



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: Hier investieren Europa und
die österreichischen Gebietskörperschaften



LE 07-13
Entwicklung für den Ländlichen Raum



lebensministerium.at



Die Versicherung auf *Ihrer* Seite.

IHRE ZUKUNFT.

Die Werte der GRAWE sind zeitlos und modern zugleich.

Als internationales Unternehmen mit starker geografischer und historischer Verwurzelung verbindet die GRAWE Internationalität mit Regionalität, Tradition mit Innovation.

Wir stehen seit über 180 Jahren für Sicherheit und Stabilität, Serviceorientierung und Kundennähe. Kurzum: Wir sichern die Zukunft unserer KundInnen.

Grazer Wechselseitige Versicherung AG · Tel. 0316-8037-6222
service@grawe.at · Herrengasse 18-20 · 8011 Graz

www.grawe.at



Fischerbauer

Gesunden Genuss Schenken

- ★ 25 Essigsorten aus eigener Herstellung
- ★ 11 Senfe aus der eigenen Senfmühle
- ★ Feine Öle
- ★ Internationale Essige
- ★ Geschenksets



Essigzentrum Fischerbauer
A 8212 Pischelsdorf 156
Tel: 03113/2348
E-mail: office@essig.at
Info: www.essig.at
www.gourmetsenf.at

**Advent
Markt
12.12.
2010**



Liebe Leserinnen und Leser

Vielleicht haben Sie Gelegenheit, in diesen Tagen einen Ausflug in die Kürbiskern-Regionen der Steiermark zu machen – durch die wunderschöne Landschaft zu spazieren, eine köstliche Jause zu genießen und eine Flasche echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit nachhause zu nehmen.

Damit zählen Sie zu den Ersten, die in den Genuss des Jahrganges 2010 kommen!

Die Mitgliedsbetriebe der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. freuen sich über eine qualitativ hochwertige Ernte.

Die ersten Kerne sind bereits verpresst. Der Rest ist bestens versorgt, gewaschen, getrocknet und unter strengsten Bedingungen gelagert, bis die Zeit gekommen ist, dass die nächsten Kerne in köstliches Öl verwandelt werden.

Mit der „Ölpress“ möchte ich Ihnen einen kleinen Vorgeschmack geben auf Gaumenfreuden, die Ihnen das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. auch heuer wieder beschert.

Ob wegen dem guten Geschmack oder dem positiven Einfluss auf die Gesundheit – ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ing. Franz Labugger
Obmann

Franz Labugger



Ing. Mag. Andreas Cretnik
Geschäftsführer

Andreas Cretnik





Wie Perlen an einer Kette

Zwischen Anfang September und Ende Oktober waren die Ölkürbisse reif für die Ernte. Mit einem „Hackscheit“ zog der Bauer los auf's Feld. Dort hackte er ein paar Kürbisse auf. Mit der Hand holte er die Kerne heraus und schaute sie prüfend an. Sie lösten sich gut, waren herrlich dunkelgrün und dickbauchig. Jetzt wusste der Bauer, die Zeit war reif für die Ernte! Zu allererst mussten die Riesenbeeren mit dem Kür-



bisflug in Reihen gebracht werden – nur ganz selten wird noch händisch „ausgeputzt“. Wie aufgefädelt lagen die prallen Kürbisse da. Über eine Stachelwalze, wegen ihres Aussehens „Igel“ genannt, wurden sie angestochen und auf die Erntemaschine gehoben. Dort ging es mittels Förderband weiter in eine Brechtrommel, wo die Kürbisse in kleine Stücke zerteilt wurden. In einer weiteren

großen Rotationstrommel erfolgte die Trennung der Kürbiskerne vom Fruchtfleisch, das ausgeworfen wurde und nun dem Acker als Stickstofflieferant dient. Die Kürbiskerne hingegen kamen in einen Vorratsbehälter. Nach der Ernte wurden die Kerne erst gewaschen und danach bei bis zu 60° C auf eine Restfeuchte von sechs bis acht Prozent heruntergetrocknet. Jetzt hieß es, die verbliebenen Schalenteile zu entfernen.

Endlich waren die Kerne zum Pressen bereit. Was gerade nicht gebraucht wurde, lässt sich bei guter Lagerung bis zu zwei Jahre lang aufbewahren. Um den Kunden frisches und gut haltbares Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. anbieten zu können, wird stets nur die gerade benötigte Menge gepresst. Die Reife der Kürbiskerne lässt sich in der dunkelgrünen Farbe des Steirischen Kürbiskernöls entdecken und im kraftvollen Aroma schmecken.



Gerhard Wlodkowski
Präsident Landwirtschaftskammer
Österreich

Top-Produkt

Steirisches Kürbiskernöl ist ein Top-Produkt aus der heimischen Landwirtschaft. In der regionalen Küche ist das Grüne Gold nicht mehr wegzudenken, auch im Ausland erobert das nussig-duftende Öl die Herzen und Gaumen der Feinschmecker.

Heinz Winkler, einer der besten Köche der Welt, schwärmt vom exzellenten Geschmack. Er verfeinert die verschiedensten Gerichte mit steirischem Kürbiskernöl.

Doch hinter dem Grünen Gold stehen fleißige Bäuerinnen und Bauern, die nach höchsten, kontrollierten Qualitätsstandards die Kürbisse kultivieren, die Kerne sorgsam waschen und trocknen.

Und damit das kulinarische Aushängeschild stets frisch auf den Tisch kommt werden die Kerne nur in kleinen Mengen nach einem traditionellen Verfahren gepresst. Beim Top-Produkt Steirisches Kürbiskernöl stimmen einfach alle Details.

G. Wlodkowski
Gerhard Wlodkowski
Präsident Landwirtschaftskammer
Österreich





Wärme weckt das Aroma



Ölpresse: Kann auf den abgeernteten Feldern immer wieder Kürbiskerne gelagert werden?

Ruhhütel: Theoretisch ja, praktisch nein. Ohne entsprechende Fruchtfolge mit anderen Ackerkulturen – vorzugsweise alle drei bis vier Jahre – geht es mit der Ernte rasch bergab. Neben der Witterung ist eine geregelte Fruchtfolge ein entscheidender Faktor für den Ertrag.

Ölpresse: Wie lange können Kürbiskerne gelagert werden?

Ruhhütel: Bei einer durchschnittlichen Ernte verzeichnen wir im Bezirk Deutschlandsberg Erträge bis zu 500 kg/ha. Da wird natürlich nicht alles sofort verarbeitet.

Sind die Kerne erst einmal getrocknet, füllen wir sie für die Verpressung in Papiersäcke zu je 40 kg ab. Die Kerne für den Verkauf kommen

in Big Bags. Bei sorgsamem Umgang und guter Kernqualität können Kerne bis zu zwei Jahre ohne Qualitätsverlust gelagert werden.

Dank der großen Nachfrage nach Steirischem Kürbiskernöl g.g.A sind unsere Lager allerdings bis zur nächsten Ernte leer.

Ölpresse: Ist die Qualität der Kerne tatsächlich so entscheidend für das

echte Steirische Kürbiskernöl g.g.A.?

Ruhhütel: Absolut! Nur aus einwandfreier Rohware kann ich ein gutes Endprodukt herstellen.

Ist die Ausreifung der Kerne nicht gegeben, schmeckt das Öl fad bzw. hat es nicht die eindeutige dunkelgrüne Farbe. Auch die Ölausbeute wäre eine andere.

Ölpresse: Wie groß wären die Aus-

wirkungen auf die Ölausbeute?

Ruhhütel: Für einen Liter Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. brauche ich normalerweise 2,5 kg getrocknete steirische Kürbiskerne. Das bedeutet, wir haben eine Ölausbeute von 1:2,5. Wenn der Kern nicht richtig ausgereift ist, kann sich dieses Verhältnis bis hin zu 1:3 erhöhen.



**Eduard Ruhhütel ist Kürbiskernbauer im Bezirk Deutschlandsberg.*



Das Kürbiskernöl ist des Ölmüllers Lust

Ein guter Ölmüller zu sein, lässt sich an keiner Schule der Welt erlernen. Hierfür braucht es vielmehr die Bereitschaft erfahrener Ölmüller, das Wissen ihrer Vorväter an die nächste Generation weiterzugeben.

Dabei scheint auf den ersten Blick der Arbeitsablauf deutlich strukturiert, jeder einzelne Schritt klar definiert. Erst genaueres Hinsehen zeigt, wie komplex die Arbeit der Ölmüller in Wahrheit ist.

Da reicht es nicht aus, die Abfolge von Handgriffen einzuhalten.

Unerlässliche Voraussetzung für die hohe Qualität des echten Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. ist das Zusammenspiel der Kürbisbauern und der Ölmüller.

Die Kürbisbauern schaffen mit ihrem Wissen, ihrer Sorgfalt und ihrer Erfahrung die Basis.

Wenn sie vollreife, korrekt gereinigte, getrocknete und gelagerte Kürbisker-

ne liefern, beginnt das Werk der Ölmüller. Beim Mahlen der Kerne kommt es auf die Konsistenz des Mahlgutes an. Fingerspitzengefühl braucht es für die passende Prise Salz. Geduld erfordert das Rösten.

Dabei wird durch wohldosierte Wärmezufuhr das Eiweiß der Kürbiskerne denaturiert.

Im Zuge des Röstvorganges entfaltet sich langsam das typische Aroma – ob mild nussig, kräftig gehaltvoll oder irgendwo dazwischen, das hängt von der jeweiligen betrieblichen Philosophie ab.

Selbst feine Karamell- und Kaffeetöne entfalten sich bei der Verkostung am Gaumen.

Nach dem Pressen mit modernsten Geräten, klärt sich das Öl durch natürliches Absetzen.

Kein Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. schmeckt gleich wie das andere.

Es ist ein lebendes Produkt, das gerade durch seine vielen Nuancen so einzigartig ist.



Johann Seitinger
Agrarlandesrat

Das Jubiläum

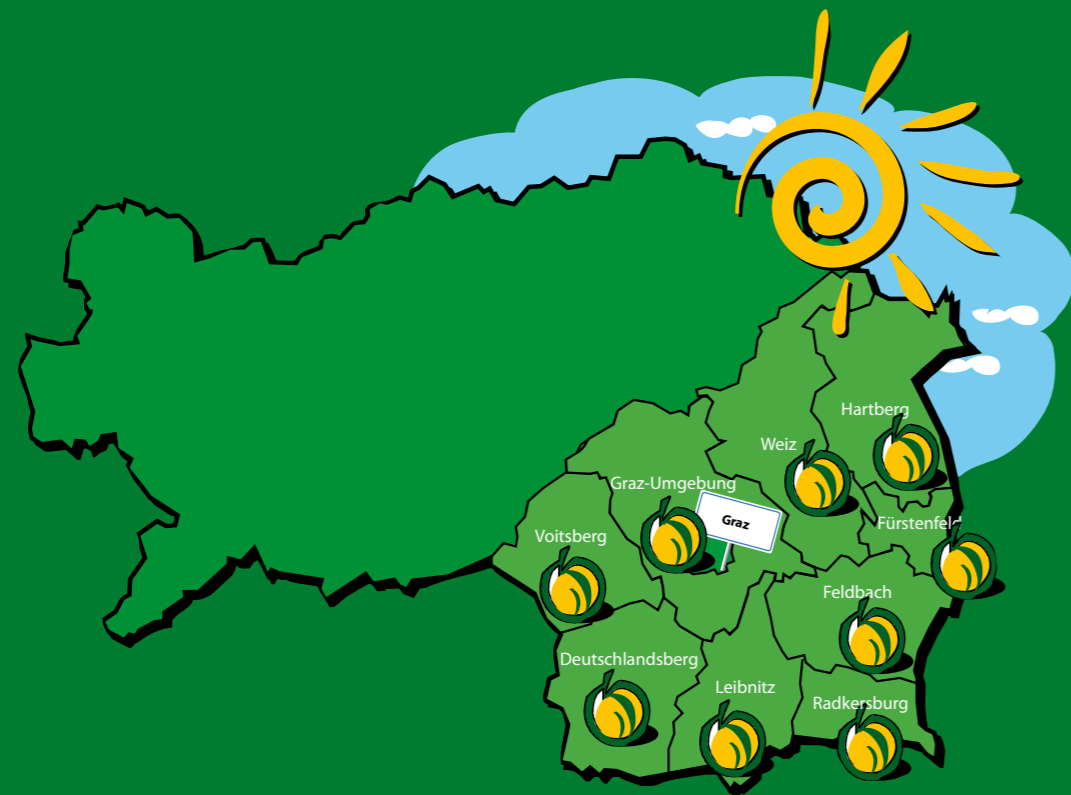
Wir haben einen guten Grund, in diesem Jahr ein kleines Jubiläum zu feiern: Vor 100 Jahren wurden in der Steiermark erstmals jene Kürbisse mit ihren einzigartigen, dünnchaligen Kernen schriftlich erwähnt, die zum Schlüssel des Erfolges für das berühmte, nach EU-Richtlinien geschützte Steirische Kürbiskernöl geworden sind.

Das Steirische Kürbiskernöl ist das jenseits unserer Grenzen am stärksten wahrgenommene Stück steirischer Identität.

Es hat damit eine Bedeutung, die weit über wirtschaftliche Zahlen und Fakten sowie auch über kulinarische Glanzlichter hinausgeht.

Ich wünsche dem Steirischen Kürbiskernöl, dass sein kulinarischer Siegeszug so schwungvoll wie bisher weitergeht. Und, dass es damit auch weiterhin als Vorbild glänzt. Beides ist von unschätzbarem Wert für unser Land.

Johann Seitinger, Landesrat



Äußerst positiv hat sich in den letzten Jahren der Markt für das Qualitätsprodukt Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. entwickelt. Der Steirische Ölkürbis gilt mittlerweile als eine der wichtigsten Ackerkulturen des Landes und stellt daher einen beachtlichen Wirtschaftszweig dar.

Um die regionale Identität der Spezialität „Steirisches Kürbiskernöl“ vor ausländischer Konkurrenz zu schützen, wurde 1996 einem Antrag auf Eintragung in das euro-

päische Register lt. Verordnung 510/2006 stattgegeben. Seitdem darf die Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ nur dann verwendet werden, wenn sowohl die Kürbiskernproduktion selbst, als auch die Verpressung dieser Kerne in einem genau definierten Gebiet in Österreich stattfinden.

Selbstverständlich muss die Einhaltung dieser Kriterien nachgewiesen werden. Für die entsprechende Überprüfung sorgen staatlich befugte Kontrollstellen.

Erzeuger, die nicht über einen gültigen Kontrollvertrag mit der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. verfügen oder direkt mit den gesetzlich verankerten Kontrollstellen einen Vertrag abgeschlossen haben, sind nicht berechtigt, die geschützte Bezeichnung zu verwenden.

Um sicher zu gehen, dass Sie tatsächlich die beliebte steirische Spezialität in ihren Händen halten, achten Sie auf das Erkennungszeichen: die weiß-grüne Banderole!

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,
 Steirisches Thermenland, Fischerauer
 Gestaltung: GraphicDesignBruckbauer
 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.

Ein Blick genügt



„g.g.A.“ steht für geschützte geografische Angabe und bedeutet:

- gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich
- Kürbiskernöl hergestellt in heimischen Ölmühlen
- 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

Die Banderole mit der individuellen, fortlaufenden Kontrollnummer sichert Ihnen ein kontrolliert echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Andrea Zurk
Bäuerin

Zutaten:

- 400 g Risottoreis
- 2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- 2 EL Steirische Kürbiskerne
- 1 kleine Zwiebel
- 100 ml Weißwein
- Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- Salz
- Pilze nach Saison

Zubereitung:

Die Zwiebel feinwürfelig schneiden und in Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Danach mit der restlichen Gemüsebrühe auffüllen und dünsten lassen.

Dabei immer wieder umrühren. Das Risotto sollte bissfest sein, da es „nachzieht“.

Die Pilze waschen, schneiden und dünsten. Zum Ende der Kochzeit in das Risotto die Steirischen Kürbiskerne (am besten gehackt) und das Steirische Kürbiskernöl g.g.A., sowie die Pilze einrühren und abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!



Steirisches Kürbiskernöl- risotto mit Pilzen



„Das Schnitzel mit Stammbaum“

Transparenz in der Speisekarte – woher stammen das Fleisch, der Fisch, das Gemüse, die Erdäpfel, die Eier,...?



Die mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichneten Betriebe finden Sie auf:



WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT



Zutaten für 4 Portionen

Béchamel: 40 g Butter,
40 g Mehl, 250 ml Milch, Salz,
Pfeffer, Muskatnuss
200 g gekochtes, in kleine Würfel
geschnittenes Hendlfleisch
100 g blanchierte Gemüsewürfel
(Karotte, Sellerie, Lauch)
50 g Parmesan, fein gerieben
2 Eidotter Salz und Pfeffer
150 g rohe Erdäpfel, geschält und
in dünne Streifen geschnitten,
Öl zum Frittieren, 4 Hand voll
gemischter Salat (grüner Salat,
Radicchio, Paradeiser, Radieschen)
Apfelessig, Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A., Salz und Pfeffer

Nährwert je Portion:

Energie: 584 kcal
Eiweiß: 22,4 g
Kohlenhydrate: 14,3 g
Fett: 48,8 g
Broteinheiten: 1 BE
Ballaststoffe: 2,8 g
Cholesterin: 198 mg
Kalzium: 275 mg
Weinempfehlung:
Sauvignon Blanc

Gebackene Pralinen vom Hendl auf Kernölsalat

für Diabetiker geeignet - reich an Kalzium



KOCHEN & KÜCHE

Zubereitung (30 Min.) - Für die Béchamel-Sauce die Butter in einer Kasserolle schmelzen, Mehl einrühren, farblos anschwitzen, kalte Milch begeben und mit einem Schneebesen glatt rühren, fünf Minuten unter ständigem Rühren verkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, abschmecken und auskühlen lassen. - Für die Pralinen die Béchamel-Sauce mit allen übrigen Zutaten außer den Erdäpfelstreifen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu Kugeln formen und in den Erdäpfelstreifen wälzen, fest andrücken.

In reichlich Frittierfett bei 160 °C goldgelb frittieren, herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen. - Den gewaschenen und abgetropften Salat mit Kernölmarmade beträufeln, auf Tellern arrangieren und die Pralinen darauf anrichten.

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.

Vorname _____
Nachname _____
Straße _____
PLZ _____ Ort _____
Telefon _____
Datum _____ Unterschrift _____

Für alle, die in der Küche gerne zaubern möchten!



Speiseöl ist nicht gleich Speiseöl. Rohprodukt und Geschmack mögen manchen Verfechter des einen oder Liebhaber eines anderen Öls überzeugen.

Immer mehr Genießer beziehen gesundheitliche Kriterien in ihre Entscheidung mit ein.

Bisweilen sorgen Produktbezeichnungen und Zusatzangaben jedoch für Verwirrung. Und - ein Markenname allein besagt längst nicht alles.

„Speiseöl“, „Tafelöl“, „Salatöl“, „Frittieröl“ bezeichnen ein Gemisch verschiedener Öle ohne Sortenangabe.

Das Mischverhältnis ist angeführt - es wird nicht als „100 %“ oder „reines“ Öl einer Pflanze bezeichnet. Steht der Pflanzename dabei, muss Öl dieser Pflanze enthalten sein.

„Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ bedeutet 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in bester heimischer Qualität, das nicht raffiniert wird.

Das erklärt seinen einzigartigen Geruch und Geschmack sowie seine besondere Farbe! Alle wichtigen Inhaltsstoffe sind erhalten geblieben.

Obwohl es sich nicht zum Braten oder Frittieren eignet, findet es vielfältige Anwendungsmöglichkeiten in der warmen Küche.

Die Botschaften der Ölsprache

Generell wird zwischen „nicht raffiniert“ und „raffiniert“ unterschieden.

„**Nicht raffiniertes**“ Speiseöl wird durch Ausschmelzen oder ein anderes schonendes mechanisches Verfahren gewonnen. Es kann außerdem „nativ“ sein. „Nativ“ bedeutet, das Speiseöl wird aus nicht vorgewärmter Rohware durch Pressen ohne Wärmezufuhr oder durch andere schonende mechanische Verfahren gewonnen.

„**Raffiniert**“ heißt, dass Bestandteile aus den rohen Speiseölen auf chemische oder physikalische Weise (Entschleimung, Bleichung, Desodorierung und Entsäuerung) entfernt werden. Dadurch wird das Speiseöl haltbarer und höher erhitzzbar. Farbe, Geruch, Geschmack werden einheitlich, ein Teil der Inhaltsstoffe kann verloren gehen.

Andreas Fischerauer aus Pischelsdorf kombiniert in seinem Essigzentrum seit Jahren die kulinarischen Schwergewichte der Steiermark und darf stolz darauf sein, dass seine ungewöhnlichen Kreationen weltweit gefragt sind. Besonders die Kombination aus feinsten Fruchtesiggen und Kernöl schafft einzigartige Geschmackserlebnisse.

Andreas Fischerauer stellt seit 1996 feinsten Essig aus reiner Frucht oder Gemüse her. Dabei hat auch die Kombination mit Kernöl und die Verfeinerung edler Salate einen entsprechenden Schwerpunkt. Besonders interessant ist für Andreas Fischerauer auch die Weiterentwicklung. Dabei ist dann aus den besten steirischen Rohstoffen eine feinschmeckende Senfsorte entstanden – Kürbiskernsenf. Apfelessig, Kürbiskerne und Senfsaat ergeben diesen patentierten und geschmacklich besten Senf der Steiermark.

Selbstverständlich werden alle Essige und Senfsorten ohne Konservierungsmittel, Aroma- oder Farbstoffe hergestellt. Doch was macht das Erlebnis Essig und Kernöl so spannend? Andreas Fischerauer: „Feinster Fruchtesig bezieht den gesamten Geschmack und alle Aromen aus der Frucht. Diese Essige sind nicht nur gesund, sondern zumeist auch sehr geschmackintensiv. Kernöl zeichnet sich durch einen intensiven und vor allem typischen Geschmack aus.“

Die Kombination beider Aromen ergibt dann die vielfältige Lebenslust der Steiermark. Und diese schmeckt man dann.“

**Essigzentrum Fischerauer
Haus Nr. 156A
8212 Pischelsdorf
Geschäftsführer:
Ing. Andreas Fischerauer
www.essig.at
www.gourmetsenf.at**



Feinster Essig, Kernöl und Kürbiskernsenf



Bezahlte Werbung



Energiewälder als attraktiver Zusatzverdienst für Landwirte: Energie Steiermark sucht Biomasse-Lieferanten. Schnellwachsende Pappeln und Weiden liefern Bio-Energie.

Pappel sucht Bauer

Die Energie Steiermark hat ihre Ampel auf grün gestellt - mit dem Ziel, erneuerbare Energien zu forcieren. Dabei spielt Biomasse eine zentrale Rolle. Im Rahmen einer neuen Partnerschaft mit der Landwirtschaftskammer Steiermark und heimischen Landwirten soll

verstärkt steirisches Energieholz für die umweltfreundliche Gewinnung von Wärme und Strom eingesetzt werden. Das bietet Kunden ein Mehr an umweltfreundlicher Energie. Und eröffnet den Produzenten gleichzeitig eine interessante,

alternative Einkommensquelle. Denn wer auf seinen landwirtschaftlichen Flächen ab sofort „Turbo-Pappeln“ pflanzt, wird von der Energie Steiermark mit 500 Euro pro Hektar gefördert. Ein ökologisches Musterprojekt mit attraktivem wirtschaftlichen Zusatznutzen. Mehr als 20 Bauern in der Steiermark machen bereits mit und pflanzen auf 500.000 Quadratmetern schnellwachsende „Energiehölzer“ (Pappeln und Weiden) an – kommen auch Sie an Bord und werden Biomasse-Partner!

Infos Energie Steiermark:
Dipl.-Ing. Egon Dorner
Tel.: 0316 9000-50884
bioenergie@e-steiermark.com oder
unter www.e-steiermark.com
Infos Landwirtschaftskammer Steiermark:
Dr. Karl Mayer
Tel.: 0316 8050-1283
karl.mayer@lk-stmk.at



www.thermenland.at

Schenken Sie das Kostbarste – Zeit zu leben!



Mit den **Thermenlandgutscheinen** im Wert von **Euro 50,-** und **Euro 100,-** schenken Sie echte Wohlfühl-Zeit in den **sechs Thermen, 24 Partnerhotels** und **kulinarischen Spitzen-Betrieben**.

Der Beschenkte hat die freie Wahl die Thermenlandgutscheine für Thermeneintritte, Massagen, Kosmetikanwendungen, kulinarische Genüsse oder einen Wohlfühl-Urlaub einzulösen.

Die perfekte Ergänzung ist die **Thermenland-Geschenkbbox** bestehend aus einem **STYRIA SAMBUCUS Holundermassage- und Körperöl** (125 ml), einem **Duschtuch** und einer **Zotter-Schokolade** für **Euro 28,-**.

Alle Infos zu den Gutscheinen und weitere tolle Geschenksideen finden Sie auf www.thermenlandgutschein.at

Steirisches Thermenland
8263 Großwilfersdorf, Radersdorf 75
Tel.: 03385 – 66 040, info@thermenland.at



Bezahlte Werbung



Hermann Schützenhöfer
Landeshauptmann-Stv. u.
Tourismusreferent

Kürbiskernöl, das sogenannte „Grüne Gold“, darf sich heute in die Liste weltweit konkurrierender Markenprodukte einreihen und ist damit ein authentischer internationaler Imagerträger für die Steiermark.

Als Tourismusreferent freue ich mich daher besonders, dass das Kernöl ein kulinarisches Aushängeschild sowie einen appetitanregenden Sympathieträger für die gesamte Steiermark bedeutet. Dazu ergänzt es eindrucksvoll die allbekannten Vorzüge unserer Heimat.

Voller Stolz ob dieser Erfolgsgeschichte möchte ich mich an dieser Stelle besonders bei all den Kernölproduzentinnen und -produzenten sowie bei jenen bedanken, die für das Marketing und den Vertrieb verantwortlich zeichnen.

Lassen Sie sich alle das Steirische Kernöl gut schmecken!

Herzlich Ihr

Hermann Schützenhöfer
Landeshauptmann-Stv. u.
Tourismusreferent



Am Gaumen muss
etwas passieren



Alle Jahre wieder krönt ein internationaler Starkoch den Kürbiskernöl-Champion. Nach dem „Leibkoch der Queen“, Anton Mosimann, der Bad Gleichenberg im Vorjahr beehrte, setzte heuer der vielfach ausgezeichnete Haubenkoch Heinz Winkler diese Tradition fort.

„Es reicht nicht, wenn das, was auf dem Teller ist, schön aussieht. Beim Essen muss am Gaumen etwas passieren, definiert der Hotelinhaber und Küchenchef Heinz Winkler die hohen Maßstäbe in der Gastronomie. Eine der erlesenen Zutaten, die seinem feinen Geschmackssinn statthalten, ist das echte Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Beim Championat 2010 überraschte Winkler mit seiner detaillierten Schilderung der Erlebnisse, die ihm das prämierte Kürbiskernöl der Sieger am Gaumen bescherte. Für die rund 60 Juroren des diesjährigen Kürbiskernöl-Championats war dieser Abend allerdings nicht nur mit Genuss, sondern auch mit schwierigen Entscheidungen verbunden. Schließlich standen sie vor der Aufgabe, unter den zwanzig besten Produkten des Landes den Favoriten zu küren. Da wurde geschlakt, geschlürft und geschmatzt, bis der Sieger des diesjährigen Championats feststand.

Die 20 Finalisten finden Sie auf unserer Website unter www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Heinz Winklers ganz persönliche Kürbiskernöl-Kreation ist übrigens die Kombination mit Pistazieneis. Gaumenkitzel garantiert!

Sieger Championat 2010 / 2011

GEWINNER:

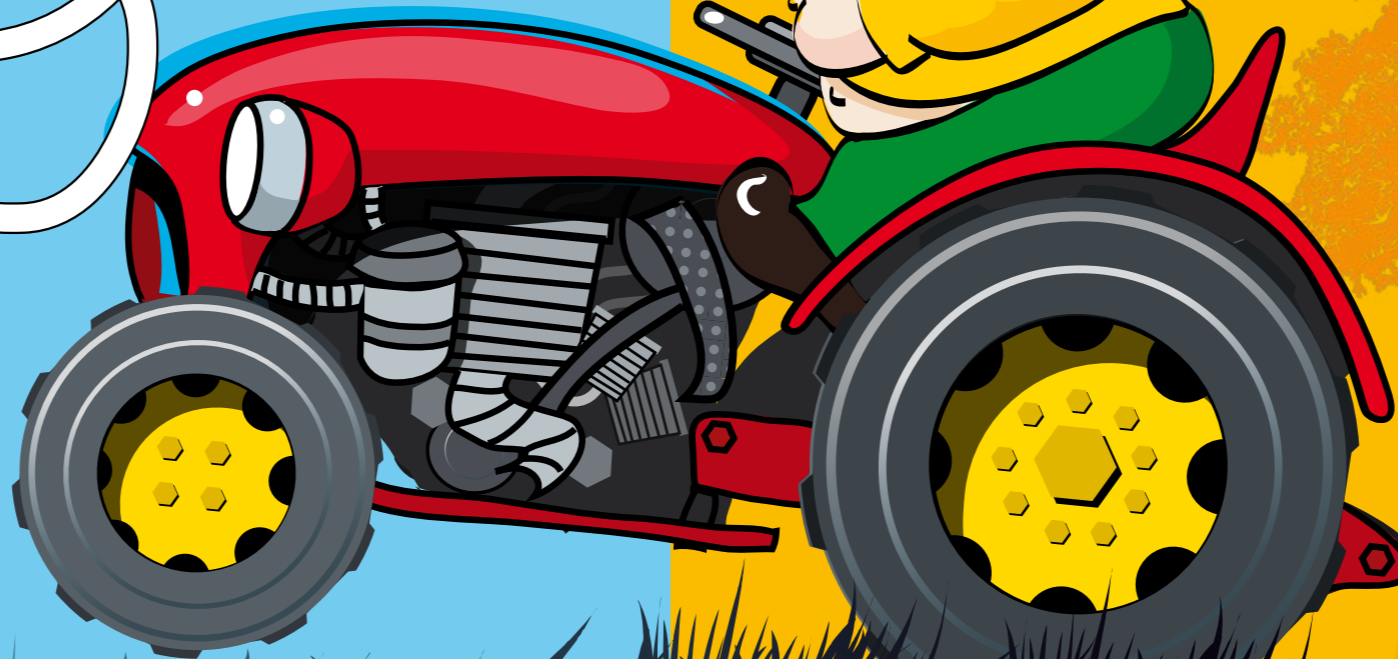
Aus 3.500 Einsendungen mit einem Namensvorschlag für mich wurde ein Gewinner ermittelt. Der 9-jährige **Massimo Neumann** aus Liezen durfte gemeinsam mit seinen Eltern ins Legoland (D) reisen.



Oh weh, jetzt hab' ich ein kleines Problem. Ich bin mir nicht mehr ganz sicher, welcher Weg der richtige ist! Könnt ihr mir dabei helfen, dass ich mich mit meinem Traktor nicht im Labyrinth verirre?



1
2
3



Meine Lieben,

erst einmal möchte ich mich bei euch bedanken. Ihr habt mir so viele tolle Vorschläge geschickt, dass ich vor lauter Freude über meinen neuen Namen gleich ein paar Runden über den Acker gerollt bin.

Auf dem Feld habe ich jede Menge Kollegen getroffen. Dick und rund sind sie dagelegen. Immer wieder hat der Bauer vorbeigeschaut. „Ein bisserl brauchen's noch“, hat er gemurmelt. Eines Tages ist er gekommen und hat gesagt: „Jetzt ist's soweit!“ Als er anfang, alle Kürbisse so hinzulegen, dass sie wie aufgefädelt ausschauten, da war mir klar – Erntezeit ist angesagt! Da kann ich doch nicht tatenlos zuschauen! Ihr doch auch nicht, oder? Mit dem Labyrinth könnt ihr bei der Kürbisernte helfen. Viel Spaß wünscht euch

euer Kürbilix



MIT STROM FAHREN? TESTEN SIE GRATIS! VON 22.-26. NOVEMBER



Wir stehen unter Strom. Unser Fuhrpark auch. Wenn Sie Grün ebenso lieben wie wir, dann laden wir Sie ein, Elektro-Mobilität selbst zu testen. Gratis! Von 22. - 26. November. Wir stellen Ihnen unsere E-Bikes, E-Scooter,

Segways und E-Autos gerne kostenlos für eine abgasfreie Probefahrt zur Verfügung. Und freuen uns über Ihren Testbericht. Vereinbaren Sie einen Termin unter: **0316 / 9000 58325** oder **emobility@e-steiermark.com**



ENERGIE STEIERMARK