



# DIE STEIRISCHE OLPRESSE



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



**Wenn die Hütter g'rad  
ned talwärts foahrt,  
sie in der Mühl'  
auf's Kernöl woat'.**

CONNY HÜTTERS  
WEISHEITEN

## ABC- Wissen

26 Fakten zum Steirischen  
Kürbiskernöl g.g.A.  
Seite 4-7

## Kernöl- Botschafter

Prominente Bekenntnisse  
zum Grünen Gold  
Seite 10-11

## Kult- Marke

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
von Kopf bis Fuß  
Seite 20-21



# STEIRISCHER KREN g.g.A.

## DER SCHÄRFSTE STEIRER

Wenn es draußen kühler wird, heizt die Wurze aus der Steiermark richtig ein. Als Alleskönner in der Küche gehört er auf den Tisch wie Salz und Pfeffer. Ob zur Jause oder als geschmackvolle Zutat in Suppen, Saucen, Aufstrichen und Salaten – Steirischer Kren g.g.A. ist jede Träne wert.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.





© Werner Krug

Ing. Mag. Andreas Cretnik  
Geschäftsführer

Ing. Franz Labugger  
Obmann

## Liebe Leserinnen, liebe Leser!

“ Die Bedeutung hochwertiger Lebensmittel kann gar nicht genug betont werden. Zum Glück achten immer mehr Menschen darauf, was sie zu sich nehmen. Sie legen zunehmend Wert auf exzellente Qualität, sorgfältigste Verarbeitung und regionale Herkunft. All diese Bedürfnisse erfüllt das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Wir, die mehr als 3.400 Mitglieder der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., setzen alle Hebel in Bewegung, damit dieses Lebensmittel weiterhin in bewährter Manier und ausreichender Menge zur Verfügung steht. Nicht immer ein leichtes Unterfangen, gerade angesichts von Klimawandel und Wetterkapriolen. Gleichzeitig hat sich der gute Ruf dieses kulinarischen Aushängeschildes gerade in den letzten Jahren weit über Österreich hinaus rasant verbreitet. Unserer Verantwortung in einer so sensiblen Branche tragen wir gerne Rechnung und sind gerade intensiv dabei, rund um das steirische Leitprodukt eine unverkennbare Kultur aufzubauen. So haben wir heuer einige äußerst innovative neue Produkte (S. 20/21) mit Bezug zum Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. auf den Markt gebracht. Parallel dazu freut es uns, zu sehen, mit welcher Leidenschaft heimische Prominenz aus den verschiedensten Sparten international als Botschafter (S. 10/11) für das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. auftritt. Einzeliger Tenor: ‚Uns ist bewusst, welchen Schatz wir hier in unseren Flaschen haben! Daran lassen wir gern die ganze Welt teilhaben.‘

Genießen auch Sie das Grüne Gold mit allen Sinnen! ”

# Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. von A-Z

Entdecken Sie im ABC des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. die eine oder andere Vokabel, die bis dato nicht in Ihrem Wortschatz vorgekommen ist.

## A

**Anbaufläche:** 2019 reiften die Kürbisse der Mitglieder der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auf einer Fläche von rund 14.800 ha heran. Davon 5.900 ha in der Steiermark, 8.500 ha in Niederösterreich und 400 ha im Burgenland.



## B

**Blütezeit:** Nur für wenige Wochen zeigen sich die männlichen und weiblichen Blüten-Trichter in ihrer gelben Pracht. In dieser Zeit sorgen emsige Bienen und Hummeln von den frühen Morgenstunden bis in den Vormittag hinein für die Bestäubung und damit für den Fortbestand des Steirischen Ölkürbisses.



## C

**Centimeter:** Bei der Aussaat der Kürbiskerne ist Präzision gefragt. Bei einem definierten Reihenabstand von 70 cm sollen die Kerne zueinander eine Distanz von 90 cm wahren.

## D

**Drosel:** Nach dem Pressen muss das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. erst einmal absitzen. Die letzten noch enthaltenen festen Teilchen sammeln sich während dieser Sedimentation am Behälterboden und bilden die sogenannte Drosel.

## E

**Ernte:** Meist im September wird die Ernte eingebracht. Wurden die reifen Plutzer bis in die 70er Jahre des 20. Jahrhunderts hauptsächlich händisch „ausgepatzelt“, übernehmen diese Tätigkeit mittlerweile moderne Maschinen.



**F**

**Fruchtfolge:** Im Sinne der Gesundheit ihrer Pflanzen, einer Minimierung von Schädlingen und in weiterer Folge eines reichen Ertrags schwören viele Kürbiskern-Betriebe auf den jährlichen Wechsel der auf einem Acker angebauten Feldfrüchte.

**G**

**Genuss:** Ob Salat, Eis, Eierspeis' oder Punsch – dem schillernden Genuss sind keine Grenzen gesetzt. Vor allem in bzw. an warmen Speisen entfaltet das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. sein kerniges Aroma.

**H**

**Hagel:** Im Hochsommer gilt Hagel neben Trockenheit und Staunässe als einer der größten natürlichen Feinde des Ölkürbisses, weil er nicht nur die Ernte-Menge, sondern ebenso die Öl-Qualität beeinträchtigt.

**I**

**Interessensvertretung:** Mehr als 3.400 Mitglieder (Bauern und Ölmüller) zählt die größte Interessensvertretung der Produzenten von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. Ihr Markenzeichen ist die weiß-grüne Banderole mit fortlaufender Kontrollnummer.

**J**

**Jäten:** Das beim Ölkürbis auch als „Hacke“ bezeichnete Jäten sorgt für die nötige Durchlüftung des Bodens und beseitigt gleichzeitig Unkraut aller Art. Meist maschinell, mitunter von Hand unterstützt, erfolgt die Hacke rechtzeitig bevor sich die Reihen schließen.

**K**

**Kneten:** Die gemahlene Kürbiskerne werden mit Wasser und Salz verknetet. In dieser Form sind sie bereit für einen schonenden Röstvorgang und eine optimale Abtrennung des Öls von den festen Bestandteilen.

**L**

**Lohnpressung:** Landwirtschaft und Ölmühle greifen in der Produktion von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. harmonisch ineinander. Dazu gehört, dass die Bauern ihre Kürbiskerne in regionalen Ölmühlen verpressen lassen.



## M

**Mahl-Zeit:** Nach dem Mahlen in der Ölmühle lassen sich die Kerne gut weiterverarbeiten. Sie haben nun jene Struktur, die sie für den anschließenden Knetvorgang und eine bestmögliche Ölabtrennung brauchen.

## N

**Natur pur:** Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ist unverfälscht, rein und ausschließlich durch Erstpressung gewonnen. Ein Pflanzenöl, das als Highlight unter den Naturprodukten gilt.

## O

**Obacht:** Schon bei Aussaat und Bestandspflege ist es unerlässlich, Obacht walten zu lassen, damit weder Spätfrost noch Krankheiten den Pflanzen schaden. Anschließend, in der Mühle, gilt es, die wertvolle Rohware mit größter Sorgfalt zu verarbeiten.



## P

**Presskuchen:** Was bei der Ölpresung als Nebenprodukt zurückbleibt, nennt man Presskuchen. Er enthält Salz und viel Eiweiß. Vorwiegend gelangt er als Futtermittel zum Einsatz, findet jedoch ebenso in der menschlichen Ernährung Anwendung. So zum Beispiel für Panaden und als Backzutut.

## Q

**Qualität:** Das Schlagwort Qualität spannt sich über den gesamten Prozess, vom Anbau bis hinein in die Flasche. Mit Qualitätssicherungsmaßnahmen wie der Landesprämierung für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. bleiben die Produzenten auf dem aktuellsten Stand.

## R

**Röstung:** Wird die Kernmasse auf 120 °C erhitzt, entstehen dabei die für das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. so typischen Röstaromen. Ein Vorgang, der enormes Fingerspitzengefühl verlangt.



## S

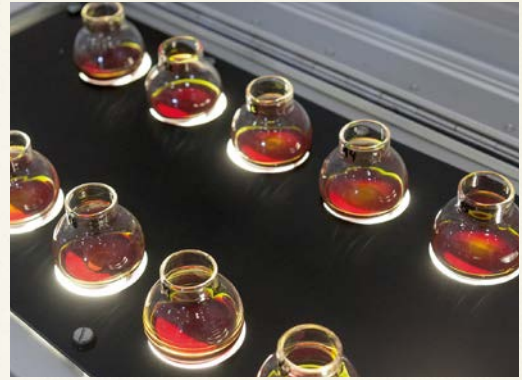
**Stempelpresse:** In der Presse wirkt ein Stempel mit ca. 300 bar auf die heiße Röstmasse ein und drückt so das dunkelrot schimmernde Öl heraus. Dieses wird in großen Behältern aufgefangen oder über Rohrleitungen in Lagertanks überführt.

**T**

**Trocknung:** Gut getrocknet können Kürbiskerne über mehrere Jahre gelagert und bei Bedarf in Teilmengen frisch zu Kürbiskernöl verarbeitet werden.

**U**

**Unverkennbar:** Sattes Grün mit tiefroten Reflexen, die im Gegenlicht aufblitzen. Dazu ein anheimelndes Aroma von frischer Brotrinde und Walnüssen am Gaumen. Ganz klar: dieses samtige Öl mit seinen typischen Röstaromen nimmt weltweit eine Sonderstellung ein.

**V**

**Verantwortung:** Gegenüber den Konsumenten tragen die Produzenten von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. eine große Verantwortung. Der Landwirtschaft und den Ölmühlen obliegt es, für beste Qualität zu sorgen und während aller Arbeitsschritte unerwünschte Rückstände aufgrund fehlerhafter Produktion oder Lagerung auszuschließen.

**W**

**Waschen:** Ab unter die Dusche! Kaum geerntet, werden die knackigen Kerne einer gründlichen Reinigung unterzogen und anschließend für die Lagerung getrocknet.

**X**

**Xundheit:** Nur auf gesundem Boden gedeiht eine gesunde Frucht. Je besser der Zustand der reifen Kürbisse ist, umso größer und besser fällt die Ernte aus. Und je hochwertiger die Kerne, umso vorzüglicher das Kürbiskernöl.

**Y**

**Youngsters:** Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. wird nachhaltig und wirtschaftlich hergestellt. Jedem einzelnen Betrieb liegt viel daran, der nächsten Generation die Lust auf Produktion und Vermarktung des Grünen Goldschatzes weiterzugeben.

**Z**

**Zukunft:** Jeder Konsument zählt. Immer mehr Menschen legen Wert auf Regionalität. Damit unterstützen sie die heimische Landwirtschaft und leisten einen unverzichtbaren Beitrag zum Erhalt dieser einzigartigen Spezialität. Somit sichert jeder Kauf die hohe Qualität des begehrten Traditionsproduktes des Steirisches Kürbiskernöl g.g.A..



# Weiß-grüne Herkunft

## ▲ Tradition

Ganz exakt legt ein spezifiziertes, traditionelles Verfahren fest, wie das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. herzustellen ist.

## ▲ Erkennbarkeit

Die individuelle fortlaufende Banderolenummer garantiert das kontrolliert echte Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

## ▲ Herkunft

Lückenlos nachvollziehbar ist der Weg jedes einzelnen Tropfens Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Zu Ihrer Sicherheit!





### Was bedeutet g.g.A.

g.g.A.: Drei Buchstaben, die garantieren, dass die Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich stammen, das Öl nach traditionellem Verfahren hergestellt wurde 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!

Nähere Informationen zum Thema Herkunftsschutz finden Sie auf [www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu) und auf [www.svggh.at](http://www.svggh.at)

# Prominente Kürbiskernöl-Botschafter

Was eint erfolgreiche Menschen? Die Leidenschaft für das, was sie tun! Außerdem bekennen sich viele Größen von Spitzensport über Top-Gastronomie bis hin zu Künstlern unterschiedlichster Genres zu ihrer Liebe zum Steirischen Kürbiskernöl g.g.A.



”

„Das ‚Grüne Gold‘ verdient diese Bezeichnung echt. Ich als stolzer Kürbiskernöligarch weiß, wovon ich spreche.“

Georgij Makazaria  
Leadsänger der Band Russkaja



## Kraft tanken

„Eine g’schmackige Eierspeis’ mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. zwischendurch passt immer“, ist 99ers-Spieler Daniel Oberkofler (l.i.B.) ebenso überzeugt, wie die kernigen Teams der Graz Giants und der HSG Graz.



**Küchenzauber**

Christian Übeleis, Richard Rauch, Lisl Wagner-Bacher, Christof Widakovich und Mario Kotaska zählen zu den international renommierten Spitzenköchen, die mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ihre Gäste optisch und geschmacklich verzaubern. Die gesamte Fußball-Nationalmannschaft der Gastronomie schwört ebenfalls auf die (nicht ganz so geheime) Zutat.



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



**Das Schneiderwirt Trio**

Bei den Konzerten der drei Steirer in Österreich, Deutschland, Italien, Slowenien und Kroatien gibt es Info-Ecken mit Wissenswertem über das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. Die taktvollen Herren haben sogar ein eigenes Lied mit dem Titel „Grünes Gold“ komponiert.



**Here For A Reason**

Spätestens seit ihrer School's out Tour 2019, auf der die österreichische Pop-Punk-Band „The Kernöl Song“ präsentierte, weiß jeder Schüler des Landes, dass Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. voll im Trend liegt. Gut und hochwertig essen wollen ist schließlich keine Frage des Alters.



”  
... drum sog i eich als Steirerbua  
es passt überoll dazua  
oohhoo  
davon krieg i niemols gnua  
oohhoo  
es heat zu unsrer Esskultur ...

Here For A Reason  
The Kernöl Song

*"Das g.U.-Siegel garantiert,  
dass Steirische Käferbohne drin  
ist, wo Steirische Käferbohne  
drauf steht"*

Michaela Summer  
Käferbohnenkönigin


# Eine echte Steirerin



Die Steirische Käferbohne wird schon seit Erzherzog Johanns Zeiten von Liebhabern der steirischen Küche geschätzt. Dank dem „Geschützter Ursprung“-Siegel kann man sicher sein, dass die Bohnen ausschließlich in der Steiermark angebaut und nach traditionellen Methoden verarbeitet werden. So erhält die Steirische Käferbohne ihren echten zart-nussigen Geschmack und die einzigartige fein-cremige Konsistenz.

**Wissenswertes und Rezepte finden Sie unter:  
[www.steirische-kaeferbohne.at](http://www.steirische-kaeferbohne.at)**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



So cool war die

# IceSurprise 2019 Endlich BIO

Mit der IceSurprise-Tour 2019 erreichte die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ein hohes Ziel: alles bio!

Alljährlich warten Leckermäulchen und Genussspechte gespannt darauf, welche Überraschung die aktuelle zehnwöchige IceSurprise-Tour bereithält. Nach so ausgefallenen Sorten wie Kren, Käferbohne, Grazer Krauthäuptel und Aroniabeere ließen sich die Gäste der mittlerweile vierten IceSurprise-Tour in diesem Jahr ein fruchtig-frisches Trio von Paradeiser, Holunderblüte und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. auf der Zunge zergehen. Nicht nur wegen der sommerlich heißen Temperaturen zeigten sie sich an den 10 Stationen vom Burgenland bis nach Vorarlberg absolut begeistert von der köstlichen Erfrischung. Vor allem, dass es den blumig-paradiesisch-nussigen Hochgenuss dank einer Kooperation mit Bio Austria heuer sogar erstmals komplett in Bio-Qualität gab, überzeugte heimische Konsumenten ebenso wie staunende Touristen. Viele von ihnen versprochen, im nächsten Jahr wiederzukommen. Kein Wunder bei so einer Abkühlung: wohl-schmeckend, regional und biologisch.



2019



2018



2017



2016

## WICHTIG-ZU-WISSEN-BOX

Die vollbiologischen Zutaten für die IceSurprice-Tour 2019 stammten von den Bio-Austria-Biobäuerinnen und -bauern. Noch sind die Sorten für 2020 geheim. Nur so viel: es bleibt bio, köstlich und außergewöhnlich!

Ein Fest für alle Sinne

# Erlebnistag 2019

Alles rund um den Steirischen Ölkürbis und das Steirische Kürbiskernöl g.g.A., Schauküche, Verkostung, Spiel und Spaß für die Kleinen, high-tech Landmaschinen, Insidertipps und bodenständige Kulinarik – was für ein Erlebnis!



“ Schau, ich hole die Kerne aus dem Kürbis! Das ist glitschig in der Hand, aber lustig. “

Felix (5) und Mia (3)



Sie nutzen Ihren Urlaub für eine Verkostung. Wissen Sie, worauf es beim Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. ankommt?  
**Wen:** *Jetzt weiß ich, worauf ich achten muss, um gute Qualität zu erkennen. Mir persönlich ist es wichtig, dass der nussige Eigengeschmack im Vordergrund steht. Natürlich kommen bei uns daheim auch Salat mit Kernöl und eine gute Kernölerspeis' auf den Tisch. Spannend, was man damit noch alles machen kann. Das Eis mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. überrascht mich schon sehr! Das möchte ich heute unbedingt noch probieren.*

Herr Pirstinger, was gehört für Sie als Küchenmeister in jede gute Küche?

**Philipp:** *Ganz klar, eine Flasche Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., weil es zurecht eines der kulinarischen Aushängeschilder des Landes ist. Es ist von der Vorspeise bis zum Dessert universell einsetzbar und macht jedes Gericht zu etwas Außergewöhnlichem. Wir hier in der Steiermark sind mit regionalen Produkten so gesegnet, da müssen wir doch zugreifen.*



” Ich koche selber gern und freue mich, dass ich mir hier ein paar Geheimtipps anschauen kann.“

**Martina**  
eine begeisterte Festbesucherin



Sie kommen jedes Mal zum Erlebnistag Steirischer Ölkürbis. Wofür interessieren Sie sich ganz besonders?

**Christian (r.i.B.):** *Vor allem interessieren mich die Landmaschinen und die Erntevorführung. Also eher der technische Hintergrund des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. Es ist faszinierend, welchen Fortschritt es bei den Geräten von Serie zu Serie gibt. Da ist nix mit Stillstand! Die Herausforderungen an eine moderne Landwirtschaft steigen ständig, das wird leicht unterschätzt. Die jeweiligen Entwicklungen zeigen sehr gut, wohin der Trend geht.*

► Besuchen Sie unseren YouTube-Kanal „Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ und genießen Sie einen stimmungsvollen Rückblick auf diesen wunderschönen Erlebnistag!



# Kombi-Angebot

## Jetzt bestellen und sparen!

Halbjahres-Abo **Kochen & Küche** + ein Geschenk Ihrer Wahl um nur € 13,- (inkl. MwSt. und Porto)

**KELOmat**



Eines von vier hochwertigen Geschenken:



Pendelschäler Edelstahl

Fleischhammer

Allzweckmesser 13 cm beschichtet

Rüttelsieb 250 g NIRO

[www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com)

## Bequem bestellen: Ausfüllen, Abtrennen & Absenden

Ja, ich bestelle ein HALBJAHRES-ABO (3 AUSGABEN) von „Kochen & Küche“ zum Kennenlernpreis von € 13,- (Ausland € 24,-)

Alle Preise inkl. MwSt. und Porto. Falls ich keine Zusendungen mehr wünsche, teile ich dies dem Verlag 1 Monat vor Bezugsende schriftlich mit.

Ich möchte als Dankeschön das unten ausgewählte Geschenk erhalten und erteile meine Einwilligung, dass die von mir angegebenen Daten von der Leopold Stocker Verlag GmbH zu Marketingzwecken verarbeitet werden und ich via Post, Telefon und elektronischer Post Informationen erhalte. Meine Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen. Dazu wende ich mich schriftlich an die Leopold Stocker Verlag GmbH (A-8010 Graz, Hofgasse 5); Fax: 0316 83 56 12; E-Mail: [datenschutz@stocker-verlag.com](mailto:datenschutz@stocker-verlag.com). Alle Datenschutz-Infos unter [www.stocker-verlag.com/datenschutz](http://www.stocker-verlag.com/datenschutz)

Bitte ein Geschenk auswählen

- Pendelschäler Edelstahl
- Fleischhammer
- Allzweckmesser, 13 cm beschichtet
- Rüttelsieb, 250 g NIRO

Das Geschenk erhalte ich sofort nach Bezahlung der Bezugsgebühr. Wenn ich mich nicht nach Erhalt der 3. Ausgabe innerhalb von 14 Tagen schriftlich melde, möchte ich „Kochen & Küche“ zu dem jeweils gültigen Jahresabopreis weiterbeziehen: € 35,- (Ausland € 45,-) inkl. MwSt. und Porto.

Ich möchte keine weiteren Informationen und Angebote per elektronischer Post erhalten.

### MEINE DATEN:

Ölpresse\_2019

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

**Kochen & Küche, Hofgasse 5, 8010 Graz**  
 Tel.: +43/316/82 16 36-142 oder DW 143 | Fax: +43/316/83 56 12  
 E-Mail: [leserservice@kochenundkueche.com](mailto:leserservice@kochenundkueche.com)  
[www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com)



# Kürbiskernöl Aperitif

Rezept aus dem Magazin „Kochen & Küche“  
Jede Variation für zwei Gläser

## STEIRISCHES MELONEN-BUSSERL

6 cl Wermut-Ansatz\*\*  
0,5 cl Wassermelonen-Barsirup  
Crushed Ice, 2 Gurkenscheiben  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

*Wermut-Ansatz mit Barsirup  
gut verrühren und in zwei  
mit Crushed Ice befüllte kleine  
Cocktail-Gläser aufteilen,  
mit Gurkenscheibe und  
Steirischem Kürbiskernöl  
g.g.A. garnieren.*

## GURKEN-PLANSCHER

6 cl Wermut-Ansatz\*\*, 0,5 cl Blue Caraçao  
Barsirup, Eiswürfel oder Crushed Ice  
Gurkenstreifen\*, Kernölkaviar „Caviaroli“  
Verjus-Drink „Silva“  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

*Wermut-Ansatz mit Barsirup gut verrühren.  
In zwei kleine Bargläser Eis und Gurken-  
streifen schichten und Cocktail auf beide  
Gläser aufteilen. Etwas Kernölkaviar  
zugeben, mit gekühltem Verjus-Drink auf-  
gießen und mit ein paar Tropfen Steirisches  
Kürbiskernöl g.g.A. verfeinern.*

## VERJUS-HOPPER

Verjus-Drink „Silva“, Eiswürfel  
Gurkenstreifen\*, Kernölkaviar „Caviaroli“  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Tellycherry Pfeffer gemahlen  
(alternativ Schwarzer Pfeffer)

*In ein Weißweinglas Eis und Gurken-  
streifen schichten, dazwischen  
etwas Kernölkaviar verteilen, mit  
Verjus-Drink aufgießen, mit ein paar  
Tropfen Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.  
und Pfeffer verfeinern.*

\*Mit einem Sparschäler dünne Streifen  
von einer Feldgurke abtrennen.

\*\*WERMUT-ANSATZ: 500 ml Wermut (z. B. Martini  
extra dry), 1 Vanilleschote, 6-7 Kapseln Kardamom  
Vanilleschote aufschneiden, Kardamomkapseln aufbre-  
chen, wobei Samen und Kapseln verwendet werden.  
Gewürz in eine verschließbare Glasflasche geben und  
mit Wermut auffüllen. Gut verschlossen bei Raumtem-  
peratur mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Verjus-Drink und Kernölkaviar sind online erhältlich. Alternative für den Verjus-Drink:  
normalen Verjus mit einem Spritzer Limettensaft und etwas Zucker versetzen, mit Sodawasser verdünnen.

# Kurz gebeizter Bio-Seesaibling

mit Kürbis-Chutney, Kernöl-Sauce Rouille & Küchenkräutern



Rezept von  
Philipp Pirstinger



Vorspeise



60 Minuten



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ca. 280 g zugeputztes Bio-Seesaiblingsfilet  
Beize: 2 Teile Salz,  
1 Teil Zucker,  
Szechuanpfeffer,  
Wacholder, Zitronenzeste,  
Lorbeer, Senfkorn,  
Kreuzkümmel, Dill

## Kürbis-Chutney:

250 g Kürbis (Butternuss oder Hokkaido)  
40 g brauner Zucker  
1 kl. Stück Ingwer  
Pfeffer, Salz  
50 ml Essig  
1 Chilischote  
1 Zwiebel  
1 Schuss Portwein

## Erdäpfelnudeln:

ca. 200 g mehliges Erdäpfel  
1 roter Paprika  
evtl. Sambal Oelek  
Salz, Pfeffer, Chili, Safran  
1 Prise Zucker  
1 Ei  
1 Knoblauchzehe  
Sonnenblumenöl  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

## ZUBEREITUNG

Saibling beizen: Filets beidseitig mit der Beize bestreuen, ca. 45 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, leicht abspülen und auf einem Küchenpapier trockenlegen. Zum Anrichten Filets entsprechend portionieren.

**Kürbis-Chutney:** Den Zucker hell karamellisieren, Kürbis sowie Zwiebel fein schneiden und beimgen. Mit Essig und Portwein ablöschen, die übrigen Zutaten fein schneiden, zugeben, ca. 30 Minuten mitkochen lassen. Chutney in ein Rexglas füllen und kaltstellen.

**Kernöl-Sauce Rouille:** Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden, weichkochen, etwas ausdämpfen lassen. Paprika anbraten, mit den gekochten Erdäpfeln und den übrigen Zutaten mixen. Mit Sonnenblumenöl wie eine Mayonnaise aufziehen und etwas Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. beimgen.

Zum Anrichten: Küchenkräuter nach Verfügbarkeit und Belieben.

# Rosa Rücken vom Labonca-Schwein

mit Schilcherwein-Glace, Kürbis-Kernöl-Mousseline & Brokkoli



Rezept von  
**Philipp Pirstinger**



Hauptgericht



90 Minuten



schwer

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ca. 800 g Karree oder Schopf  
Salz, Pfeffer, Rosmarin u. dgl.

### Schilcherwein-Glace:

500 g Schweine- oder  
Kalbsknochen  
¼ mittelgroßer Sellerie  
1 Karotte, 1 gelbe Rübe  
½ Stange Lauch  
1 Zwiebel  
10 g Tomatenmark

1 l Schilcherwein  
5 g Senfkörner  
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt,  
Wacholder, Muskatblüte,  
Kreuzkümmel, Zucker

### Kürbiskernöl-Mousseline:

ca. 500 g mehliges Erdäpfel  
ca. 250 g Kürbis (Butternuss u. dgl.)  
100 ml Obers  
20 g Butter

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
(je nach Bedarf und Geschmack)  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Brokkoli:

300 g Brokkoli  
Salz, Wasser  
20 g Butter  
10 g Kürbiskerne gehackt  
evtl. Semmelbrösel

## ZUBEREITUNG

Das fein zugeputzte Fleisch mit Garn binden, würzen, in ofenfester Pfanne am Herd scharf anbraten. Das Fleisch in der Pfanne belassen, bei etwa 140 °C 30–40 Minuten im Ofen garen.

**Schilcherwein-Glace:** Knochen in Öl dunkel anrösten, Gemüse klein schneiden und mitrösten. Tomatenmark beimengen, mit Wein ablöschen, mit Wasser oder Gemüsefond aufgießen. Restliche Gewürze zugeben und ca. 4 Stunden auskochen. Flüssigkeit abseihen, zu einer Glace einreduzieren und abschmecken.

**Kürbis-Kernöl-Mousseline:** Erdäpfel und Kürbis schälen, klein schneiden, in Wasser weich dünsten. Gemüse abseihen, mit Obers mixen, mit Gewürzen abschmecken, mit Butter und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. montieren.

**Brokkoli:** in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Butter zerlassen, Kürbiskerne und eventuell ein paar Brösel beimengen, auf dem heißen Brokkoli verteilen.

# Gut steirisch design

Von Kopf bis Fuß auf Steirisches Kernöl g.g.A. eingestellt. Mit themenspezifischen Design-Produkten baut die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. eine ganz eigene Kultur um den begehrten Export-Artikel auf. Einem Leben in der schillernden Kernölvwelt steht damit nichts mehr im Weg.

Ein Produkt ist dann erfolgreich, wenn um dieses Produkt herum eine eigene unverkennbare Kultur entstanden ist. Diesem selbstgesteckten Ziel rückt die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit jeder ihrer Innovationen ein Stück näher. Jedes einzelne Designerstück steigert die Bekanntheit und bringt das Grüne Gold der Steiermark noch mehr unter die Leute. Als besonderer Hingucker erweist sich aktuell das Damen-, Herren- und Kinder-T-Shirt im Denim-Style. Es passt hervorragend zur Trachtenhose ebenso wie zu legeren Jeans. Gerade jetzt, wo es schon recht kühl ist, sorgen die Unisex-Socken dafür, dass ihre Träger und -innen keine kalten Füße bekommen.



## KERNÖL-STYLE

*Den perfekten Gegenpol zu den in der ältesten Hutmanufaktur von Graz handgefertigten Trachtenhüten für Männlein und Weiblein (auch in Kinderausführung) bieten die gemusterten Trachtensocken. Dank der Noppen herrscht nicht einmal auf der Ölspur Rutschgefahr.*



## WIMMELBUCH

*Wissenswertes entdecken  
Kinder, die sich auf dem  
Acker, im Kernöldorf oder  
in der Ölmühle umschauen.  
Gemeinsam macht die  
Suche nach dem Kürbis-  
prinzen am meisten Spaß.*



*Ziach net so  
a G'friss.*



## STEIRERKEKS

*Freche Sprüche auf gut  
Steirisch, verpackt in  
Keksen mit echtem  
Steirischem Kürbiskernöl  
g.g.A., verpackt in hübschen  
Hüllen, verpackt in  
freschen Schachteln.*

## SALATSCHÜSSEL

*Knackigen Kürbis-  
kernen nachempfunden,  
stapelbar und für die  
Spülmaschine geeignet,  
setzt jedes einzelne  
Salat-Schüsserl seinen  
Inhalt perfekt in Szene.*



## WO GIBT'S DENN SOWAS?

Nähere Informationen zu sämtlichen  
Accessoires und Produkten rund  
ums Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
finden Sie auf der Homepage  
[www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu).

Für eine möglichst bequeme  
Bestellung Ihrer Weihnachtsgeschenke  
stellt Ihnen die Gemeinschaft  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
dort den Link zum Online-Shop zur  
Verfügung.

# Des Kernöls Fülle in bunter Hülle

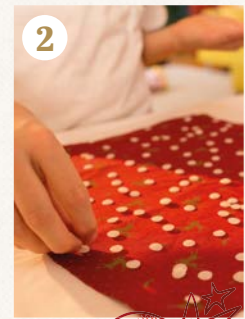


*In den Weihnachtswerkstätten geht's heiß her. Wie wär's heuer mit einer hübschen Wachstuch-Hülle fürs Steirische Kürbiskernöl g.g.A.?*

*Die nachhaltige Lösung zum Einpacken und Aufbewahren.*

## **DU BRAUCHST:**

- gewaschene Stoffreste (Baumwolle)
- Schneiderkreide & Maßband
- Bienenwachs-Pastillen (Kosmetikqualität)
- Schere (evtl. Zickzack-Schere)
- Bügeleisen & Bügelunterlage
- 2 Bögen Backpapier
- Verpackungsbänder & Dekomaterial



## **SO GEHT'S:**

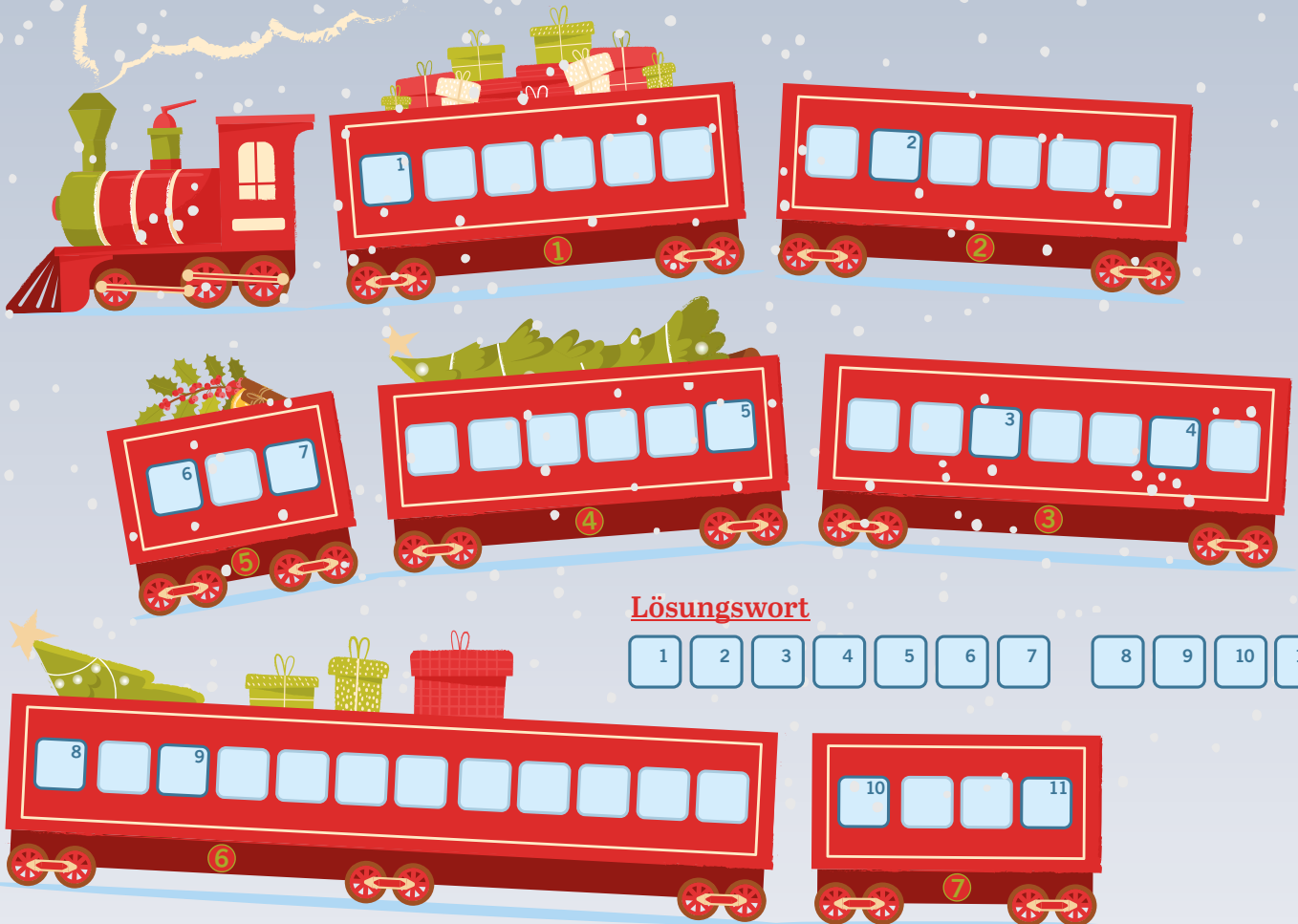
- 1** Schneide quadratische Stoffflecke aus, so groß wie zum Verpacken deiner Geschenke nötig (z. B. ½-Liter-Flasche Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. 30 x 30 cm; 10er-Box Steirer-Kekse 50 x 50 cm, Kernölhut-Ausgießer 25 x 25 cm). Nimm Schneiderkreide und Maßband zu Hilfe.
- 2** Breite einen Bogen Backpapier auf deine Bügelunterlage. Darauf legst du einen Stofffleck und verteilst auf diesem gleichmäßig die Wachs-Pastillen. Darüber kommt eine weitere Lage Backpapier.
- 3** Mit dem Bügeleisen auf höchster Hitzestufe (ohne Dampf) die Pastillen zum Schmelzen bringen und das Wachs mit Druck gleichmäßig verteilen. Zieh das obere Backpapier ab. Sind am Stoff noch helle Flecken zu sehen, erneut Pastillen auflegen und bügeln.
- 4** Ist der Stoff gleichmäßig mit Wachs getränkt, löse ihn rasch vom Backpapier und schwenke ihn zum Trocknen für ein paar Sekunden in der Luft.
- 5** Du kannst die Wachstücher zu praktischen Taschen zusammennähen oder die Geschenke darin einwickeln und weihnachtlich dekorieren.



*Frohe Weihnachten  
und gutes Gelingen!*

# Genuss-Wochenende *gewinnen*

1. Der Konsum von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. bringt kulinarischen ...
2. Den Bodensatz, der bei der Sedimentation entsteht, nennt man ...
3. Die ... des Ölkürbisses sehen aus wie sattgelbe Trichter.
4. Mit den neuen flippigen Trachten-... bekommen Kürbiskernölfans keine kalten Füße mehr.
5. Die coolste Art Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zu genießen, ist als ...
6. Das zweite „g.“ in g.g.A. steht für ...
7. Zwei Bands haben für das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. ein eigenes ... komponiert.



## Lösungswort

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

**Tipp:** Verwende AE, OE und UE statt Ä, Ö und Ü. Trage die fehlenden Wörter in den jeweiligen Waggon ein und sende das Lösungswort an [gewinnspiel@steirisches-kuerbiskernoel.eu](mailto:gewinnspiel@steirisches-kuerbiskernoel.eu).  
**Mit etwas Glück gewinnst du ein Genuss-Wochenende für dich und deine Eltern.**

## 1. Preis

**Genuss-Wochenende in der Südsteiermark für**

**2 Erwachsene + 2 Kinder (bis 16 Jahre):**

2 Übernachtungen inkl. 2 x Frühstück, 1 x Abendessen,  
 Aktivitäten rund ums Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

## 2. Preis

Leckerbissen-Box im Wert von € 70 und das Wimmelbuch

## 3. Preis

Knabberspaß im Wert von € 50 und das Wimmelbuch

Einsendeschluss: 31.12.2019; 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. Einsendung auch per Post möglich unter dem Kennwort „Gewinnspiel 2019“ an: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Julius-Strauß-Weg 1a, A-8430 Leibnitz. Keine Barablässe möglich.

### Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Julius-Strauß-Weg 1a, A-8430 Leibnitz, [office@steirisches-kuerbiskernoel.eu](mailto:office@steirisches-kuerbiskernoel.eu), [www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu); Texte: Rena Eichberger Gestaltung: RNPD.com; Druck: Niederösterreichisches Pressehaus (NÖP), St. Pölten, 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.



HEILTHERME

QUELLENHOTEL

BAD WALTERSDORF



UNSER THERMALWASSER.

*kostbar wie du*

[www.heiltherme.at](http://www.heiltherme.at)