

Gault&Millau

Presseinformation

GAULT&MILLAU prämiert zum 13. Mal das beste Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Am 07. Mai 2018 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 13. Mal** von einer Fachjury, bestehend aus den **besten Köchen Österreichs**, darunter **Rudolf Obauer, Konstantin Filippou, Thomas Dorfer, Andreas Döllerer, Max Stiegl, Hubert Wallner, Theresia Palmetzhofer, Hausherrin Birgit Reitbauer und Gault&Millau Herausgeber Karl und Martina Hohenlohe,** verkostet.

Die Besonderheit des Steirischen Kürbiskernöls

Den Grundstein für hochwertige Kochkunst legt ein **hohes Qualitätslevel der Rohstoffe**. 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

Am 07. Mai 2018 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, Reintönigkeit, Frische und der spezifischen Röstnote** beurteilt.

Für Konstantin Filippou ist Kürbiskernöl ein essentieller Bestandteil in der Küche. „Ich wünsche mir jeden zweiten Tag von meinen Mitarbeitern einen Kernölsalat. Wichtig ist, dass es fruchtig schmeckt und nicht verwässert ist. Bei der heurigen Verkostung gibt es viele tolle Öle, die auch in meiner Küche Platz finden würden“, so der Haubenkoch.

Auch für Max Stiegl vom Gut Purbach ist das grüne Gold aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken. „Ich mag Kernöl sehr gerne, vor allem immer lieber als Nachspeise. Wir montieren es auch öfter für Saucen oder verwenden es klassische zu verschiedenen Salaten. Auch zu Innereien passt es gut – zum Beispiel einfach ein paar Tropfen über die Leber geben“, verrät er. Am liebsten isst er Kürbiskernöl aber puristisch und eiskalt mit gutem Brot.

Sorgen, dass man die grünen Flecken nicht mehr aus der Kleidung bekommt, muss man zum Glück keine haben. Birgit Reitbauers Tipps: „Einfach eine Viertel- bis halbe Stunde in die Sonne legen“, dann sollten die Flecken verschwunden sein.

Die Gewinner

Gault&Millau prämierte als bestes Steirisches Kernöl das grüne Gold der

Ölmühle Kiendler aus St. Georgen a. d. Stiefing.
Den zweiten Platz belegte das Öl von **Monika Raidl aus Ottendorf.**
Auf Platz drei schaffte es das Öl „**Steirekraft**“ von **Estyria Naturprodukte aus St. Ruprecht.**

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 diese Kernöl-Produkte schon verzeichnen können – darunter nun auch schon zum elften Mal das Prädikat von Gault&Millau.

Platzierung:

1. Ölmühle Kiendler, St. Georgen a. d. Stiefing
2. Monika Raidl, Ottendorf a. d. Rittschein
3. Estyria Naturprodukte, St. Ruprecht a. d. Raab
4. Kreamsner-Olmühle, Grossklein
5. Margret Schmitt, Groß St. Florian
6. Semina GmbH, Paldau
7. Alois Adam, Leibnitz
8. Franz Götz, St. Nikolai o. Draßling
9. Lugitsch Rudolf KG, Feldbach
10. Erich Hackl, Rohrbrunn

Wien, 08. Mai 2018

Bildbeschreibung:

Foto 1 v.l.n.r.: Andreas Döllner, Barbara Eselböck, Thomas Dorfer

Foto 2 v.l.n.r.: Andreas Cretnik, Birgit Reitbauer, Karl Hohenlohe

Foto 3 v.l.n.r.: Karl Hohenlohe, Birgit Reitbauer, Martina Hohenlohe, Heinz Reitbauer

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