Nach all der Arbeit sind Kürbilix und der Bauer am Abend ziemlich müde. Ihnen fallen schon die Augen zu und sie wünschen auch dir süße Träume! Gute Nacht!

Großes Gewinnspiel

Erkunde die steirischen Kürbissfelder aus der Vogelperspektive

1. Welche Farbe haben die Blüten des Steirischen Ölkürbisses?
2. Woraus wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. gewonnen?
3. Welche Farbe hat das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.?
4. Woran erkennt man Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.?
5. Wann werden die Steirischen Ölkürbisse gesetzt?
6. Wie heißt ein Betrieb, in dem Kürbiskerne zu Öl verpresst werden?
7. Welche Maschine wird für das Säen verwendet?



1. Preis:

Ein einstündiger Rundflug in einem Leichtflugzeug für ein Kind mit einer Begleitperson inkl. einer Übernachtung in der steirischen Kernölregion, Besichtigung einer Ölmühle und Besuch einer bekannten Schokoladenmanufaktur

2. Preis:

Leckerbissen-Box

3. Preis:

Knabberspaß

Einsendeschluss: 30. April 2011
 Mindestalter für Teilnehmer 6 Jahre

Bitte den Kupon (oder Blatt Papier) ausfüllen und in ein ausreichend frankiertes Kuvert senden an:
 Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Kennwort „Gewinnspiel“ 8430 Leibnitz, Julius-Strauß, Weg 1a

Dein Gewinnkupon

A B C D E F G X

schreibe in dieses Feld das Lösungswort aus dem Rätsel
 (Umlaute bleiben erhalten)

Dein Vorname und Nachname

Deine Adresse

Deine Telefonnummer und die Unterschrift eines Erziehungsberechtigten



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
 Ich stimme einer elektronischen Verarbeitung meiner Daten und der Zusendung von Informationsmaterial durch die Gemeinschaft „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zu.
 Diese Zustimmung kann jederzeit schriftlich widerrufen werden.

DIE SCHÖNSTEN SCHUHE

IM GANZEN LAND.



Bei jedem Einkauf erhalten Sie einen kleinen Ostergruß!*

*Gültig bis 28.04.2011 bzw. solange der Vorrat reicht.

STIEFELKÖNIG

www.stiefelkoenig.at

Mit freundlicher Unterstützung

