

DIE STEIRISCHE OLPRESSE



Frisch befüllt

Die neue Website von
„Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

Seite 14

Frisch gebacken

Leckere Kekse mit
Kernöl selber backen

Seite 18/19

Frisch gebastelt

Köstliche Christbaumkugeln
in Eigenproduktion

Seite 22/23

Haubenköche krönen das **Steirische Kürbiskernöl**

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

Unser
Geschenk
Tipp



Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (Hrsg.) „Steirische Versuchung“
2. Auflage, Eigenverlag Leibnitz; 2011, 148 Seiten, ISBN 978-3-200-01203-5

Kürbiskernöl kann weitaus mehr als Salat verfeinern! Wie das geht, erfahren Küchenneulinge ebenso wie leidenschaftliche Hobbyköche im Buch „Steirische Versuchung“.

G'schmackig illustriert, gewürzt mit einer kräftigen Prise Hintergrundwissen und appetitlich angerichtet. Rezepte verschiedener (Hauben)Köche machen Gusto auf kulinarische Leckerbissen mit dem gewissen Etwas.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit der „geheimen Zutat“ Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.!

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



© Karl Schrotter

Ing.
Franz Labugger
Obmann



© pixelmaker.at

Ing. Mag.
Andreas Cretnik
Geschäftsführer

Liebe Leserinnen und Leser

“Immer mehr Produkte strömen aus aller Herren Länder in unsere Regale, gleichzeitig haben Kunden immer weniger Zeit zum Einkaufen. Das unverkennbare Steirische Kürbiskernöl g.g.A. lässt Konsumenten inmitten dieses Zwiespalts garantiert hochwertig einkaufen.

Abkürzungen mögen wohl trendy sein, viele sind jedoch unverständlich oder gar irreführend. Die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. setzt in diesem Logo-Dschungel auf Ehrlichkeit, Authentizität und knallharte Kontrolle. Namenszusätze wie g.U. (Ursprungsbezeichnung) oder g.g.A. (geschützte geografische Angaben) sind von der EU geregelt und zum Schutz der Konsumentenden eingeführt. Damit gekennzeichnete Produkte haben einen hohen Wiedererkennungswert, erfüllen feinste geschmackliche Anforderungen und sind von garantiert bester Qualität. Gerade im Lebensmittelbereich zahlt es sich zum Schutz vor Missbrauch und Nachahmung aus, auf Herkunftsgütesiegel zu achten. Ein Blick auf Plakette und Banderole genügt und Sie wissen, dass es sich um ein Produkt handelt, das höchste EU-Ansprüche erfüllt und dessen Wertschöpfung in unserem Land bleibt. Im Fall des Steirischen Kürbiskernöls bedeutet „g.g.A.“ vollreife Kerne aus heimischer Erde, traditionellen Röstvorgang und das alles dank Banderole auf einen Blick erkennbar.

In diesem Sinne – wohl bekomm's! ”

Ein Kürbis stellt hohe Ansprüche

Kugelig, grün-orange und prall lagen sie da, die Kürbisse der Erntesaison 2016. Doch so robust wie sie aussehen, sind diese Riesenbeeren gar nicht. In Wahrheit sind sie sogar ganz schön sensibel! Trotz ein paar frostiger und feucht-schwüler Zwischenfälle erlaubte das heurige Jahr den beliebten "Plutzern", sich zur Bestform zu entwickeln.

Das Wetter hatte 2016, was die Diva unter den Feldfrüchten anbelangt, ein perfektes Timing: gerade als die zarten Blüten in ihrem kräftigen Sonnen-gelb an den Stängeln sprossen, bildete die trockene, warme Witterung ein hervorragendes Klima für die weitere Entwicklung.

Eifrigen Bienen sei es gedankt, dass sie für eine gute Befruchtung sorgten. So konnten sehr viele Kerne in den Kürbissen heranreifen, was der Landwirtschaft eine zufriedenstellende Ernte und den Kürbiskernöl-Fans eine lückenlose Versorgung mit dem flüssigen Grünen Gold beschert. Denn in die Flasche kommt bei den Produktionsbetrieben von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. nur hochwertiges Öl aus optimal ausgereiften Kürbiskernen.



Regen

Immer wieder wurde die Schwüle des heurigen Frühlings und Sommers durch Niederschläge unterbrochen. Ende Juli brachten allzu umfangreiche Regengüsse die Ölkürbisse in arge Bedrängnis, weil dadurch die Blätter ziemlich rasch abstarben. Stauasse Feldstücke und Bodenverdichtungen mag der Steirische Ölkürbis nämlich überhaupt nicht. Zum Glück boten ihm die vielen Sonnenstunden genügend Möglichkeit, sich zu erholen.



Sonne

Manche mögen's heiß! Um sich zu seiner vollsten Blüte entfalten zu können, benötigt der Steirische Ölkürbis die Unterstützung der Sonne. Die trockenen, warmen Verhältnisse des heurigen Sommers kamen ihm da äußerst gelegen. Die strahlenden Blüten lockten ausreichend Insekten an, für eine gute Befruchtung war also gesorgt. Auf diese Weise konnten besonders viele Kerne in den Kürbissen heranreifen, auf dem Teller darf's daher ruhig ein bisschen mehr sein!



Frost

Da kann man noch so gut aufpassen, wenn die Natur nicht will, nutzt alles nichts. Die Böden waren bestens strukturiert und mit Humus versorgt, den jungen Pflänzchen gingen die passenden Vorfrüchte (Raps, Sonnenblume und Sojabohne) voraus – und dann schlug Ende April Väterchen Frost zu. Was zur Folge hatte, dass so manch aufstrebendes Pflänzchen erfror, kaum hatte es das Licht der Welt erblickt. In einigen Anbaugebieten musste völlig neu angepflanzt werden. Glücklicherweise holten diese Nachzügler ihren Rückstand rasch auf. Mancherorts wurde darauf allerdings verzichtet und das Feld stattdessen für andere Feldfrüchte genutzt. Für das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. waren solche Flächen in diesem Jahr freilich verloren.



© 2x Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Kernölfeld mit Hagelschaden

Hagel

Für die heimische Landwirtschaft bedeutet Hagel stets aufs Neue eine große Herausforderung. So blieben auch in diesem Jahr einige Regionen nicht von den ungeliebten Eisklumpen verschont, die teilweise Eiergröße erreichten und entsprechendes Unheil anrichteten. Wie gut, dass das geschützte Anbaugebiet der Steirischen Ölkürbisse groß genug ist für eine zumindest teilweise Kompensation.

Ölmüller holen das Beste aus dem Kern

1 Bestens aufgehoben

Verarbeitet wird stets jene Menge an Kernen, die aktuell benötigt wird. Bis sie an die Reihe kommen, verbringen die angelieferten Kerne die Zeit in dichten Säcken oder Containern, gut geschützt vor Licht und Schädlingen. Wichtig ist außerdem, dass die Kerne in trockener Umgebung gelagert und keinen Gerüchen ausgesetzt sind. So sind sie mindestens zwei Jahre bei voller Qualität haltbar.

2 Perfekt gereinigt

Die benötigte Menge an Kernen wird noch einmal gesäubert. Im Zuge dieser Reinigung werden verbliebene Schalentteile und Reste von Fruchtfleisch weitgehend entfernt. Anschließend werden die Kerne gemahlen und unter Beigabe von Salz und Wasser verknetet, damit sich die wasserlöslichen Substanzen von den öllöslichen trennen.

3 Aromatisch geröstet

Nun wird es richtig spannend. Sobald sich die Knetmasse in der vorgewärmten Röstpfanne befindet, sind Fingerspitzengefühl und Know-how gefragt. Vorsichtig wird sie bis auf max. 120 °C erhitzt. Dabei entstehen die für den Geschmack des Öls ausschlaggebenden Röstaromen. Weiter geht es in die meist hydraulische Stempel- und Pressmaschine. Durch schonende Pressung mit bis zu 300 bar wird die kostbare Flüssigkeit gewonnen. Diese darf jetzt noch eine Weile „absitzen“ und dann ist das schmackhafte Grüne Gold endlich zum Genuss bereit.

4 Vom Feinsten

Im Labor wird das Öl auf Rückstände untersucht. Die Kundschaft kann sich darauf verlassen, dass nichts drinnen ist, was nicht hinein gehört. Geschmack und Qualität werden ebenfalls regelmäßig überprüft.

5 Im passenden Outfit

Damit das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. auch äußerlich unverwechselbar ist, trägt es die typische Banderole. Die fortlaufende Nummerierung macht eine lückenlose Herkunftskontrolle möglich. Dazu kommt noch das Etikett des jeweiligen Betriebes.

6 Das große Finale

Viele Kernöl-Fans kennen „ihre“ Kernölbäuerin oder „ihren“ Ölmüller persönlich und kaufen ihr Grünes Gold direkt im Ölmühlenladen oder auf dem regionalen Bauernmarkt. Andere erwarten irgendwo auf der Welt sehnsüchtig die nächste Lieferung aus der fernen Steiermark. Ist das köstliche Öl zu guter Letzt am Ziel angekommen, ist es lichtgeschützt in der dunklen Flasche der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. gut aufgehoben. Jetzt sollte es möglichst kühl gelagert werden (nicht im Kühlschrank). Ist eine Flasche erst einmal offen, empfiehlt sich ein möglichst zügiger Verzehr. Tipps für den vielfältigen Einsatz des geschmackigen Allround-Öls finden Sie im Rezeptteil auf den Seiten 16-19.





© Pixelmaker.at

Sensorik erkennt die Güte

Geschmäcker sind verschieden. Dank professioneller Sensorik sind jedoch Urteile über Lebensmittel möglich. Nur edelste Rohware, verarbeitet nach höchsten Grundsätzen, stellt die Fachjury zufrieden. Sie gibt ihr OK nur, wenn alle Farb-, Geruchs- und Geschmacksnuancen stimmen.



© Stefan Kristoferitsch

Echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erkennen Sie an der Farbe, am Geruch, an der Konsistenz und am einzigartigen Geschmack.

Gaumenfreuden

Insgesamt 396 Ölmühlen und bäuerlichen Betrieben aus der heimischen Landwirtschaft ist es gelungen, bei der Landesprämierung 2016 den strengen Bewertungskriterien der Prüfungskommissionen zu entsprechen. Sie dürfen nun neben der bekannten weiß-grünen Banderole die kreisrunde goldene Plakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2016“ führen, die höchste Qualität der Kerne aus klar definierten Anbaugebieten und von der Saat bis zur Abfüllung sorgfältigste Verarbeitung garantiert.

Superstars

Sage und schreibe elf Kürbiskernöl-Produktionsbetriebe haben es mittlerweile trotz der hohen Anforderungen geschafft, seit 17 Jahren in Serie die Landesprämierung zu bestehen. Hinter jedem einzelnen Erfolg steht das Resultat einer lückenlos hochwertigen Produktionskette. Denn nur wenn bestens qualifizierte Landwirtschaften und Ölmühlen an einem Strang ziehen, ist eine solche Spitzenqualität überhaupt erst möglich. Beim Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. stimmt eben alles von A-Z!

Gustieren

Intensiv tiefgrün mit rötlichen Reflexen muss das Kürbiskernöl schillern. Die feinen Röst- und vollmundigen Nussaromen müssen den Gaumen zum Klingen bringen. Wer Lust hat, seine Geschmacksnerven darauf zu trainieren, die hochwertigen Öle aus der Angebotspalette herauszufinden, hat in Graz mehrmals im Jahr dazu Gelegenheit. Nehmen Sie unter sachkundiger Anleitung an einer Degustation von Kürbiskernöl teil. Sie werden überrascht sein, welche Unterschiede es zu entdecken gibt!

TERMINE 2017

7. April
5. Mai
8. September
6. Oktober
3. November

Jeweils von
17:00 bis 18:30 Uhr
in Graz

KERNÖL-DEGUSTATIONEN 2017

Bei einer Degustation erfahren Sie alles über:

- Herkunftsschutz
- den Weg vom Acker in die Flasche
- Eigenschaften/Verarbeitung/Verwendungsvielfalt
- Verkostungsarten und Grundlagen der Sensorik
- Qualitätskriterien

Die abschließende Verkostung beweist:

Den gewünschten Geschmack in bester Qualität bietet ausnahmslos das Produkt mit der Banderole!

Weitere Informationen zu den Verkostungen unter:
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

SCHARF, WÜRZIG, STEIRISCH!

Egal ob frisch gerieben zur Brettljause oder als raffinierte Zutat im traditionellen Käferbohnen-salat, in Suppen, Saucen, Aufstrichen – Steirischer Kren wird für seine besondere Schärfe geschätzt und gibt damit Gerichten das gewisse Etwas! Die Power-Wurzel wird auch das „Penicillin des Gartens“ genannt. Jede Menge wertvolle Inhaltsstoffe stärken unsere Abwehrkräfte und wirken positiv auf Körper und Geist! Die Vitamine des Krens und seine ätherischen Öle mit dem Wirkstoff Sinigrin haben antibiotische Wirkung und machen ihn zu einem Vorbeugemittel gegen Erkältungen.

STEIRISCHER KREN g.g.A.

Und das steirische Original erkennen Sie am Siegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.). Das EU-Herkunftsschutz-Logo garantiert, dass Steirischer Kren drin ist, wo Steirischer Kren drauf steht! Nur wenige ausgewählte Spezialitäten tragen dieses europäische Qualitäts-gütezeichen.



Ausgezeichnete Gastronomie!

Das AMA-Gastrosiegel garantiert kontrollierte regionale Herkunft von Fleisch, Milchprodukten, Eiern, Erdäpfeln, Gemüse, Wild und Fisch!



WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT

Das war die

Ice Surprise Tour durch ganz Österreich

Naschkatzen dachten, sie hätten schon alles probiert, was die Eistheke hergibt, und dann das! Endlich dürfen Käferbohne, Kürbiskernöl und Kren ihren Geschmack über Salatschüssel, Jausenbrett und Würstelteller hinaus entfalten und sich als köstliche Eissorten der Welt präsentieren.

Bei der ersten Ice Surprise Tour, die im Sommer 2016 durch alle Landeshauptstädte geführt hat, räumten die Bio Wiesenmilch und die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. endgültig mit dem Vorurteil auf, dass sich die drei K – Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Steirische Käferbohne g.U. und Steirischer Kren g.g.A. – lediglich als würzige Nebendarsteller eines Hauptgerichts eignen. Die Reaktionen des Publikums, das zu sommerlichen Hits von KRONEHIT und Live-Moderation in den Genuss der cremig-kalten Kostproben kam, reichten von „heast is des leiwand“ über „hätt' i mir nit gedenkt“ bis hin zu „einfach unglaublich“.



Das zergeht auf der Zunge: köstliches Eis mit dem Geschmack der „drei Steirischen K“! Hergestellt aus hochwertigen Zutaten, versteht sich!

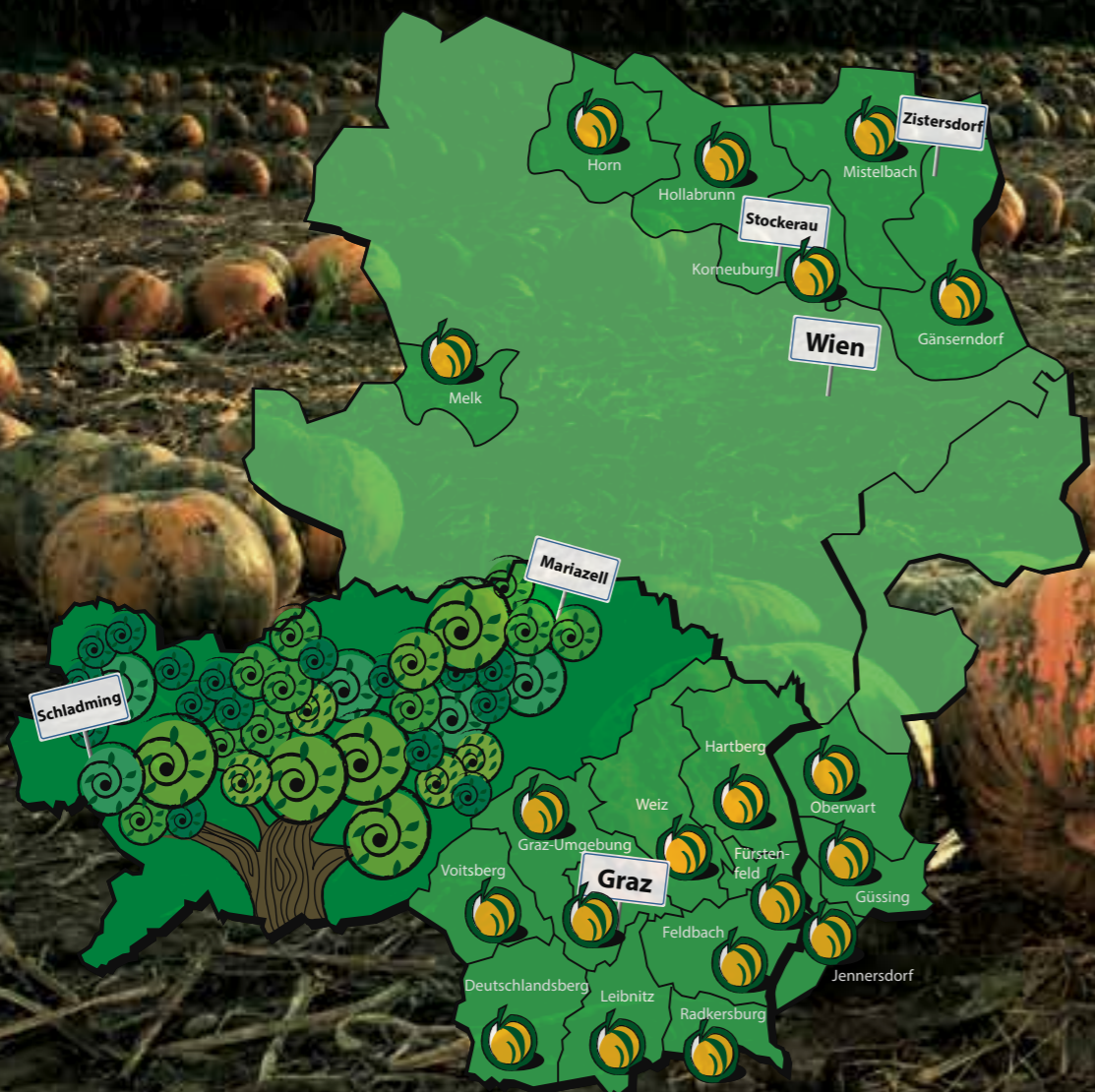


Wissenswertes & Rezepte finden Sie unter: www.steirergemuese.at



definierte ANBAUGEBIETE

des steirischen Ölkürbisses:
Steiermark, Burgenland,
Niederösterreich

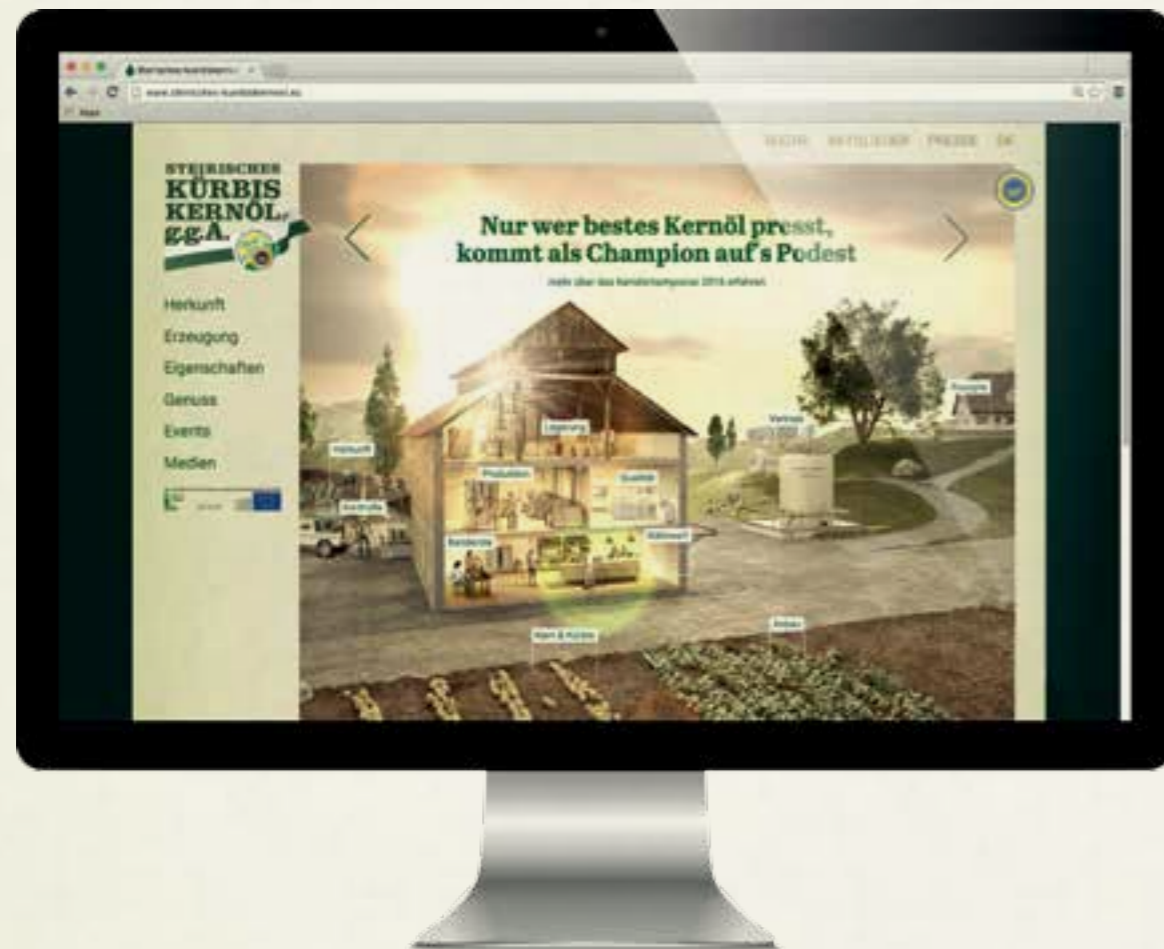


Herkunftsschutz

g.g.A.: Drei Buchstaben, die garantieren, dass die Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich stammen, das Öl in einer Ölmühle hergestellt ist 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!

Auf einen Klick zum kernigen Glück

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Startseite

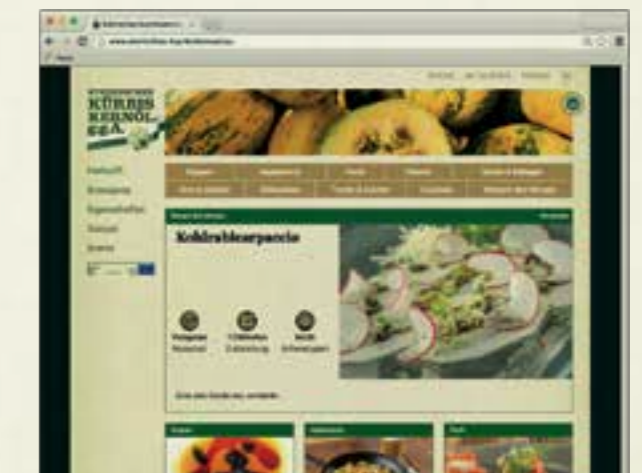
Ein Klick und schon geht's los mit einem guten Überblick über die wichtigsten Themen rund ums Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Die Besucher können auf der Homepage jeden Schritt der kleinen Power-Kerne vom Acker bis auf den Teller nachvollziehen. Sie wählen auf dem „Kernölland“ das Interessensgebiet und gelangen weiter zu den jeweiligen Informationsseiten. Beim Scrollen tauchen spannende News und jede Menge nützlicher Tipps auf. Ein Seitenbereich ermöglicht die direkte Steuerung zu den einzelnen Informationsseiten, einem kostenlosen Download-Bereich, zur Fotogalerie und der Produkt- bzw. Betriebssuche. Besonders gern gesehen sind die Fotos von Kernöl-Events, Einkaufstipps und praktischen Hinweise. Für alle fremdsprachig Interessierten gibt es neuerdings neben Englisch, Italienisch, Spanisch und Französisch sämtliche Basisinformationen und Rezepte auf Ungarisch und demnächst Russisch.

Infos und Hintergründe

All jene, die mehr über Herkunftsschutz, Ölkürbis-Anbau, Ernte, Pressung, Sensorik und Inhaltsstoffe wissen wollen, werden auf den Informationsseiten fündig. Großes Augenmerk liegt auf der Aufklärungsarbeit hinsichtlich Abgrenzung des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. gegenüber Ölen herkömmlicher Kernware. Dank der praktischen Drop-Down-Funktion behält man beim „Durchblättern“ stets den Überblick.

Rezepte

Stöbern Sie in der jüngsten Version der prall gefüllten Rezept-Datenbank! Suppen, Fisch- und Fleischspeisen, vegetarische Gerichte, Süßes mit einem Schluck Grünes Gold zur geschmacklichen Abrundung oder als Hingucker machen Lust aufs Ausprobieren. Traditionellerweise bleibt das beliebte „Rezept des Monats“ natürlich weiterhin erhalten!



Interaktiv, dynamisch und übersichtlich ist sie, die neu gestaltete Website der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Damit bekommen Kernöl-Fans und alle, die gerade dabei sind, ein solcher zu werden, eine international noch besser nutzbare Plattform für ihre Fragen rund ums Kürbiskernöl. Die Themenpalette reicht von der traditionellen Herstellung über den Herkunftsschutz bis hin zur Kulinarik.



© Kochen & Küche / A. Jungwirth

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Zeitaufwand ca. 40 Min.
Garzeit ca. 2 ½ Std.

1 großes Brathendl
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
20 ml Olivenöl

Fülle

½ Zwiebel
½ Bund Petersilie
50 g Semmelwürfel oder altbackenes Weißbrot
50 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
1 Ei
150 g gekochte Käferbohnen
etwas Milch bei Bedarf

Paradeiser-Gemüsesauce

150 g Karotten
100 g Zwiebeln
50 g Stangensellerie
400 g Paradeiserwürfel aus der Dose
120 ml Weißwein
120 ml Suppe
2 EL Petersilie
je ½ TL getrockneter Thymian und
getrockneter Oregano
2 Lorbeerblätter

Brathendl

MIT KÄFERBOHNEN-SEMMELFÜLLE

Für die Fülle Zwiebel, Petersilie und Weißbrot schneiden, Zwiebel in Kernöl anschwitzen, mit den restlichen Zutaten für die Fülle vermengen, abschmecken, den Backofen auf 175 bis 200 °C vorheizen.

Das küchenfertige Brathendl würzen, füllen, mit Rouladennadeln schließen oder zunähen, Öl im Bräter erhitzen, das Hendl mit der Brustseite nach unten in den Bräter geben, ca. 90 Minuten braten.

Für die Sauce Karotten und Sellerie schälen und kleinwürfelig schneiden, Zwiebel fein hacken, Gemüseswürfel und Paradeiserwürfel zum Hendl in den Bräter geben, nach 15 Minuten mit Wein ablöschen, mit Suppe aufgießen, Kräuter und Lorbeerblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 65 Minuten fertig braten.

Die Paradeisersauce abschmecken, das Hendl tranchieren und mit der Sauce anrichten.

Rezept aus Kochen & Küche.

KOMBI- ANGEBOT:

**KOCHEN
& KÜCHE**

BESTELLEN & SPAREN!

12 Ausgaben Kochen & Küche
+ ein Geschenk ihrer Wahl
jetzt um nur € 31,90 (inkl. MwSt. und Porto)

KOCHEN & KÜCHE – ÖSTERREICHS GEPFLEGTE KÜCHE
Das monatlich erscheinende Rezept-Magazin für alle,
die sich für Kochen, für gutes Essen, für Infos zu Lebens-
mitteln und für kulinarische Regionen interessieren.



www.facebook.com/kochenundkueche



www.kochenundkueche.com

Bezahlte Werbung

BEQUEM BESTELLEN: AUSFÜLLEN, ABTRENNEN & ABSENDEN

**JA, ICH BESTELLE 12 AUSGABEN VON „KOCHEN & KÜCHE“
ZUM KENNENLERNPREIS VON € 31,90 (AUSLAND € 41,90)**

ALS DANKESCHÖN BEKOMME ICH GRATIS (BITTE NUR EIN BUCH ANKREUZEN)

Polenta & Sterz Das große Strudelbuch

Das Dankeschön erhalte ich sofort nach Bezahlung der Bezugsgebühr. Wenn ich mich nicht nach Erhalt der zwölften Ausgabe innerhalb von 14 Tagen schriftlich melde, möchte ich „Kochen & Küche“ zu dem jeweils gültigen Jahresabopreis weiterbeziehen: € 31,90 (Ausland € 41,90) inkl. MwSt. und Porto.

ZAHLWEISE (ZUTREFFENDES BITTE ANKREUZEN)

Ich bezahle mit Zahlschein (plus € 2,50 Zahlscheingebühr)
 Ich zahle bequem per Abbuchung (bitte Kontodaten bekanntgeben)

MEINE DATEN: Ölpresse_2016

IBAN _____ PIC _____

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
www.kochenundkueche.com



Koch-Videos:
[www.youtube.com/
kochenundkueche](http://www.youtube.com/kochenundkueche)



Kekserlzeit

Kernölstanitzel

Zutaten für den Teig:

130 g Weizenmehl, glatt
30 g Staubzucker
Vanillezucker
40 g Butter
20 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
1 Dotter
1 EL Sauerrahm

Fülle:

1 Eiklar
30 g Kristallzucker
100 g Kürbiskerne gerieben und geröstet

1. Alle Teigzutaten rasch miteinander verkneten. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und Scheiben mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Diese mit dem Messer halbieren, jedes Teigstück zu einem kleinen Stanitzel formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.

2. Für die Fülle das Eiklar aufschlagen, den Zucker zugeben und weiterschlagen, zuletzt die geriebenen Kürbiskerne einheben. Masse mithilfe eines Dressiersacks und einer Sterntülle in die Stanitzel füllen.

3. Die gefüllten Stanitzel im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft ca. 12 bis 15 Minuten backen. Die ausgekühlten Stanitzel evtl. mit etwas Zitronen-Zuckerglasur versüßen.



Kernölblüten

Zutaten:

300 g Weizenmehl
150 g Butter
100 g Staubzucker
50 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
Vanillezucker
1 Dotter
Prise Salz
rote Marmelade zum Füllen
(z.B. aus Brombeeren)

1. Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten und auf der Arbeitsfläche gleichmäßig ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einer passenden Kekserlform Blüten ausstechen und die Hälfte der Blüten mit einem Loch versehen.

2. Alle Kekserl auf einem mit Backtrennpapier belegten Backblech im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft auf Sicht backen.

3. Kekserl auskühlen lassen, anschließend je eine ganze Blüte mit Marmelade bestreichen und eine Blüte mit Loch darauf setzen.

Kernölburger

Zutaten für die Laibchen:

10 Dotter
10 dag Staubzucker
15 dag glattes Mehl

Nusscreme:

150 g geriebene Haselnüsse
oder geriebene Mandeln
150 g weiße Schokolade
bzw. Kuvertüre
3-5 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

1. Rohr auf 200 °C Heißluft vorheizen. Aus Dotter und Zucker einen Abtrieb bereiten und anschließend das Mehl unterheben.

2. Die fertige Masse in einen Dressiersack mit mittelgroßer runder Tülle füllen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech kleine Laibchen spritzen (genügend Abstand zwischen den einzelnen Laibchen lassen). Alles 5 bis 7 Minuten bis zur Goldfärbung backen (nicht zu dunkel werden lassen, ansonsten schmecken sie bitter).

3. Für die Creme Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Kernöl sowie fein gemahlene Nüsse untermengen. Jeweils zwei Laibchen mit der grünen Nusscreme zusammensetzen.



© 4x Stefan Kristoferitsch



Kernölbua

Windmasse:

2 Eiklar, kalt
150 g Staubzucker
eine Prise Salz
1 EL Stärkemehl

Fülle und Deko:

70 g Butter
100 g Staubzucker
1-2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
50 g fein geriebene Kürbiskerne
dunkle Schokoladen-Kuvertüre

1. Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen, Zucker zugeben. Masse zuerst ca. 10 Minuten über Wasserdampf aufschlagen, dann 5 Minuten ohne Wasserdampf, anschließend Stärkemehl unterheben.

2. Fertige Masse in einen Dressiersack mit runder Tülle füllen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech kleine Stangerl spritzen. Anschließend bei 100 °C Heißluft ca. 60 bis 90

Minuten im Backrohr trocknen (je nach Größe der Stangerl).

3. Butter mit Zucker und Kernöl vermengen, Schokoladen-Kuvertüre schmelzen. Jeweils zwei ausgekühlte Windstangerl mit der Buttercreme zusammenkleben, sodass auf den Seiten etwas Fülle austritt. Die Füllkanten in geriebene Kürbiskerne drücken, ein Ende in die flüssige Kuvertüre tunken und auf Alufolie erkalten lassen.

Steirische Geschenktipps

Chapeau! Vor diesen Gustostückerln muss man den Hut ziehen!
Ob als ausgefallenes Geschenk für jemand, der schon (fast) alles hat, oder als Aufmerksamkeit für Sie selbst: lassen Sie sich von den warmen Farben des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. inspirieren!

Geschenke, die alle Sinne ansprechen, hinterlassen einen bleibenden Eindruck. Umso mehr, wenn Sie untrennbar aus einer Region stammen, mit der viele Genießer ganz persönliche Erinnerungen und positive Erlebnisse verbinden. So zaubert die umfangreiche Palette an Präsenten, die wir hier für Sie zusammengestellt haben, die Farbe reifer Ölkürbisse, das Knacken schmackhafter Kerne, den nussigen Hauch des schillernden Steirischen Kürbiskernöls g.g.A., die volle Schönheit unserer Landschaft und das urige Gemüt ihrer Bewohner auf den Gabentisch. Während die Ästhetik mancher Stücke das Auge erfreut, kitzelt der gute Geschmack anderer größerer oder kleinerer Überraschungen den Gaumen.

Wer hätte gedacht, dass sich die Philosophie hinter dem Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. so harmonisch in einem unverwechselbaren Outfit umsetzen lässt? Im anheimelnden Dunkelgrün, aufgefrischt mit strahlendem Orange, kommt die Charakteristik des kulinarischen Aushängeschildes ausgezeichnet zum Tragen. Dezent eingenäht trägt jedes Kernöl-Trachten-Ensemble nach dem Vorbild der Banderole eine fortlaufende Nummer. Unverkennbar standen Ölkürbisse und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. dem Designer-Team bei jedem einzelnen Accessoire Pate. Mit solchen Geschenken kann man doch nur rundum zufrieden sein!



© Stefan Kristofiritsch

GESCHENKKORB

Was haben wir denn da? Steirisches Kürbiskernöl g. g. A. neben süßen oder würzigen Knabberkernen und unverzichtbarem Zubehör. So einen Korb voller Köstlichkeiten holt man sich gern!



© Carmen Krklec

10 ml PORTIONSBECHER

So schmeckt Heimat. Eine Portion bestes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. im Gepäck und Sie sind für jede Mahlzeit gerüstet.

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖLZUCKERL



Steirischer Kürbiskernöl-Geschmack mit Biss, hergestellt nach alter Handwerkskunst.



© Stefan Kristofiritsch



© oelbaron.at

KERNÖLHUT

Der Steirerhut als praktische Dosierhilfe für's Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

KERNÖLTRACHT

Die Farbe des Grünen Goldes und die peppigen Details machen diese Tracht so einzigartig. Jede hat ihre fortlaufende Nummer, ganz nach dem Vorbild der Banderole des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A.

KERNÖLSCHUH

Falls einmal das Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ausgegangen ist: den extravaganten „Loden Walker“ in Kernölgrün und Ölkürbisgelb anziehen und sofort frisches besorgen!



Informationen zu sämtlichen Accessoires und Spezialitäten finden Sie beim Kernöl-Erzeugungsbetrieb Ihres Vertrauens, auf www.steirisches-kuebiskernoel.eu bzw. im Büro der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Julius-Strauß-Weg 1a 8430 Leibnitz.

Kürbisrunde Kugeln für ein frohes Fest

Diese selbstgemachten Kugeln sind ebenso vielfältig nutzbar wie der Ölkürbis selbst. Auf dem Christbaum, als Tischschmuck beim Festessen oder als Anhänger für eine Flasche Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., damit bereitest du deinen Lieben sicher Freude!

DU BRAUCHST:

- Knabberkerne aus steirischen Ölkürbissen (diverse Sorten)
- befüllbare Plastikugeln (5 cm Durchmesser)
- Zwirn, Bänder, Stoffreste
- Deko-Material (z. B. Zimtstangen, Glitzersterne, Sternanis, Reisig)
- Schere, Heißklebepistole



© 5 x Stefan Kristofersitsch



Gewinnspiel:
Schicke uns ein Foto von dir und deinen selbstgebastelten Christbaumkugeln an gewinnspiel@steirisches-kuerbiskernoel.eu und gewinne einen Thermenurlaub mit deinen Eltern!

SO GEHT'S:

- 1 Befülle die Kugeln mit würzig umhüllten Kernen reifer steirischer Ölkürbisse und befestige an der Öse einen ca. 20 cm langen Zwirnfaden.
- 2 Schneide ein ca. 20 x 20 cm großes Stoffstück zu, das du an den Rändern ausfranst.
- 3 Fasse die Kugel mit dem Stoffstück ein, das du am oberen Ende mit einem Zwirnfaden zusammenbindest.
- 4 Lege ein schönes Band über den Zwirn, binde eine Schleife und schneide die Enden der Schleife auf die gewünschte Länge zu.
- 5 Jetzt brauchst du nur noch (im Beisein von Eltern oder älteren Geschwistern) mittels Heißklebepistole das gewünschte Deko-Material auf der Kugel zu befestigen.

1. Preis

2 Übernachtungen (Halbpension) mit Thermeneintritt für 2 Erwachsene und 1 Kind (bis 14 Jahre)

2. Preis

Leckerbissen-Box im Wert von 70 €

3. Preis

Knabberspaß im Wert von 50 €

Wer sucht, der findet!



© Stefan Kristofersitsch



8 Fehler haben sich eingeschlichen!

Was ist denn da los? Irgendein Schlingel hat sich einen Spaß erlaubt und einiges verändert. Du entdeckst doch bestimmt die 8 Unterschiede zwischen den beiden Bildern! Soviel sei schon mal verraten: das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. in den Keksen konnten wir zum Glück vor dem frechen Dieb retten! Die Auflösung findest du auf www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Einsendeschluss: 31.12.2016

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 unter dem Kennwort „Gewinnspiel 2016“ an: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Julius-Strauß-Weg 1a, A-8430 Leibnitz. Keine Barabläse möglich.

Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Julius-Strauß-Weg 1a, A-8430 Leibnitz, office@steirisches-kuerbiskernoel.eu, 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.



**BESTES
THERMENRESORT
EUROPAS**
European HEALTH & SPA
AWARD 2016

Quellenhotel Bad Waltersdorf

Im oststeirischen Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf, dem ersten 2-Thermenresort Österreichs, tankt man neue Lebensenergie durch heilkräftiges Thermalwasser und verbindet Gesundheit mit Genuss. Im September gewann das einzigartige Resort den „European Health & Spa-Award“.



Mit der 2015 komplett neugestalteten Heiltherme und der Hoteltherme Quellenoase ist das Quellenhotel direkt verbunden. In den zwei eigenen Spa-Bereichen erlebt man quellfrisches Thermalwasser, das täglich mehrmals getauscht wird. Die Thermalwasserbecken, charmante Ruheoasen und Saunen sorgen für ein Wohlfühlerlebnis. Weltweit einzigartig sind Massage- und Kosmetikanwendungen nach „Traditionell Steirischer Medizin“ (TSM®). Dafür wurde altes Heilwissen aus der Oststeiermark neu interpretiert.

schen Medizin“*, neuem Gesundheitsprogramm und natürlichen Genusslebnissen aus der TSM®-Kulinarik.

Lassen Sie sich zum Genuss verleiten!
In behaglicher Atmosphäre herrlich zu Abend essen – und dabei den Geschmack der Lebensmittel voll auskosten. Im wohligen Thermalwasser entspannen – und spüren, wie Körper und Geist durch die wertvolle Portion Mineralstoffe neue Energie tanken. Gönnen Sie sich eine „TSM®-Genusswoche“ im Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf! Das oststeirische Urlaubshotel feiert 2016 sein 20-Jahr-Jubiläum und wurde bei den European Health & Spa-Awards als bestes Thermalresort Europas ausgezeichnet.



Den Winter mit allen Sinnen auskosten
Für Genuss-Menschen, Natur-Verliebte und all jene, die Körper und Geist etwas Gutes tun wollen: Das erste 2-Thermenresort Österreichs, Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf, setzt seine Qualitätsoffensive fort und verwöhnt die Gäste im Winter mit speziellen Behandlungen aus der „Traditionell Steiri-

Reservierung & Kontakt:
Heiltherme Quellenhotel Bad Waltersdorf
Tel. +43 (0)3333 500-0
E-Mail: office@quellenhotel.at

www.heiltherme.at

TSM®-Genusswoche

- Jubiläumsangebot inklusive**
- 1 TSM®-Blütenkraft-Massage
 - 1 Salinarium oder Alpha
 - Aperitif
 - Ausflüge in der Region
 - kein Einzelzimmer-Zuschlag

6 Tage/5 Nächte
€ 665,00

statt € 833,00
gültig von 08.01. bis 17.12.2017

- TOP-Inklusivleistungen**
- regionale Verwöhn-Halbpension mit TSM®-Kulinarik
 - 2 eigene Thermen: „Quellenoase“ nur für Hotelgäste mit Naturbadeteich und „Heiltherme NEU“
 - täglich abwechslungsreiches Wohlfühlprogramm

Sommer-Special: 6 Tage / 5 Nächte € 599,00
gültig von 01.05. bis 17.09.2017