



Großes
Gewinnspiel
für Kinder

steirische Presse.

Kernöl und die Gesundheit • Kernöl und die Schönheit • Kernöl und die Ernährung

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Für die Entwicklung der Steirischen
Öls Presse. Ihre wertvollsten Ölsorten
aus Steirischer Gegend.

LE 07-13
Erneuerung für die Landwirtschaft



Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Konsumentenschutz



„Suchen, Finden, Genießen.“

Transparenz in der Speisekarte:
Woher stammen das Fleisch,
die Milchprodukte, Eier,
Erdäpfel, Gemüse, Wild
und Fisch?



Auf diesen Plattformen finden Sie alle ausgezeichneten
AMA-GASTROSIEGEL-Betriebe in Ihrer Nähe.

Mobil:



Online:



WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT



Das EU-Logo geschützte geographische Angabe garantiert die Steirische Herkunft des Krens.



Würzig scharf durch den Winter - mit Steirischem Kren g.g.A.

wohltuend

Schon im 12. Jahrhundert schrieb Hildegard von Bingen vom gesundheitlichen Wert des Krens. Kren wird insbesondere in den Hauptanbaugebieten als Gewürz- und Hausmittel aufgrund seiner Wirkstoffe angewendet.

scharf

Steirischer Kren g.g.A. wird für seine besondere Schärfe geschätzt. Die Schärfe verdankt der Kren den enthaltenen Senfölen. Die schweren Böden in der Steiermark tragen zur Schärfe des Krens bei. Dies macht den Steirischen Kren g.g.A. besonders wertvoll.

würzig

Steirischer Kren g.g.A. bringt nicht nur Würze in Hauptgerichte, sondern auch in wohlschmeckende Suppen und Vorspeisen.
Anregungen, Rezepte und Informationen über Steirischen Kren g.g.A. finden Sie unter www.steirergemuese.at

Liebe Leserinnen und Leser

Kürbiskernöl-Bauern und Ölmüller blicken auf eine sehr arbeitsintensive Zeit zurück. Nun lagern die getrockneten und gerösteten Kürbiskerne sachgerecht und werden bei Bedarf frisch gepresst. Dann kommt ihr gehaltvolles Öl in Flaschen, um als exquisite, hochwertige Zutat Ihre Ernährung anzureichern.

Während im Sommer eine ausgewogene, vitaminreiche Kost aus heimischen Produkten keinen allzu großen Aufwand darstellt, müssen wir in der kalten Jahreszeit unseren Speiseplan wesentlich bewusster zusammenstellen.

Mit dieser „Ölpresse“ legen wir Ihnen das echte Steirische Kürbiskernöl als einfache und wohlschmeckende Möglichkeit einer zeitgemäßen, achtsamen Ernährung ans Herz. Damit Sie dabei garantiert keine Abstriche machen, zeigen wir Ihnen, worauf beim Kauf zu schauen ist. Außerdem verraten wir Ihnen, wie Sie mit ein paar Tropfen „Grünes Gold“ zu den Feiertagen Ihren Lieben ganz besondere Geschmackserlebnisse bereiten können.

Gutes Gelingen beim Ausprobieren der Weihnachtsrezepte wünschen Ihnen



Franz Labugger

Ing. Franz Labugger
Obmann



Andreas Cretnik

Ing. Mag. Andreas Cretnik
Geschäftsführer





Das ist des Blutzers Kern

Nach einem fruchtbaren Sommer ist für die Kürbisse mit dem Herbst die Zeit der Ernte angebrochen. Als sicheres Zeichen dafür gelten verdorrnde Stängel und Blätter sowie eine deutliche Verfärbung der Früchte.

Während der Speisekürbis mit seinem delikaten Fleisch als Basis unterschiedlichster Gerichte dient, eignen sich ausschließlich die Kerne des Ölkürbisses für die

Herstellung des echten Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. Unsere heimischen Kürbiskernöl-Bauern haben vor der Ernte auf ihren Feldern regelmäßig Kürbisse geöffnet und deren Innenleben inspiziert, um den perfekten Moment für die Ernte zu erwischen.

Ist dieser gekommen, gelangen moderne Spezialmaschinen zum Einsatz. Eine deutliche Erleichterung für die Landwirte, die früher jeden „Blutzer“ mit einem Hackmesser



halbieren und die Kerne händisch aus den einzelnen Kammern herausziehen und abstreifen mussten. In steirischer Mundart heißt dieser Vorgang „Auspatz’ln“. Mittlerweile fädelt ein Kürbispflug die Kürbisse in Reih und Glied auf, die Kürbiserntemaschine zerkleinert sie.

Maschinell lassen sich die Kerne zügig von Schale und Fruchtfleisch trennen. Da sie einen Wassergehalt zwischen 50 und 60 Prozent haben,

werden sie nach einer sorgfältigen Reinigung auf eine Kernfeuchte von 6 bis 8 Prozent gebracht.

Nach diesem zehn- bis zwölfstündigen Prozedere sind die Kürbiskerne bereit für ihre Lagerung.

Gepresst wird stets nur die aktuell benötigte Menge, damit die Konsumenten laufend ein frisches hochwertiges Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zur Verfügung haben.



Gerhard Wlodkowski
Präsident Landwirtschaftskammer Österreich

Sorgsame Herstellung

Steirisches Kürbiskernöl ist ein Top-Produkt und wird auch international immer begehrt. Hinter dieser steirischen Spezialität steckt eine monatelange, sorgsame Qualitätsarbeit der heimischen Bäuerinnen und Bauern.

Diese beginnt am Acker bei der sorgfältigen Vorbereitung des Saatbeetes, setzt sich in der ständigen Pflege der heranwachsenden Kürbisse fort und endet nach der umsichtigen Ernte der reifen Kürbisse mit der schonenden Pressung.

Das nussig duftende „Grüne Gold“ der Steiermark ist selbstverständlich durch ein ausgefeiltes, streng kontrolliertes Qualitätssicherungs-Programm bis zum Acker eines jeden Produzenten rückverfolgbar. Daher ist auf Öle mit der Banderole „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ absoluter Verlass.

Gerhard Wlodkowski
Präsident Landwirtschaftskammer Österreich



Die „Ölkuh“ und ihre Früchte

Kaum eine Frucht ist so vielfältig nutzbar wie der Steirische Ölkürbis. Schon vor rund 275 Jahren erkannten Menschen, dass im Inneren dieser Schalen ein enormes Potenzial steckt und begannen in der Steiermark mit dem Anbau von Ölkürbis. Damals wurden die getrockneten Kürbiskerne in Steinmühlen gemahlen und in holztrogähnlichen Knetbänken mit Wasser und Salz von Hand verknetet.

Das Rösten des dabei entstandenen Kürbisterzes über dem Feuer diente zum Trennen des Öls vom Eiweiß. Anschließend kam die erwärmte Masse – eingewickelt in ein Tuch - in eine massive Holzvorrichtung, die „**Steirische Ölkuh**“. Mit einem großen Hammer schlug nun der „Ölausschläger“ (Ölmüller) auf einen Holzkeil, der die beiden Einsätze („Manderl“ und „Weiberl“) mit der Röstmasse zusammen- und damit das Öl herauspresste.

Seit damals hat sich an diesem Herstellungsprozess bis auf einige Modernisierungen kaum etwas verändert.

Die Rahmenbedingungen entsprechen heute freilich den strengsten Hygienestandards. Gleich geblieben sind die hohen Anforderungen an das Fingerspitzengefühl des Ölmüllers. Nur die besten von ihnen erzeugen aus absolut einwandfreien Kernen das echte Steirische Kürbiskernöl g.g.A. in bewährter Qualität.

Auch was nicht als Öl in die Flasche kommt findet Verwendung. Schalen und Fruchtfleisch verbleiben nach dem „Auspatz'ln“ als Dünger auf dem Acker.

Nach dem Pressen bleibt der „Presskuchen“ übrig. Er beinhaltet hochwertige Inhaltsstoffe und wird in Pesto, Mehlspeisen oder als natürliches Eiweißfuttermittel eingesetzt.



Impressum:

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger:
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,
Texte: Renate Eichberger

Gestaltung: www.bruckbauer-grafikdesign.at
Druck: Leykam let's print, Neudörfel
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.



Was ein echter Steirer ist...

Achten Sie auf die Banderole, denn nur dieses Kürbiskernöl ist echtes **Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**



*Definierte Anbauggebiete des steirischen Ölkürbis:
Steiermark, Burgenland, Niederösterreich*

...der zeigt das! So hält es auch die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit ihrem Produkt, das in seiner Einzigartigkeit tatsächlich auf den ersten Blick erkennbar ist. Denn nur wo die Banderole drauf ist, ist garantiert echtes Steirisches Kürbiskernöl drin!

Immer mehr Konsumenten greifen zu Qualitätsprodukten aus Österreich! Regionalität des Anbauggebietes, Transparenz bei der Herstellung sowie umweltschonender Transport bilden zunehmend die Kriterien für eine bewusste Kaufentscheidung. Mit seinem vierstufigen Kontrollsystem liegt das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. voll im Trend! Der Weg des Produktes ist vom Anbau der Kürbiskerne bis hin zur Abfüllung in die Flasche lückenlos nachvollziehbar. Als optisches Zei-

chen belegt die weiß-grüne Banderole mit Mengenangabe und individueller Kontrollnummer die Spitzenqualität dieser ganz besonderen Spezialität aus der Grünen Mark, wie die Steiermark genannt wird. Rund 2.300 landwirtschaftliche Betriebe und dreißig gewerbliche Ölmöhlen bekennen sich als Mitglieder der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. voll und ganz zu diesen strengen Kontrollen. Sie sind sich bei der Arbeit ihrer enormen Verantwortung bewusst - immerhin garantiert die Banderole nicht nur Regionalität, Transparenz und optimalen Transport sondern bürgt ebenso für den unverkennbaren köstlichen Geschmack des „Grünen Goldes“ aus der Steiermark!





Steirisches Kernöl - was sonst

von Dr. Franz Siegfried Wagner

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ist authentisch! Es ist ein Produkt, das alle Anforderungen an ein traditionelles und modernes Lebensmittel erfüllt. Zutaten mit geprüfter Herkunftsdefinition werden von regionalen Manufakturen nach festgelegten traditionellen Standards zu einer einzigartigen kulinarischen Spezialität verarbeitet. Diese begeistert weltweit die Gaumen vieler Feinschmecker. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ist ein sympathisches Lebensmittel! Keine Massenproduktion, keine Umweltzerstörung, keine Missachtung ethischer Standards. Solange in der EU die Kennzeich-

nung der Herkunft von Zutaten nicht verpflichtend und deutlich sichtbar vorgeschrieben ist, ist die Verlockung groß, mit Kernölen nicht definierter Herkunft am Erfolg des originalen Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. mitzunaschen. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. wird aus den Kernen des Cucurbita pepo styriaca gewonnen. Deren besondere botanische Eigenschaften erzeugen ein im Codex Alimentarius Austriacus spezifiziertes „dichroitisches“ (zweifärbiges) Speiseöl mit typischem Grünton. Dieser ist durch spektroskopische Verfahren im Labor klar charakterisierbar.

Ausländische Kernöle weisen diese Schattierung bislang nicht auf. Was aber, wenn Cucurbita pepo styriaca in Zukunft auch in anderen europäischen Ländern oder gar im fernen China produziert wird?

Konsumenten haben ein Recht auf seriöse Information! Kontrolle der Qualität in Verbindung mit Kontrolle der Herkunft wird künftig das Herzstück einer neuen, notwendigen Qualitätsdefinition, die nicht nur Sicherheit, sondern Vertrauen schafft!

Dr. Franz Siegfried Wagner ist vom Bundesministerium für Gesundheit autorisierter Lebensmittelgutachter.

GENUSS
BALL
GRAZ.
10.02.2012
GRAZER CONGRESS

WWW.GENUSSBALL.AT

Tickets bei

oeticket.com
0316 80 88 200

LANGE
TAFEL
GRAZ
18.08.2012
GENUSS HAUPTSTADT

www.genusshauptstadt.at

Tickets bei

oeticket.com
0316 80 88 200



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH
GRAZ
Genuss Hauptstadt



Was genau das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zu etwas Besonderem macht, darüber scheiden sich die Geister.

Während das Kürbiskernöl in seiner ursprünglichen Form mit seiner nussigen Note punktet und Knabberkerne in ihrer vertrauten oder exotischen Hülle mit ihrem Knusperereffekt überzeugen, steht bei den Beauty- und Pflegeprodukten auf Kürbiskernöl-Basis der kosmetische Wert an oberster Stelle. Wer auf

eine bewusste Lebensweise achtet, der weiß bei sämtlichen Varianten den rundum positiven Einfluss zu schätzen. Als Geschenk eignet sich das Steirische Kürbiskernöl ganz besonders durch seinen langfristigen Einsatz.

Wie sehr Ihnen das Wohl des Beschenkten am Herz liegt, zeigen Sie durch die achtsame Wahl eines Präsentes für Körper, Geist und Seele. Dank der vielfältigen Produktpalette, die vom Kürbiskernöl, über

Knabberkerne, Kürbiskern-Nougat Schokoladen und Kürbiskernkugeln bis hin zu Lotionen, Cremes und Shampoos reicht, sprechen diese Geschenke heimischer Kürbiskernöl-Bauern alle Sinne an.

Mit einem individuell zusammengestellten Geschenkkorb zeigen Sie, dass Sie mit Herz und Hirn schenken. Der besondere, heimelig-vertraute und doch stets aufs Neue überraschende Geschmack löst bei jedem Biss ein emotionales Ess-Er-

lebnis aus. Beim wohligen Genuss denkt der Beschenkte immer wieder gern an den edlen Spender dieser kulinarischen Freuden!

Ob Freunde, Kunden oder Mitarbeiter – ein Geschenk mit dem hochqualitativen Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. besichert Menschen, die Ihnen viel bedeuten, im Jahr 2012 eine Reihe kulinarischer Highlights und sorgt dafür, dass Sie bestens und über einen längeren Zeitraum im Gedächtnis bleiben!

**„Grünes Gold“ -
schenken mit
Mehrwert**

Zutaten für 4 Portionen

- 5 Eidotter, 60 g Speiseöl,
- 60 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.,
- 1 Pkg. Vanillezucker,
- 180 g Staubzucker,
- 5 Eiklar, 120 g Kristallzucker,
- 1 Prise Salz,
- 300 g Mehl,
- 120 g geriebene Steirische Kürbiskerne,
- 9 g Backpulver,
- 120 g Milch,
- Butter und Mehl für die Form,
- ca. 200 g Marillenmarmelade,

Schokoglasur:

- 100 ml Wasser,
- 200 g Kristallzucker,
- 150 g Zartbitterkuvertüre, ✨
- ca. 50 g Steirischer Kürbiskernschrot zum Bestreuen ✨

Steirischer Kürbiskernöl-gugelhupf



KOCHEN & KÜCHE

Eidotter mit Öl, Vanillezucker und Staubzucker schaumig rühren. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu Schnee schlagen und unter die Eidottermasse heben. Mehl mit Kürbiskernen und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eimasse heben. Masse in die befettete und bemehlte Form füllen. Bei 150° C ca. 50 Minuten backen. Für die Schokoladeglasur Wasser mit Zucker aufkochen und die zerklüftete Kuvertüre drin schmelzen.

Die Glasur mit einem Stabmixer unter ständigem Umrühren abkühlen lassen. Den ausgekühlten Gugelhupf mit heißer Marillenmarmelade bestreichen und mit Schokoglasur glasieren, geriebene Kürbiskerne auf die noch weiche Glasur streuen.

Kombi - Angebot

6 Ausgaben „Kochen & Küche“ + 1 Kochbuch Ihrer Wahl

jetzt nur
€ 12
(inkl. MwSt. und Porto)



Die besten Rezepte

Fleischlose Hausmannskost

Für alle, die in der Küche gerne zaubern möchten!

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 31,90 inkl. MwSt. und Porto). Kochen & Küche erscheint monatlich mit mehr als 45 Rezepten pro Ausgabe.

Vorname _____

Nachname _____

Straße _____

PLZ _____

Telefon _____

Datum _____

Ort _____

Unterschrift _____

Zutaten:

300 g Mehl glatt,
60 g Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.,
250 g Butter,
100 g Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, Staubzucker und Vanillezucker dazugeben.

Dann das Steirische Kürbiskernöl und die kalte, dünn geschnittene Butter dazugeben. Mit den Händen kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Kurz im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Danach zu einer Rolle formen und in gleich große Portionen teilen. Diese zu Kipferln formen, auf ein beschichtetes Backblech legen und bei 180° C ca. 15 - 20 Min. backen lassen. Den richtigen Zeitpunkt erkennen Sie daran, dass sich die Spitzen der Kipferln bräunlich verfärben.

Auskühlen lassen und wahlweise in einem Staubzucker/Vanillezucker-gemisch wälzen oder die Spitzen in Schokolade tunken.



Steirische Kürbiskernölkipferln ca. 80 Stück



Steirische Kürbiskernölpraline ca. 30 Stück

Zutaten:

100 g Butter, 30 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., 250 g weiße Schokolade, 20 ml Amaretto, gehackte, geröstete Steirische Kürbiskerne

Zubereitung:

Die Butter mit Steirischem Kürbiskernöl luftig aufschlagen. Dann die geschmolzene, überkühlte Schokolade hinzufügen und mit Amaretto abschmecken. Diese Masse im Kühlschrank handfest werden lassen. Anschließend Kugeln á 10 g formen und in den Kürbiskernen wälzen. In Papierförmchen setzen.

TIPP: Sollte die Masse zu weich sein, kurz ins Gefrierfach geben.



Dipl.-Päd. Peter Schmuck,
LBS Bad Gleichenberg



Geschenks-TIPP

36 Hauben krönen das Steirische Kürbiskernöl.

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

Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (Hrsg.)
„Steirische Versuchung“
2. Auflage, Eigenverlag
Leibnitz; 2008, 148 Seiten
ISBN 978-3-200-01203-5

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



Kürbiskernöl kann weitaus mehr als Salat verfeinern! Wie, das erfahren Küchenneulinge ebenso wie leidenschaftliche Hobbyköche bei der Lektüre des Buches „Steirische Versuchung“.

G'schmackig illustriert, von Experten mit einer kräftigen Brise Hintergrundwissen gewürzt, appetitlich aufbereitet, machen darin allerlei Rezepte verschiedener (Hauben)Köche Gusto auf kulinarische Leckerbissen mit dem gewissen Etwas.

Überraschen Sie Ihre Gäste und führen Sie sie mit der „geheimen Zutat“ Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auf gut Steirisch in Versuchung!

Grün schimmert es unterm Weihnachtsbaum



Alle Jahre wieder bringt die Weihnachtszeit für viele Menschen kleine oder größere Ernährungssünden mit sich. Ein paar simple Tipps und Tricks helfen, diesen unerwünschten Nebeneffekt der Festtage zu vermeiden. Neben der Menge die wir essen, ist die Qualität entscheidend. Geschmacklich bietet Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. verlockende Gaumenfreuden. Doch auch in anderer Hinsicht ist es einzigartig! Typischen Weihnachtskekse beschert es aufgrund nussige Nuancen, wer das Ausgefallene schätzt, dem erschließt es völlig neue Dimensionen des Backens. Außerdem verleiht es Mehlspeisen durch seine tiefgrüne Farbe einen speziellen optischen Touch.

Mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. gelangt 100 % Natur ganz ohne Zusätze auf Ihre Festtagstafel. Seine Einsatzmöglichkeiten gehen weit über die Salatzubereitung hinaus. Köstliche Rezepte finden Sie im Internet auf <http://www.steirisches-kuerbiskernoel-gga.at>.

Möchten Sie Kürbiskernöl zum Backen verwenden, achten Sie beim Austausch von Butter/Margarine auf Mengenunterschiede. 1:1 funktioniert dabei leider nicht. Da Butter und Margarine fest sind, Steirisches Kürbiskernöl jedoch flüssig, geht die Bindung im Teig verloren. Das Rezept auf S. 16 können Sie für sämtliche Kekse, die einen Mürbteig verlangen, als Basis nehmen.





Sie sind die **Champions**



Steirisches Kürbiskernöl
Championat
2011/2012



Riesengroß ist die Freude, aus der höchsten Kernöl-Prämierung des Landes siegreich hervorzugehen! „Unsere Qualitätsarbeit macht sich bezahlt“, strahlte die Siegerfamilie des Kürbiskernöl-Championats 2011/12 mit den Vize-Champions um die Wette. Ein „Stockerlplatz“ bei dem von Landwirtschaftskammer Steiermark und Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. durchgeführten Bewerb ist schließlich etwas ganz Besonderes! Hinter dem Siegerbetrieb und seinen Mitspielern liegt ein harter

Weg. Erst einmal galt es für sie, in zwei aufeinander folgenden Jahren bei der Verkostung zur Landesprämierung mit ihrem Kernöl die volle Punktezahl zu erlangen. 383 Betriebe präsentierten sich diesmal beim Vorentscheid. 85 Betriebe durften sich der weiterführenden Verkostung stellen. Danach hieß es beim Championat 2011/12 für 75 Juroren ihre Geschmacksknospen maximal zu sensibilisieren und nach strengsten Kriterien ihren Favoriten zu nominieren. Keine leichte Aufgabe! „Jedes einzel-

ne dieser Kürbiskernöle entspricht in Geschmack und Qualität allerhöchsten Ansprüchen“, lautete der einhellige Tenor. Die Jury aus Vertretern der österreichischen Spitzengastronomie, aus Politik und Medien hat entschieden. Für die steirischen Kürbiskernöl-Produzenten geht die Arbeit jedoch weiter. Denn zwei Dinge sind gewiss: das nächste Kürbiskernöl-Championat kommt bestimmt – und die Latte liegt extrem hoch!

Mehr Infos unter: <http://www.steirisches-kuerbiskernoel-gga.at>

Großes Gewinnspiel

Wie lautet das Wort?

Gestern bekam ich Besuch von einer Familie, der ich berichten durfte, wie mein Leben rund um den Steirischen Ölkürbis aussieht. Als ich erzählte, wie ich Kerne und Fruchtfleisch aus der Schale gelöst habe, bekamen meine Gäste ganz große Augen. Ihr wisst sicher, welches Wort sie nicht verstanden haben! Tragt diesen Mundart-Ausdruck auf dem Gewinnkupon in die dafür vorgesehenen Felder ein und gewinnt



1. Preis

2 Übernachtungen mit Halbpension für 1 Kind in Begleitung eines Erwachsenen in einem steirischen Thermenhotel inkl. Thermeneintritt und Besichtigung einer Ölmühle

2. Preis
Leckerbissen - Box

3. Preis
Knabberspaß

Die Gewinner der vorigen Ölpreß-Ausgabe:

1. Preis:
Jenni Buchberger, Ritzelhofstraße 28,
4052 Ansfelden;

2. Preis:
Leandra Kreisser, Schönau 48,
6323 Bad Häring;

3. Preis:
Tobias Ried, Am Veitlberg 26,
2051 Zellerndorf

Bitte den Kupon (oder Blatt Papier) ausfüllen und in einem ausreichend frankierten Kuvert senden an:
Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Kennwort „Gewinnspiel“ 8430 Leibnitz, Julius-Strauß-Weg 1a

Dein Gewinnkupon

schreibe in dieses Feld das Lösungswort aus dem Rätsel
(Lösungswort steht in „Kürbelix Winterfreuden“)

Dein Vorname und Nachname

Deine Adresse

Deine Telefonnummer und die Unterschrift eines Erziehungsberechtigten



Kürbelix Winterfreuden

Als Kürbelix neulich auf den Kürbisacker ging, erkannte er ihn kaum wieder. Wo erst junge Pflänzchen standen, später reife Kürbisse lagen, die er dann „auspatz’ln“ (so nennt man in Mundart das Herauslösen der Kürbiskerne) durfte, liegt derzeit nur blanke Erde. Dass sich der Boden nun ein paar Monate lang erholen muss, passt Kürbelix gut. So kann er auf dem Acker spielen, ohne aufpassen zu müssen!

Am meisten freut er sich auf den ersten Schnee! Da ist alles wunderschön weiß und er kann endlich wieder einen Schneemann bauen! Der bekommt eine Karottennase, Kohlenaugen und natürlich einen Mund aus vielen Kürbiskernen!

So in Gedanken an Winterfreuden hat Kürbelix ganz die Zeit übersehen. Weil es jetzt schon so früh finster wird, stand er plötzlich da und konnte die Hand vor Augen nicht mehr sehen. Gerade als er ein bisserl Angst bekam, sah er in der Ferne ein helles Licht. Sofort wusste er, das ist die Kerze, die der Bauer in den ausgehöhlten Kürbis gestellt hat. Vom Fensterbrett aus hat ihm der Kürbis so den Weg gezeigt! Huiii, da ist Kürbelix ganz schnell nachhause gelaufen!



Wohlfühltage in Bad Radkersburg

Die Tage werden kürzer, die Temperaturen sinken - jetzt ist genau die richtige Zeit, im gesunden Bad Radkersburger Thermalwasser zu relaxen, es sich bei den Gastgebern der Region so richtig gut gehen zu lassen und sich von den vielen Advent-Veranstaltungen rund um das Adventdorf in der historischen Altstadt von Bad Radkersburg verzaubern zu lassen.



Advent in Bad Radkersburg

von 16.11. bis 24.12.2011



- **Advent.Dorf am Hauptplatz** (Do bis So)
- **Advent.Pfad mit Klang-Installationen** am 2., 3., & 4. Adventsamstag - Führungen
- **Eislaufen am Hauptplatz** ab 26. November (ab 10 bzw. 14 Uhr)
- **Advent-Konzerte:** Im ZEHNERHAUS:
1.12. Wolfram Berger | 15.12. Leo Kysela
22.12. Hannes Urdl & Raphael Wressnig
In der Stadtpfarrkirche: 8.12. Oswald Sattler
Weitere Advent-Konzerte in den Hotels!

Termine & Infos: www.badradkersburg.at

Das Top-Wohlfühlpaket

DER GASTGEBER DER REGION

Relaxdays plus

4 Tage/3 Übernachtungen inkl. Frühstück

- 3 Tage Parkthermen-Eintritt inkl. Sauna
- 1 x Rückenmassage (25 min.)

Frühstückspension/GH ab € 157,-
Hotel Garni ab € 187,-

Bei Anreise Sonntag erhalten
Sie die 4. Nacht um nur € 2,-

P.p.P. Gültig bis 26.2.2012.

Infos zu den Relaxdays und Top-Angeboten der
4-Sterne-Thermenhotels erhalten Sie unter:
+43 (0) 3476 / 2545 oder www.badradkersburg.at

ab nur
€ 139,-
im Privatzimmer



Top-Angebote zu Top-Preisen

Hotel im Park ****superior

BAD RADKERSBURGS ERSTE WOHLFÜHLADRESSE



Adventzeit = Verwöhnzeit

2 Übernachtungen im EZ bzw. DZ inklusive

- Kulinarium der Sinne mit Erlebnis-Frühstücksbuffet, Mittagsjause, 6-Gang Abendmenü
- Teilnahme am Entspannungs- und Aktivprogramm
- Hoteleigene Thermen- und Saunalandschaft

ab **€ 195,-** P.p.P. Gültig von 27.11. bis 23.12.2011, (ausgenommen 8.-11. Dez. 2011). Kein EZZ.

Mehr Infos: +43 3476 / 25 71 | www.hotel-im-park.at

Vitalhotel der Parktherme****

DAS GENIESSERHOTEL AN DER PARKTHERME



Mit direktem
Verbindungsgang
in die Parktherme

Vita Est Unser Klassiker

3 Tage/2 Übernachtungen inklusive

- reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Feinschmecker-Halbpension
- freie Tageseintritte in die Parktherme & Sauna.Welt
- Cappuccino & Kuchenbuffet
- 1/4 l Steirisches Kürbiskernöl **GRATIS**

ab **€ 183,-** P.p.P. im DZ. Gültig bis 26.2.2012.

Mehr Infos: +43 3476 / 41 500 | www.vital-hotel.at

Hotel Zur Alten Sporgasse 4*

WOHLFÜHLEN IM HISTORISCHEN AMBIENTE



Wohlfühl-Hit

3 Tage/2 Übernachtungen inklusive

- reichhaltigem Frühstücksbuffet
- 2 x Parkthermen-Eintritt
- 1 x Feinschmecker-HP im Restaurant „Fontäne“ oder im „Mehrblick“ der Parktherme

um **€ 105,-⁴⁰** P.p.P. Gültig im DZ. Gültig bis 26.2.2012, (ausgenommen 26.12.2011 - 03.01.2012)

Mehr Infos: +43 3476 / 3500 42100 | www.sporgasse.at