

Gault&Millau

Presseinformation

GAULT&MILLAU prämiert zum 14. Mal das beste Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Am 06. Mai 2019 wählte der führende Gourmetguide Gault&Millau aus 20 fachlich vorselektierten Top-Produkten das **beste Steirische Kürbiskernöl**. Das **EU-herkunftsgeschützte Produkt**, das ausgezeichnete heimische Rohstoffe und Tradition vereint, wurde heuer **zum 14. Mal** von einer Fachjury, bestehend aus den **besten Köchen Österreichs**, darunter **Rudolf Obauer, Konstantin Filippou, Silvio Nickol, Max Stiegl, Hubert Wallner, James Baron, Hausherrin Birgit Reitbauer und Gault&Millau Herausgeber Karl und Martina Hohenlohe**, verkostet.

Insgesamt waren **43 Hauben** in der Jury vertreten.

Die Besonderheit des Steirischen Kürbiskernöls

Ein hohes Qualitätslevel der Rohstoffe legt den Grundstein für hochwertige Kochkunst. Darum engagiert sich der Guide Gault&Millau schon seit Jahren, den ständig steigenden Qualitätsanspruch in der heimischen Gastronomie aufzuzeigen und zu bewerten und ist bemüht, das Bewusstsein für die Besonderheit **typischer österreichischer Lebensmittel** zu stärken.

Das „Steirische Kürbiskernöl g.g.A.“ war eines der ersten österreichischen Produkte, das mit einem EU-Herkunftsschutz ausgezeichnet wurde. Es garantiert eine **gesicherte österreichische Herkunft der Kürbiskerne und die Produktion in heimischen Ölmühlen**. Da es ein **reines Naturprodukt** ist, erhält der Konsument ein außergewöhnlich **vielfältiges Angebot**, bei dem es zu kleinen Nuancen an Qualitätsunterschieden kommen kann.

Die Prämierung

*„Wir ermitteln nun schon seit 14 Jahren das beste Kürbiskernöl Österreichs – was als kleine Veranstaltung begonnen hat, ist heute ein hochkarätigeres Treffen der österreichischen Haubengastronomie. Von **Rudolf Obauer und James Baron** über **Konstantin Filippou und Philipp Rachinger** bis zu **Max Stiegl und Alain Weisgerber** waren die besten Köche des Landes dabei, um mit uns diese schöne Aufgabe zu übernehmen“,* zeigen sich Gault&Millau-Herausgeber Karl und Martina Hohenlohe von der Entwicklung der Kernölverkostung begeistert.

Am 06. Mai 2019 versammelte sich eine **prominente Fachjury** sowie kompetente Vertreter der Fachpresse zur Verkostung im Restaurant Steirereck der Familie Reitbauer in Wien. **Zwanzig unterschiedliche Kernöle** – im Voraus von einer strengen Jury aus **514** eingereichten Ölen ausgewählt – wurden im direkten Vergleich anhand der **Bewertungskriterien**

Farbe

Viskosität (Mundgefühl)

Reintönigkeit

Frische und der

spezifischen Röstnote beurteilt.

Steirisches Kürbiskernöl wird (anders als Olivenöl) immer **frisch gepresst**, weshalb die **Lebendigkeit des Produkts** deutlich zu spüren ist. Jedes Öl besticht durch seine ganz eigenen und besonderen **Röstnoten**, die einmal mehr von Brotrinde haben, ein andermal wieder kräftige Nuancen von Schokolade oder Kaffee aufzeigen. Viele Öle besitzen einen kräftigen Körper, andere wiederum sind feiner und leichter. Doch beide Produkte haben ihren Stellenwert und sind in der Gastronomie gleichermaßen beliebt

Die Gewinner

Auch dieses Jahr fiel die Wahl des besten Steirischen Kürbiskernöls nicht leicht. „Gewonnen hat heuer ein **besonders elegantes Öl**: feinste Röstaromen und glasklare Kürbiskernaromen vereinten sich im Öl der **Familie Kiendler aus St. Georgen an der Stiefing** zu einem wohlverdienten Sieger“, so Martina Hohenlohe. Bereits **zum zweiten Mal in Folge** erreichte die Ölmühle Kiendler in der Verkostung den ersten Rang.

1. Platz

Familie Kiendler aus St. Georgen an der Stiefing

2. Platz

Rosemarie Hütter aus St. Ruprecht an der Raab.

3. Platz

Steirerkraft“ von Estyria Naturprodukte, ebenfalls aus St. Ruprecht an der Raab.

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts erzeugt die Familie Kiendler bereits ihr köstliches steirisches Kürbiskernöl. Diese über 100-jährige Erfahrung ist der Grund für die Vielzahl an Prämierungen, die ihre Kernöl-Produkte bereits verzeichnen können – darunter nun auch schon zum zwölften Mal das Prädikat von Gault&Millau.

Weitere Platzierung:

4. Hermann Tappler, St. Georgen a. d. Stiefing
5. Maria Macher, St. Stefan i. Rosental
6. Ölmühle Ploder, Weitersfeld a. d. Mur
7. Ölpresse Lorenz, St. Martin i. Sulmtal
8. Ölmühle Leopold, Deutschlandsberg
9. Pelzmann GmbH, Wagna
10. Isabella Schmuck, Deutschlandsberg

Wien, 06. Mai 2018

Bildbeschreibung:

Foto 1 v. l. n. r.: Heinz Reitbauer, Martina Hohenlohe, Geschäftsführer Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g. g. A. Andreas Cretnik, Birgit Reitbauer, Karl Hohenlohe

Foto 2 v. l. n. r.: Silvio Nickol, Birgit Reitbauer, Konstantin Filippou

Foto 3 v. l. n. r.: Paul Ivic, Hubert Wallner und Konstantin Filippou mit den drei Sieger-Ölen

Fotocredit: ©Philipp Hutter

Bitte kontaktieren Sie bei Rückfragen unsere Redaktion: GaultMillau, Strohgasse 21A, 1030 Wien,
Tel.: 01 / 712 43 84 - 25 (Paul Golger), E-Mail: paul.golger@gaultmillau.at