

DIE STEIRISCHE OLPRESSE



Vom Ernten und Plutzerputzen

Wie der Kürbis vom Acker
in die Flasche kommt.

Seite 04

Schmecken Sie den Unterschied

Wie Sie Ihren Gaumen in
Sensorikseminaren schärfen.

Seite 10

Kochen mit Kürbiskernöl

Wie Sie Kürbiskernöl als
g'schmackige Zutat verwenden.

Seite 19



Heiß sprudelndes Lebenselixier aus den Tiefen der Erde

Wohlbefinden, Energie und Lebensfreude: Das Universalgenie Thermalwasser schießt im Thermenland Steiermark mit bis zu 110 Grad und voller Kraft aus der Tiefe. Die sechs Thermenorte Bad Radkersburg, Bad Gleichenberg, Loipersdorf, Bad Blumau, Bad Waltersdorf und Sebersdorf beweisen Mut zur Individualität und setzen Dank unterschiedlicher Mineralisierung der heilkräftigen Thermalwässer spezifische Schwerpunkte. So kommen Ruhesuchende im Rogner Bad Blumau oder im Loipersdorfer Schaffelbad voll auf ihre Kosten. Auch die Parktherme Bad Radkersburg entfaltet in ihrem 36 Grad Celsius warmen Quellbecken eine wohltuend-entspannende Wirkung. Ihr erweitertes Saunadorf ist in der kalten Jahreszeit ein geschätztes Refugium für alle, die ihre Atemwege fit für den Winter machen wollen. Die Heiltherme Bad Waltersdorf hat sich einen ausgezeichneten Namen mit Anwendungen nach der „Traditionell Steirischen Medizin“ gemacht. Bad Gleichenberg ist die Heimat eines der jüngsten und schönsten Kurhäuser. Der moderne Heilbad- und Spabereich ist ideal bei Problemen mit Atemwegen, Haut, Stütz- und Bewegungsapparat. Familien mit Kindern lieben den „Blauen Blitz“ der H₂O Hotel-Therme. Rund um die Thermen verwöhnen Landschaft, Kulinarium und herzliche Gastfreundschaft.

TIPP: ThermalWasserWochen 2016

Die Lange Nacht der Thermen am 15. Jänner 2016 bildet den Auftakt zu den Echt.gsund - ThermalWasserWochen. Bis zum Tag des Wassers am 22. März steht das heilkräftige und wohltuende Thermalwasser unterschiedlichst erlebbar - im Mittelpunkt.



Info & Buchungen: Thermenland Steiermark
Tel.: 03385 - 66 040, info@thermenland.at
www.thermenland.at



© Thermenland Steiermark Fotograf: Harald Eisenberger

GENUSS, STIL UND SPA

Tauchen Sie ein in ein sanftes Winterwohlgefühl bei privatem Thermen- und Saunagenuss – ausgezeichnet mit 3 Lilien des Relax Guides, exklusiven Wellnessmomenten rund um Ästhetik, Wohlbefinden sowie Gesundheit und lassen Sie sich von regionaler Vulkanland-Kulinarik verwöhnen.

Winter-Verwöhntage

- 2 Nächte inklusive „Kulinarium der Sinne“ mit Erlebnis-Frühstücksbuffet, Mittagsjause, 6-Gang Abendmenü
- 1 wohlige Entspannungsmassage
- Private Thermen- und Saunalandschaft
- Entspannungs- & Aktivprogramm

Preis pro Person ab € **225,-**
Gültig bis 20.3.2016
außer an Weihnachten/Silvester

Infos & Buchungen: Romantik Hotel im Park ****Superior
Kurhausstraße 5, 8490 Bad Radkersburg
T: +43 3476 – 25710, res@kip.or.at, www.hotel-im-park.at

WINTERLICHE VERWÖHNZEIT

Seit vielen Jahren gehört unser Genießerhotel, direkt an der Parktherme, zu den beliebtesten Wohlfühlhotels im Thermenland Steiermark. Das stilvolle Ambiente, die wohltuende, gesundheitsfördernde Wirkung des hochmineralisierten Thermalwassers und die vielfältigen Angebote garantieren einen besonderen Urlaub.

VITA EST – Herrliche Urlaubstage inklusive

- kulinarischem Verwöhnprogramm mit Frühstücksbuffet, Feinschmecker-Halbpension, Cappuccino & Kuchenbuffet
- Eintritte in die Parktherme & Saunadorf
- ¼ 1 Steirisches Kürbiskernöl als Geschenk

Preis pro Person im Doppelzimmer:
3 Tage / 2 Nächte ab € **216,-**
6 Tage / 5 Nächte ab € **520,-**
Gültig: bis 1. Mai 2016

Infos & Buchungen: **** Vitalhotel der Parktherme
Thermenstraße 21, 8490 Bad Radkersburg
T: +43 3476 – 41 500, office@vital-hotel.at, www.vital-hotel.at

WINTERWOHLGEFÜHL IN BAD RADKERSBURG

Sinnliche Wärme. Bemerkenswert gesund. Das besonders mineralstoffreiche Thermalwasser der Parktherme Bad Radkersburg wird im Winter zur Quelle sinnlicher Entspannung und gesunder Erholung. Der Aufenthalt im charmannten 4*Altstadthotel Sporer zum reinen Wintergenuss.

- 3 Tage / 2 Nächte inklusive
- Frühstücksbuffet
- täglicher Eintritt in die Parktherme Bad Radkersburg
- 1x Halbpension im Restaurant „Fontäne“ od. „Mehrblick der Parktherme
- 1x Parktherme Flip-Flops
- Kostenfreies Shuttle-Service von und zur Parktherme u.v.m.
- Details zum Angebot „Winterwohlgefühl“ unter www.hotelsporer.at

Preis pro Person im DZ € **142,-**
Gültig bis 29. Februar 2016
*ab 4.1.2016 Preis pro Person im DZ € **149,-**

Infos & Buchungen: 4* Hotel Sporer der Parktherme
Emmenstraße 13, 8490 Bad Radkersburg, T: +43 3476 – 350042
hotelsporer@parktherme.at, www.hotelsporer.at

ENTSPANNUNGSTAGE WINTER

Wohlfühl-Rezept gegen die Kälte - das wohlig warme Thermalwasser genießen in der Sauna schwitzen oder bei einer Entspannungsmassage relaxen.

- 4 Tage / 3 Nächte mit Frühstück in der Unterkunft Ihrer Wahl
- 2 Tage Eintritt in die Parktherme mit Saunadorf oder tägliche Benutzung der hoteleigenen Thermalwasserlandschaft mit Sauna
- 1 Entspannungsmassage mit Holundersamenöl (25 min.)
- 1 kulinarischer Gruß zum Mitnehmen

Hotel****	ab € 229,00	Gasthof	ab € 167,20
Hotel***	ab € 176,20	Privatzimmer	ab € 152,20

Gültig: bis 31.3.2016

TIPP: Entspannungstage Adventwochenende – Do – So

- 1x Eintritt zu einem Adventkonzert
- 1x Adventstadtführung am Freitag

Aufzahlung Entspannungstage Winter € 14,-

Auskünfte & online buchen:
Gästeinfo Bad Radkersburg, 8490 Bad Radkersburg, Hauptplatz 14
T: +43 3476 – 2545, info@badradkersburg.at, www.badradkersburg.at

Liebe Leserinnen und Leser

“2015 ist ein Jahr der Veränderungen. Das gilt für den Planeten im Großen und für die Welt des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. im Kleinen. Obwohl – auch dabei wirken sich die Veränderungen international aus.



Ing. Franz Labugger Obmann



Ing. Mag. Andreas Cretnik Geschäftsführer

2014 hat uns das Wetter einen gewaltigen Strich durch die Rechnung gemacht. Vor allem die überregionale Nachfrage konnten wir bei Weitem nicht decken. Inzwischen haben wir alles in unserer Macht Stehende getan, um die Menge an Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. in bewährter Spitzenqualität zu steigern. Die Witterung war 2015 günstig, außerdem ist es uns gelungen, unsere Anbauflächen stark zu vergrößern. Selbstverständlich wurde an jeden neuen Acker der gewohnt hohe Maßstab angelegt. Schließlich verleiht der heimische Boden dem Ölkürbis seinen einzigartigen, typischen Geschmack.

Durch die guten Erträge sind wir heuer in der Lage, der Nachfrage aus dem In- und Ausland weitgehend gerecht zu werden. Der Exportanteil liegt derzeit bei 40 Prozent, Tendenz steigend. Es macht uns stolz, mit diesem kulinarischen Merkmal die Steiermark weltweit repräsentieren zu dürfen.

Lesen Sie in dieser Ausgabe der Steirischen Ölpresse, was die größte aller Beeren, denn eine solche ist der Kürbis botanisch betrachtet, ausmacht und weshalb sie sogar bei einem asiatischen Koch so beliebt ist.”

Guten Appetit!



© Pixelmaker.at
Coverfoto: Stefan Kristoferitsch

Vom Ernten und Plutzerputzen

Wenn die Stängel und Blätter der Kürbispflanzen langsam absterben, sich die Früchte immer mehr verfärben, dann naht die Zeit der Kürbisernte. Bereits Mitte August lassen sich bei den frühreifen Ölkürbissorten die Kerne zum Teil schon gut aus dem Fruchtfleisch lösen.

Beim traditionellen „Kürbisausputzen“ gesellte sich meist die ganze Nachbarschaft zur Familie. Neben dem Plaudern wurden Kürbisse mit einem Hackschneidwerk zerteilt, die Kerne händisch herausgeholt und zum Trocknen in die Sonne gelegt. Die ausgeschabten Kürbisse dienten oft als Schweinefutter.

Jetzt erledigen Maschinen die Ernte. Einige Bauern verwenden umgebaute Mähdrescher (Vollernter), bei denen die Kürbisse vor der Ernte nicht in Reih und Glied gebracht werden müssen. Die Mehrheit benutzt allerdings von Traktoren gezogene Kürbiserntemaschinen. Das Zusammenschieben auf eine „Schwad“, diese markanten Kürbislinien auf den Feldern, erledigt eine spezielle Vorrichtung am Traktor, die an einen Schneepflug erinnert.

In die Kürbiserntemaschine gelangen die Kürbisse über den „Igel“, eine Walze mit Stacheln, die die Kürbisse in eine Quetschvorrichtung befördert. Nach der Zerkleinerung wird das Fruchtfleisch von den Kernen getrennt. Zum Schluss durchlaufen

die Kerne die Absaugtrommel, wo ein Gebläse die Nachreinigung erledigt. Saubere, nicht beschädigte Kerne und minimale Ernteverluste lauten die Zielvorgaben des Erntevorgangs.

Am Ende des Prozesses werden die nassen Kerne in einem Behälter auf der Erntemaschine gesammelt. Im Anschluss werden sie zur Reinigung transportiert. Das abgelöste Fruchtfleisch landet wieder auf dem Acker.

Direkt nach der Ernte werden die Kürbiskerne mit Trinkwasser gespült. Damit sind auch noch die letzten Fruchtfleisch-Reste beseitigt. Weiter geht es in der Trocknungsanlage. Bei einer Temperatur von ca. 60° C werden die Kerne auf eine Restfeuchte von rund 6 – 8 Prozent gebracht. Mittels mechanischer Reinigungsanlagen erfolgt nun der letzte Schritt: Das Befreien der trockenen Kerne von Schalen und letzten Staubteilen.

Ab da können die Kürbiskerne bis zu zwei Jahre lang gelagert bzw. in dieser Zeit immer frisch zu Öl gepresst werden.



Sprechen Sie Ölmüllerisch?

Erzählt Ihnen ein Ölmüller, wie in grauer Vorzeit die Kürbiskerne zu Öl verpresst worden sind, brauchen Sie wohl ein Wörterbuch. Besser, Sie nutzen hier Ihre Chance und lesen sich ins „Ölmüllerische“ ein.

So war das mit der Ölkuh

Als eine der ältesten Ölpresmethoden ist in der Steiermark die Pressung mit der sogenannten Ölkuh bekannt. In einen schweren Holzblock mit zwei Ausnehmungen wurden zwei Paar Ölmodel gehängt und ein Keil mit hölzernem Handschlegel von oben her senkrecht eingeschlagen. So ist das Öl abgepresst worden. Heute noch sprechen wir vom „Ölausschlagen“.

Traditionell wurde die Ölsterzmasse in Ölfetzen eingefüllt. Derart vorbereitet wurde der Ölsterz in das Weibl des Ölmodels gedrückt, mit dem Gegenstück, dem Mandl, verschlossen und in die Presse eingehängt. Um dem Öl eines Modelpaares genügend Zeit zum Ausrinnen zu lassen, wurde abwechselnd links und rechts gepresst. Flache, irdene Töpfe oder hölzerne Tröge fingen das Öl unter der Presse auf.

Technischer Fortschritt

Riesige Röstpfannen, direkter Zulauf von frischem Trinkwasser, Förderbänder und technologisch ausgereifte Stempel- und Schneckenpressen prägen inzwischen das Bild einer modernen Ölmühle. Der Vorgang des Ölpressens an sich blieb dennoch unverändert. Gleich blieb ebenso, dass jeder einzelne Schritt dem Ölmüller viel Geschick und Können abverlangt. Das gilt vor allem für das Erkennen des Zeitpunktes, wann die Röstmasse fertig für den Pressvorgang ist.

Sensationell, wie viel Feingefühl die gehaltvollen Kerne doch benötigen. Dabei sind gerade die guten, heimischen Ölkürbiskerne selbst richtige „Kraftlackeln“. Im Vergleich zu ihren asiatischen Pendanten strotzen sie mit ihren dicken Bäuchen und ihrem satten Dunkelgrün vor Power. Verständlich, dass bei so einem Produkt keine fremde Rohware den Wohlgeschmack verderben darf. Ins Steirische Kürbiskernöl g.g.A. kommen ausschließlich Kerne, die mit der Energie streng definierter Anbaugelände in Österreich groß geworden sind. Schließlich steht der gute Ruf auf dem Spiel!

Als letzten Schritt absolviert das frisch gepresste Kürbiskernöl heute wie früher das Absetzen. Dabei sinken innerhalb einer Woche alle Schwebstoffe und noch enthaltene Eiweiße zu Boden. Erst dann ist es soweit – das Öl darf in die Flasche.



Ölkuh (oben) mit ihren beiden Ölmodeln (links). Moderne Stempel- presse (rechts).

GLOSSAR:

- Ölkuh** – alte Vorrichtung zur Kernölgewinnung
- Ölmodel** – zweiteilige hölzerne Gussform, auch bekannt als Ölschüssel, Ölkare oder Ölkasten
- Weibl** – Ölmodel mit Vertiefung
- Mandl** – Ölmodel mit Erhebung
- Ölfetzen** – Sehtücher
- Ölsterzmasse** – Röstmasse
- Kraftlackel** – starker, kräftiger, vitaler Kerl





© Stefan Kristoferitsch

Wissenswertes zu den Prämierungen finden Sie auf der Homepage der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.: www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Qualität auf dem Prüfstand

Auf dem kulinarischen Olymp

Je größer eine Herausforderung ist, umso mehr Wachstumspotenzial birgt sie. Infolge der konstant ansteigenden Nachfrage auf regionalen und internationalen Märkten erlebt das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. seit Jahren einen qualitativen Höhenflug.

Um einerseits den Kürbiskernöl produzierenden Betrieben bei ihrer eigenen Qualitätssteigerung zu helfen und um andererseits den hohen Ansprüchen der Konsumenten und Konsumentinnen weiterhin gerecht zu werden, finden jährlich Prämierungen statt, bei denen sich alles um Geschmack, Farbtintensität und Geruch des rötlich-grün schillernden Öls dreht.

Auf dem Weg an die Spitze

Wer an der Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. teilnimmt, der strebt den Aufstieg in die oberste Liga an. 2015 fand sie bereits zum 16. Mal in Serie statt. Immer mehr engagierte Betriebe unterziehen dabei ihre Produkte einer strengen Prüfung anhand klar definierter Kriterien. Neben einer chemischen Rückstandsanalyse werden Aussehen, Geschmack und Lebensmittelkennzeichnung überprüft. Nur wer den hohen Anforderungen entspricht, kann sich über eine Prämierung freuen. Der Weg dorthin ist allerdings nicht leicht. Die Produzenten und Produzentinnen sind angehalten, sich im eigenen Interesse, aber vor allem im Interesse der Konsumenten und Konsumentinnen laufend weiterzubilden und die betriebseigene Produktqualität konsequent zu verbessern.

Sie sind die Champions

Wer einmal den Gipfel der Qualität erklommen hat, muss umso härter daran arbeiten, dieses Spitzenniveau zu halten. Im Außenauftritt gilt das Kernöl-Championat als Königsdisziplin unter den Qualitätssicherungsmaßnahmen.

Ist die Landesprämierung positiv absolviert, rückt das Championat in greifbare Nähe. Dort dürfen allerdings nur die besten Betriebe antreten, die bei den Landesprämierungen der beiden letzten Jahre die höchste Qualität erreicht haben. Die Verkoster-Jury setzt sich vorwiegend aus kernölkundigen Vertretern und Vertreterinnen aus Spitzen-Gastronomie, Politik und Medien zusammen. So gab auch heuer beim 10jährigen Champions-Jubiläum ein prominenter Stargast, der deutsche TV-Showkoch Mario Kotaska, sein Urteil ab. Er zeigte sich außer von der hohen Qualität auch von der enormen Vielfalt des steirischen Ursaftes zutiefst beeindruckt.



Heftige Diskussionen der Jury über die verkosteten Öle © Stefan Kristoferitsch

Schmecken Sie den Unterschied

© Stefan Kristofertitsch

Stundenlang ließe sich über Farb-, Geruchs- und Geschmacksnuancen des Kürbiskernöls an sich diskutieren. Außer Frage steht hingegen: Nur wenn Kürbiskerne schonend verarbeitet wurden und die Rohware aus den definierten Anbaugebieten stammt, erfüllt das Resultat höchste Ansprüche!

Pure Sinnesfreude

Tiefgrün mit rötlichen Reflexen schimmert Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. am weißen Teller. Der Gaumen freut sich über die harmonische Komposition aus Nuss- und feinen Röstaromen.

Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe verleihen dem Produkt das einzigartige Farbspiel. Beim Pressen gelangen sie aus dem Kürbiskernhäutchen in das frische Öl. Während des Röstens verstärkt sich der rötliche Schimmer im typischen Dunkelgrün.

Fragen des guten Geschmacks

Herkömmliches Kürbiskernöl darf Kerne aus aller Welt enthalten, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ist anders! Anhand der fortlaufenden Banderolenummer lässt sich bei jedem Tropfen sagen, aus welchem geschützten geografischen Anbaugebiet die verpressten Kerne stammen. Wer lieber dem eigenen Gaumen vertraut, den macht der erste Schluck sicher: Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. liegt geschmacklich um Welten vorne!

Den Gaumen sensibilisieren

In Graz finden seit drei Jahren Kürbiskernölverkostungen für interessierte Besucher aus Nah und Fern statt. Dabei können, anhand von fünf unterschiedlichen Kernölen, die große sensorische Bandbreite des „Grünen Goldes“ und die geschmackliche Abgrenzung zu herkömmlichen Kernölen aus fremdländischer Ware erkundet werden. Fragen Sie den anwesenden Kernöl-Profi alles, was Sie schon immer über Kürbiskernöl wissen wollten!



© Stefan Kristofertitsch

Echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erkennen Sie an der Farbe, am Geruch, an der Konsistenz und am einzigartigen Geschmack.



© Stefan Kristofertitsch



© Graz Tourismus / Werner Krug

TERMINE 2016

8. April
6. Mai
9. September
7. Oktober
4. November

Jeweils von
17:00 bis 18:30 Uhr
in Graz

KERNÖL-DEGUSTATIONEN 2016

Bei einer Degustation erfahren Sie alles über:

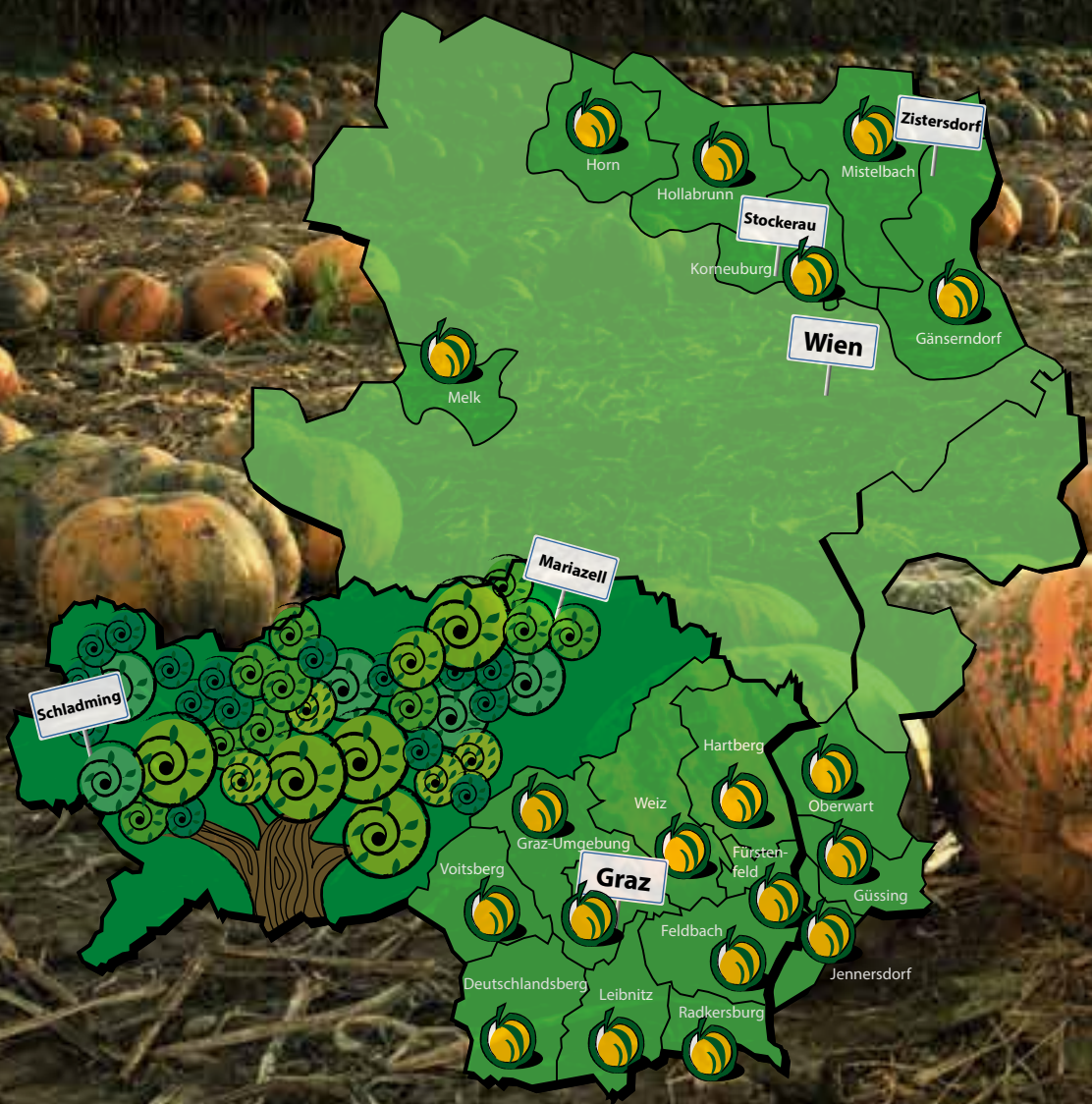
- Herkunftsschutz
- den Weg vom Acker in die Flasche
- Eigenschaften/Verarbeitung/Verwendungsvielfalt
- Verkostungsarten und Grundlagen der Sensorik
- Qualitätskriterien

Die abschließende Verkostung beweist:
Den gewünschten Geschmack in bester Qualität bietet ausnahmslos das steirische Produkt mit der Banderole!

Weitere Informationen zu den Verkostungen unter:
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu
(Rubrik Aktuelles/Veranstaltungen)

definierte ANBAUGEBIETE

des steirischen Ölkürbisses:
Steiermark, Burgenland,
Niederösterreich



Herkunftsschutz

g.g.A.: Drei Buchstaben, die garantieren, dass die Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich stammen, das Öl in einer heimischen Ölmühle hergestellt ist und es sich dabei um 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung handelt. Wo g.g.A. drauf steht, sind Herkunft, Produktion und Inhalt streng geprüft. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – die Banderole mit der fortlaufenden Kontrollnummer sichert das Original!



SCHARF, WÜRZIG, STEIRISCH!

Egal ob frisch gerieben zur Brettljause oder als raffinierte Zutat im traditionellen Käferbohnen-salat, in Suppen, Saucen, Aufstrichen – Steiri-scher Kren wird für seine besondere Schärfe geschätzt und gibt damit Gerichten das ge-wisse Etwas! Die Power-Wurzel wird auch das „Penicillin des Gartens“ genannt. Jede Menge wertvolle Inhaltsstoffe stärken un-sere Abwehrkräfte und wirken positiv auf Körper und Geist! Die Vitamine des Krens und seine ätherischen Öle mit dem Wirk-stoff Sinigrin haben antibiotische Wirkung und machen ihn zu einem Vorbeugemittel gegen Erkältungen.

STEIRISCHER KREN g.g.A.

Und das steirische Original erken-nen Sie am Siegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.). Das EU-Herkunftsschutz-Logo garantiert, dass Steirischer Kren drin ist, wo Steirischer Kren drauf steht! Nur we-nige ausgewählte Spezi-alitäten tragen dieses europäisches Quali-tätsgütezeichen.

HERKUNFTSSICHERUNG IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



Ausgezeichnete Gastronomie!

Das AMA-Gastrosiegel garantiert kontrollierte regionale Herkunft von Fleisch, Milchprodukten, Eiern, Erdäpfeln, Gemüse, Wild und Fisch!



WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT

Ein Geschmack erobert die Welt

Ganz so verschieden scheinen Geschmäcker gar nicht zu sein. Wie sonst ließe sich erklären, dass das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. am chinesischen, taiwanesischen und koreanischen Markt derzeit boomt?

Ein Blick auf die weiß-grüne Banderole genügt und Menschen auf der ganzen Welt erkennen, dass sie ein Produkt höchster Güte in Händen halten. Sie schätzen das echte „Grüne Gold“, bei dem sie sich auf Herkunft, Produktion und Inhalt verlassen können.

Star der TV-Küche

Es sind längst nicht allein Auslandsösterreicher, die in der Ferne nicht auf den Geschmack der Heimat verzichten möchten. Immer mehr Menschen unterschiedlichster Herkunft finden Gefallen am verlockenden Aroma.

Einer taiwanesischen Reise- und Kochbuch-autorin beispielsweise hat es bei ihrem jüngsten Österreichaufenthalt das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. ganz besonders angetan. Sie will damit künftig ihren eigenen asiatischen Rezepten einen ganz speziellen Touch verleihen.



TV-Kochshow in Taiwan

Ebenfalls als bekennender Fan des nussigen Geschmacks outete sich einer von Asiens renommiertesten Fernsehköchen. Er verwendet Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. in seiner TV-Küche und macht Millionen von Menschen vor den Fernsehgeräten den Mund wässrig.

Um das beliebte Produkt künftig auch nach Israel exportieren zu dürfen, muss es als koscher deklariert werden. Erste Betriebe haben bereits begonnen, ihre Produkte entsprechend zertifizieren zu lassen.

Multigeschmackstalent

Nicht zuletzt liegt dieser Siegeszug an der großen Palette von Einsatzmöglichkeiten. Vorüber sind die Zeiten, wo mit „Kernöl“ sofort und ausschließlich „Salat“ assoziiert wurde. Mittlerweile hat sich die Bandbreite der Anwendungen – vom Eis über Mehlspeisen, vom Aufstrich bis zum Highlight auf einem saftigen Steak – herumgesprochen. Einzige Einschränkung: Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. eignet sich nicht zum Frittieren bzw. langen, starken Erhitzen.



© Jerry Photostudio

Wissenswertes & Rezepte finden Sie unter: www.steirergemuese.at



Bezahlte Werbung

Bezahlte Werbung



Des Kernöls neue Kleider

Welches Outfit wird einem modernen, hochwertigen, sensiblen, international geschätzten, urwüchsig regionalen Produkt gerecht? Dieser Herausforderung stellten sich Designer und Glashersteller auf der Suche nach dem neuen Erscheinungsbild des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A.

Die neue Flasche

Der ranke Hals der neuen Flasche symbolisiert den Stängel, das anschließende Pentagramm die Merkmale des steirischen Ölkürbisses: Fruchtansatz, Blüte sowie die Fünfsäckigkeit von Fruchtkammern und Stängeln. Der Ansatz des Flaschenkörpers trägt die Marke des steirischen Kürbiskernöls, den steirischen Panther in Verbindung mit dem EU-geschützten Logo, während der Boden der Flasche die Prägung „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ birgt.

In das stylische Gefäß mit 99%igem Lichtschutz darf nur Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. abgefüllt werden.

Praktisch für unterwegs

Seit zwei Jahren gibt es Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auch im praktischen 10 ml-Portionsbecher – im bodenständigen, platzsparenden Becherdesign oder in eleganter Tropfenform. Immer mehr Gastronomie-Betriebe nutzen indessen diese Möglichkeit, Kürbiskernöl vordosiert am Salatbuffet anzubieten. Reisende, die sich darauf nicht verlassen wollen, nehmen sicherheitshalber ein oder zwei Portionen von Zuhause mit. Wem das zu wenig ist, der kann auf Kernöl in reisesicheren Dosen zurückgreifen. Diese sind außerdem nicht nur im Ausland begehrte Mitbringsel für Freunde!



Handlich verpackt als 10ml-Portion

© Carmen Krklec



Der Steirerhut als praktische Dosierhilfe für's Kürbiskernöl

© oelbaron.at

**KENNENLERNEN
& GEWINNEN!**



PREISE IM
GESAMTWERT
VON ÜBER
€ 25.000,-
GEWINNEN!

WEITERE PREISE:

- KELOMAT Geschirrset CREATION S
- Emile Henry-Set
- RIESS Email-Kochgeschirrset Design „AVORIO“
- BRAUN-Haushaltsgeräte
- Ein Zehn-Jahres-Abo von Kochen & Küche
- Steirischer Wein – Weinkonsum für 1 Jahr

Qualitätsküche
von Cookina



Weber-Genesis®
E-330 GBS, Black



Kenwood
„Cooking Chef“

**BESTEHENDE ABOS
nehmen automatisch
an der Verlosung teil!**



© Kochen & Küche / A. Jungwirth

Roastbeef

VOM WEISSEN SCHERZEL MIT KERNÖLTOPFEN GEFÜLLT

Mehr als 10.000 Rezepte online unter www.kochenundkueche.com

SO GEWINNEN SIE:

Nebenstehende Karte ausfüllen, einsenden und gewinnen! Bei Fragen zum Gewinnspiel oder zum Abo freuen wir uns über Ihren Anruf oder eine E-Mail: 0043/316/821636-142 oder -143; leserservice@kochenundkueche.com www.kochenundkueche.com

**DIE ERSTEN 1.000 EINSENDER
ERHALTEN ZUSÄTZLICH EINEN
TOPFHANDSCHUH!**



TEILNAHMEBEDINGUNGEN:
www.kochenundkueche.com

BITTE AUSFÜLLEN & ABSENDEN: (hier abtrennen)

(bitte ankreuzen)

Ja, ich möchte am Gewinnspiel teilnehmen und zwei kostenlose Kochen & Küche-Probehefte bestellen. (Nach Erhalt der zweiten Ausgabe bitte um Mitteilung, falls kein Jahresabo gewünscht)

Ja, ich möchte am Gewinnspiel teilnehmen und bestelle „Kochen & Küche“ zum Kennenlernpreis für das erste Jahr von € 20,- (statt € 31,90). 12 Ausgaben pro Jahr inkl. MwSt. und Porto; EU-Länder: € 25,-

MEINE DATEN:

Name _____
Str. _____
PLZ _____ Ort _____
Tel. _____
E-Mail _____
Dat. _____ Unterschr. _____

Kernölpresse_2015

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Zeitaufwand 40 Minuten

- ca. 600 g Weißes Scherzel
- Salz und Pfeffer
- Senf
- Öl zum Anbraten
- Kernöltopfen
- 1 Paradeiser
- 250 g Topfen
- 2 EL Sauerrahm
- 2 EL Milch (kann auch weggelassen werden)
- 2 EL Kürbiskerne, gehackt
- Kren, frisch gerieben
- etwas Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Für das Roastbeef das Fleisch würzen und rundherum in heißem Öl anbraten, dann im Ofen bei 100 °C bis auf 54 °C Kerntemperatur braten, wenn das Fleisch fertig gebraten ist, aus dem Ofen nehmen und kalt stellen, über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Kernöltopfen-Fülle den Paradeiser vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden, mit den übrigen Zutaten außer dem Kernöl vermischen, zuletzt so viel Kernöl dazugeben, bis die Fülle den Geschmack erreicht, den man haben möchte, mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Kren abschmecken.

Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und mit dem Topfen füllen, Röllchen drehen und nett garnieren.

Verfasser: Seminarbäuerinnen Oberösterreich

Kochen & Küche, Hofgasse 5, 8010 Graz; Tel.: +43/316/82 16 36-142 oder DW 143; leserservice@kochenundkueche.com; www.kochenundkueche.com



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Zeitaufwand 60 Minuten
(Wartezeit: 1–2 Stunden)

Dalken:

- 10 g frische Germ
- 125 ml Milch
- 100 g Heidenmehl (Buchweizenmehl)
- 80 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 1 – 2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- 30 g Butter
- 2 – 3 EL Kürbiskerne
- Salz
- Öl zum Backen

Filets:

- 800 g Karpfenfilet
- 2 Zitronen
- Salz
- Etwas Mehl zum Wälzen und Fett zum Braten

Lorbeerschaum:

- 200 g Zwiebel, fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- Butter zum Glacieren
- ¼ l Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Senf

Gebratener Karpfen

MIT KÜRBISKERNÖL-DALKEN AUF LORBEERSCHAUM

Für die Dalken Eier trennen, Germ in lauwarmer Milch auflösen und mit Mehl, Eidottern, Kürbiskernöl, Salz und Butter zu einem Teig verarbeiten. Eiklar steif schlagen, unterheben und die Masse 1–2 Stunden quellen lassen. Anschließend Öl in einer Pfanne vorsichtig erhitzen, 1 EL große Teighäufchen einlegen, mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen und die Dalken langsam auf beiden Seiten backen.

Die geschröpften Karpfenhälften mit Zitronensaft beträufeln, salzen, in Mehl wälzen und in heißem Fett auf der Hautseite langsam braten bis die Haut schön knusprig ist. Vor dem Anrichten portionieren.

Für den Lorbeerschaum den fein gehackten Zwiebel mit Lorbeerblatt in Butter glacieren und erkalten lassen.

Lorbeerblätter entfernen, Sauerrahm, Senf, Salz und Pfeffer untermengen. Tipp: Vor dem Anrichten kann alles mit einem Stabmixer fein püriert werden.

Karpfenfilets mit Dalken auf vorgewärmte Teller anrichten, Lorbeerschaum darüber aufteilen und nach Belieben mit einigen Tropfen Kürbiskernöl garnieren.

TIPP:

Dazu passt hervorragend gedünstetes Wurzelgemüse wie Karotten, Sellerie oder Pastinaken.



ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

Zeitaufwand 60 Minuten
(Wartezeit: 2 Stunden)

- 200 g Bitterschokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)
- 200 g Nougat-Schokolade (mind. 60 % Kakaobutteranteil)
- ¼ l Obers
- 2 Eier
- 1 Spritzer Himbeergeist
- 1 Spritzer Amaretto
- 2 Blatt Gelatine
- Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- Früchte der Saison

Schokoladennockerl

MIT KÜRBISKERNÖL

Die Bitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen. Ein Ei schaumig schlagen und mit der flüssigen Schokolade vermischen, Masse warm halten. Gelatineblätter einweichen, eines davon entnehmen, ausdrücken und in 1 EL Wasser schmelzen. Gelatine und Himbeergeist zur warmen Schokoladen-Masse geben, gut unterrühren und etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Hälfte des Obers aufschlagen, anschließend unter die Schokolade heben und im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.

Mit der Nougat-Schokolade auf die gleiche Weise die zweite Masse herstellen, wobei aber Amaretto anstatt dem Himbeergeist zum Aromatisieren verwendet wird.

Beim Anrichten mit saisonalen Früchten und Kürbiskernöl ausgarnieren.

TIPP:

Das Innere von Himbeeren mit warmer Schokoladen-Masse füllen – so entstehen wunderbare kleine Pralinen!

Verfasser: Patrick Spenger, Steirischer Spitzenkoch

**KERNÖL-KOCH-
WORKSHOPS
MIT STEIRISCHEM
SPITZENKOCH**

15. Dezember 2015

Vegetarische
Festtagsküche

–
2. Mai 2016

Muttertagsküche

–
4. Juli 2016

Kulinarik des
Ölkürbisses

Weitere Informationen zu den Kochworkshops unter:
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu (Rubrik Aktuelles/Veranstaltungen)

So klein und schon ein Kipferl

Es duftet himmlisch, es macht der ganzen Familie Spaß und die Zeit bis Weihnachten vergeht dabei im Nu. Aber wisst ihr, was das Allerbeste am Kekse-Backen ist? Ihr könnt kosten, soviel ihr wollt!



Für ca. 50 Kipferl brauchst du:

- 320 g glattes Mehl
- 60 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- 250 g Butter oder Margarine
- 130 g geriebene Walnüsse

Zum Wälzen bzw. Tunken:

- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g dunkle Schokoladenkuvertüre



So gelingen deine Kernölkipferl:

1. Lass das Mehl durch ein Sieb laufen. Mische Vanillezucker, Staubzucker, Nüsse und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. darunter. Gib kalte Butterstücke oder Margarine dazu und knete alles zu einem glatten Teig. Forme daraus eine Rolle, die du für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellst.
2. Anschließend schneidest du 1 cm breite Stücke herunter. Diese rollst du dünn aus, formst daraus Kipferl und legst sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
3. Im vorgeheizten Backrohr lässt du die Kürbiskernöl-Vanillekipferl bei 160 °C Heißluft 15–20 Minuten backen. Bitte deine Eltern oder größere Geschwister, das heiße Blech aus dem Ofen zu holen.
4. Solange die Kipferl noch schön warm sind, kannst du sie im Vanille-Staubzucker-Gemisch wälzen. Oder du lässt sie auskühlen und tauchst die Enden in geschmolzene dunkle Schokoladenkuvertüre. Sei behutsam, die Kipferl brechen leicht!



Teig stibitzen erlaubt!

© Stefan Kristofertsch

Tipp: Bei Nussallergie einfach die Nüsse weglassen! Nimm statt der geriebenen Nüsse gut 60 g glattes Mehl mehr für den Teig.

Thermenwochenende gewinnen

1. Woraus wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. gewonnen? (Tipp: kann man auch gut knabbern)
2. Welche Farbe hat Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.?
3. Wie riecht Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.?
4. An welchem Markenzeichen erkennst du, dass Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. in der Flasche ist?
5. In welchem Betrieb werden Kürbiskerne zu Öl verpresst?
6. Womit wurde vor 100 Jahren Kürbiskernöl gepresst?
7. Wie heißt der Teil bei einer Erntemaschine, der die Kürbisse vom Feld aufspießt?
8. Was ist die höchste Auszeichnung bzw. die Königsdisziplin für einen steirischen Kürbiskernöl-Betrieb?
9. Wie heißt die Vorrichtung in der Ölmühle, in der die Röstung der Kernmasse stattfindet?
10. Welche tollen Weihnachtskekse kann man mit Kürbiskernöl backen?

Kreuzworträtsel ausfüllen und das Lösungswort mit deinem Namen an gewinnspiel@steirisches-kuerbiskernoel.eu senden. Mit etwas Glück gewinnst du ein Thermenwochenende für dich und deine Eltern.



1. Preis

2 Übernachtungen (Halbpension) mit Thermeneintritt für 2 Erwachsene und 1 Kind (bis 14 Jahre) in Bad Radkersburg

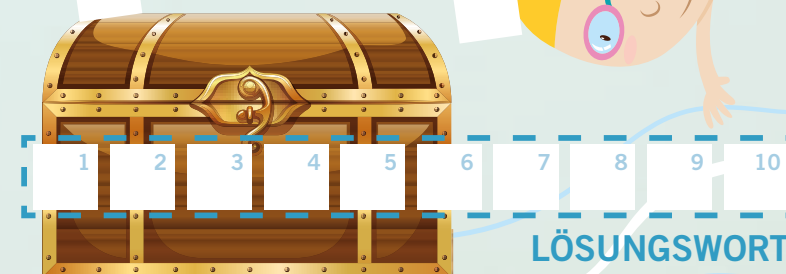
2. Preis

Leckerbissen-Box im Wert von € 70,-

3. Preis

Knabberspaß im Wert von € 50,-

Einsendeschluss: 31.12.15
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. Keine Barablöse möglich.



© Shutterstock.at

Haubenköche krönen das **Steirische Kürbiskernöl**

Unser
Geschenk
Tipp

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



Kürbiskernöl kann weitaus mehr als Salat verfeinern! Wie das geht, erfahren Küchenneulinge ebenso wie leidenschaftliche Hobbyköche im Buch „Steirische Versuchung“.

G'schmackig illustriert, gewürzt mit einer kräftigen Prise Hintergrundwissen und appetitlich angerichtet. Rezepte verschiedener (Hauben)Köche machen Gusto auf kulinarische Leckerbissen mit dem gewissen Etwas.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit der „geheimen Zutat“ Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.!

Nähere Information unter:
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu
Telefon: 03452 / 72 151

Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (Hrsg.) „Steirische Versuchung“
2. Auflage, Eigenverlag Leibnitz; 2011, 148 Seiten, ISBN 978-3-200-01203-5