

DIE STEIRISCHE OLPRESSE



Gaumen Freude

Weihnachtskekse
mit Grünem Gold
Seite 10–11

Kau Genuss

Fruchtgummi mit Steirischem
Kürbiskernöl g.g.A.
Seite 18

Rätsel Spaß

Tolle Preise für
kleine Schlaumeier
Seite 22–23

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

Magazin zu **Herkunft, Tradition und Genuss** des
Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. Entgeltliche Beilage
der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

NOVEMBER
2022

Mir kannst du kalt-warm geben!

Bezahlte Werbung

**JETZT GEHT'S
ANS EINGEMACHTE.**

Wir sind die Plattform für alles Selbstgemachte zum Einrexen. Bei uns bekommst du nicht nur alle Einmach-Gläser und -Flaschen – ob modern mit Drehverschluss oder klassisch mit Gummi und Klammern – sondern auch wertvolle Tipps, köstliche Rezepte und Inspirationen, Etiketten und alles, was du sonst noch zum Einrexen brauchst.

myRex.at

© Stefan Kristoferitsch



Liebe Leserinnen, liebe Leser!

” Wie heißt es in der Medienbranche? **Bad news are good news!** In diesem Punkt ist die Steirische Ölpreise eine Ausnahme. Wir, die rund 3.600 Mitglieder der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. freuen uns, wenn wir gute Nachrichten für unsere Leser haben. Und – so viel sei vorab verraten – genau das ist tatsächlich der Fall.

Natürlich hinterlassen internationale Krisen auch in der heimischen Landwirtschaft Spuren. Neben den extremen Witterungsbedingungen, von denen wir schon in den vergangenen Jahren betroffen waren, standen wir heuer vor einer neuen Herausforderung: die rund um den Steirischen Ölkürbis stark gestiegenen Betriebskosten, unter anderem durch deutlich erhöhte Energiekosten.

In ein paar Regionen mussten wir wegen zu großer Trockenheit Ernteausfälle in Kauf nehmen. Diese konnten

dadurch aufgefangen werden, dass das Wetter in den übrigen Gebieten umso besser zu den jeweiligen Schritten im Kernöl-Jahreslauf gepasst hat. Daher sind wir nun umso glücklicher, dass wir unseren Lesern und den Genießern des Grünen Goldes zusichern können, dass ihr heiß geliebtes steirische Kürbiskernöl g.g.A. bis zur nächsten Ernte gesichert ist! Welchen Weg es hinter sich hat, bis es bei Ihnen auf dem Teller landet, was Sie damit zubereiten können und welche tolle Merchandising-Artikel wir für Sie kreiert haben, lesen Sie auf den folgenden Seiten.

Viel Spaß bei der Lektüre, und den jüngsten Feinschmeckern viel Glück beim Gewinnspiel wünschen **“**

Reinhold Zötsch
Geschäftsführer

Ing. Franz Labugger
Obmann



DAMALS UND HEUTE

Zwischen Idylle und High-Tech

Ganz so traditionell, wie viele denken, ist die Herstellung von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. gar nicht. Auch die Landwirtschaft unterliegt dem Zeitenwandel.



Klar, der Kreislauf der Natur ist, wie er nun einmal ist: Anbau, Wachstum, Ernte, Verarbeitung und Konsum laufen Jahr für Jahr in dieser Reihenfolge ab. Dennoch steckt hinter einer Flasche Steirisches Kürbiskernöl g.g.A nicht mehr das gleiche Prozedere wie vor 50 Jahren. Größer, schneller, einfacher, besser – die Anforderungen unserer Zeit gehen auch an Naturprodukten nicht spurlos vorüber. Dazu kommen noch jene Herausforderungen, die so wie der Klimawandel noch nicht in ihrer ganzen Tragweite erfassbar und erst recht nicht planbar sind.

Am Anfang steht die Saat

Zwischen Mitte April und Anfang Mai wird mit dem Anbau des Cucurbita pepo var. styriaca, dem Steirischen Ölkürbis, die Voraussetzung geschaffen, dass weiterhin feinstes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. heimische und internationale Gerichte verfeinern kann.

In einem ersten Schritt gilt es, den Ackerboden gut aufzulockern und anschließend das Saatgut auszubringen. Dabei ist sehr präzise vorzugehen, die Abstände sind klar definiert und genau einzuhalten, um genügend Platz für eine maschinelle Unkrautbekämpfung und gutes Wachstum zu lassen. Was früher händisch erledigt werden musste, übernehmen heute hochmoderne Maschinen. Selbst der beste Boden kann ganz schön massiv sein. Wären die Keimlinge bei aller Zartheit nicht so typisch steirische Kraftlackeln, hätten es die zarten Pflänzchen mitunter ziemlich schwer, ein eventuell stark verkrustetes Erdreich zu durchstoßen.

Auf gutem Grund

2022 hat die Anbaufläche mit 23.000 ha einen neuen Rekordwert erreicht. Dabei ist durchaus nicht jeder Boden für den Anbau des Steirischen Ölkürbisses geeignet. Es braucht außerdem eine durchdachte Fruchtfolge, um eine maximale Pflanzengesundheit, minimalen Schädlingsbefall, reiche hochwertige Ernte und damit die benötigte Menge Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zu erzielen. Ein bis zwei Wochen nach der Aussaat ragen die Spitzen aus dem Erdreich. Nun dauert es nochmal sechs bis sieben Wochen, bis die Blüten in den

Morgenstunden Scharen von Insekten anlocken. Diese sorgen für die Befruchtung, wobei sie ein wenig unter Zeitdruck stehen, da sich die strahlendgelben Trichter bereits am Vormittag wieder schließen. Vor allem Bienen und Hummeln gelten mit ihren Bestäubungs-Flügen als Top-Garanten für den Fortbestand des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. Nachhaltiger Benefit: die Insekten finden auf den Feldern reichlich Nahrung.

Gefährliche Wetterkapriolen

Drei bis vier Wochen nach der Hauptblüte sterben Blätter und Triebe ab und der Fruchstiel verdorrt. Bis dahin sind die sogenannten Plutzer dunkelgrün. Erst danach verändert sich ihre Farbe hin zu einem kräftigen Gelb mit grünen Sprenkeln. Bis es so weit ist, heißt es warten und bangen. Spielt das Wetter nicht mit, so war die ganze Arbeit umsonst. Der gesamte Prozess steht und fällt mit der jeweils vorherrschenden Trockenheit bzw. Feuchtigkeit. Braucht die Anbauphase reichlich Feuchtigkeit, ist während der Blütezeit eher trockene Witterung unabdingbar für eine umfassende Bestäubung der weiblichen Blüten. So manches Kernöljahr verläuft somit spannender, als es Produzenten und Konsumenten lieb ist.

FAKT 1

Reifte der Steirische Ölkürbis im Jahr 2000 noch auf ca. 10.000 ha Anbaufläche, so betrug diese 2022 ca. 23.000 ha.

FAKT 2

Gute und weniger gute Erntejahre gab es schon immer. Je extremere Kapriolen das Wetter schlägt, umso mehr leidet die Landwirtschaft darunter.

Es war einmal ...

Ausbatzln

Aus den mit dem Hackschneid zerteilten Kürbishälften holten meist Frauen und Kinder den glitschigen „Kürbisatz“ per Hand heraus. Ihre Finger wurden dabei immer kälter und starrer, ihre Haut war dafür anschließend schön zart und glatt.



© Jörg Böchlting



© Pixelmaker

Ölkuh

Waren die Kerne geröstet und gemahlen, galt es, dem entstandenen Ölkuchen mühsam das Öl zu entlocken. Die Masse kam in die sogenannte Ölkuh, eine der ältesten Ölpressemethoden in der Steiermark. In einen schweren Holzblock mit zwei Ausnehmungen wurden zwei Paar Ölmodel gehängt und ein Keil mit hölzernem Handschlegel von oben her senkrecht eingeschlagen. So ist das Öl abgepresst worden. Noch heute spricht man vom „Ölausschlagen“.



Alles fließt

Heimische Bauern achten Werte und Traditionen, gleichzeitig stehen sie technischem Fortschritt offen gegenüber. Dadurch stieg auch das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. vom einfachen Speiseöl zum exquisiten Qualitätsprodukt auf. Reinheit, Echtheit und Ursprünglichkeit harmonisieren wunderbar mit modernem High-Tech-Einsatz.

Die Ernte einfahren

Gab es ausreichend Sonnenstunden und eine gute und zeitgerechte Wasserversorgung, steht im Herbst der Ernte nichts mehr im Weg. Sobald die Zellen genug Fett eingelagert haben, können die Ölkürbisse mittels modernster Erntemaschinen eingefahren werden. Traf sich nun früher die gesamte Nachbarschaft zum Ausbätzln, so geschieht auch dies längst automatisiert. Die moderne Ernte erfolgt teils mit umgebauten Mähdreschern, vor allem aber mit Kürbiserntemaschinen, die von Traktoren gezogen werden. Riesige Mengen, wie sie heute geerntet werden, ließen sich anders gar nicht bewältigen.

Eine trockene Angelegenheit

Ganz wesentlich ist, die Kerne nach der Ernte umgehend zu reinigen und sorgfältig zu trocknen. Nur wenn sie vollkommen sauber und trocken sind, können sie über einen längeren Zeitraum gelagert werden. Das ermöglicht es, bedarfsgerecht Teilmengen zu verarbeiten. So stehen den Konsumenten das ganze Jahr über frisch gepresste Chargen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zur Verfügung.

Des Müllers Kunst

Kleinere Mengen der gut getrockneten Kürbiskerne kommen in herkömmlichen Papier- oder Plastiksäcken zur Ölmühle. Bei größeren Mengen bis zu einer Tonne können die Big Bags nur noch mit dem Stapler bewegt werden. Erst einmal müssen die Kerne ruhen, bevor sie in die alles entscheidende Phase des Röstprozesses eintreten, dem jedes Öl seinen Charakter, eine längere Haltbarkeit und den intensiven samtig-rötlichen Schimmer im satten Grün verdankt.

Regionale Ölmühlen sind wahre Meisterwerkstätten. Zwar ist das Pressen heutzutage körperlich nicht mehr so anstrengend wie seinerzeit, die Qualität des fertigen Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. hängt neben der Qualität der Kerne jedoch nach wie vor vom guten Gespür der Ölmüller ab.

Grünes Gold Plus

Nicht nur das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. verlässt mit einem herrlichen Geschmack die Ölmühle. Mittlerweile gilt der übriggebliebene Presskuchen mit seiner nussigen Note ebenfalls als sehr begehrte Zutat, als kostbarer „Gold-Staub“ mit Potenzial.



FAKT 3

Von der Aussaat bis zur Ernte, vom Ausbätzln bis zur Abfüllung – ohne Maschineneinsatz wären die verlangten Mengen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. nicht zu schaffen.

FAKT 4

Seit 1996 sichert die weiß-grüne Banderole das Original.

FAKT 5

Die jährliche Absatzmenge stieg von ca. 1 Mio. Liter im Jahr 2000 bis auf ca. 2,5 Mio. Liter 2021.

Mit fast allen Sinnen

Jedes Steirische Kürbiskernöl g.g.A. ist einzigartig. Doch eine Gemeinsamkeit gibt es: die höchste, streng geprüfte Qualität.

Nur hören kann man's noch nicht

Unterschiedliche Faktoren, von der Witterung über den Erntezeitpunkt bis hin zur Trockendauer der Kerne, entscheiden über den jeweiligen Geschmack. Je intensiver sich Konsumenten durch die Angebotsvielfalt kosten, schauen, schnuppern, umso besser erkennen sie die verschiedenen Gerüche, Geschmäcker, Farbschattierungen und physikalischen Beschaffenheiten. Und sie lernen diesen kleinen positiven Überraschungseffekt beim Öffnen jeder neuen Flasche zu schätzen.

Bewertungsschema Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Name: _____ Datum: _____

1. Prüfung: Äußerliche Beschaffenheit 6

1.1. Beschaffenheit des Erzeugnisses (Farbe, Geruch, Geschmack, Konsistenz)

1.2. Verpackung (Material, Zustand, Kennzeichnung, Inhalt)

1.3. Etikettierung (Informationen, Angaben, Bilder, Logos)

2. Prüfung: Chemische Analyse (Beschaffenheit) 10

2.1. Bestimmung des Säurewertes (pH-Wert)

2.2. Bestimmung des Peroxidwertes (Peroxidzahl)

2.3. Bestimmung des Feuchtheitswertes (Wasseraktivität)

2.4. Bestimmung des Gehaltes an ungesättigten Fettsäuren

2.5. Bestimmung des Gehaltes an Vitamin E

Steirische Bewertungskriterien	Bewertung	Gewichtungsfaktoren	Gewichtete Bewertung
3. Physikalische Beschaffenheit		x 3	
3.1. Sedimentationstest (Dunkel)	5 bis 1		
3.2. Kernstärke (mikroskopisch)	5 bis 1		
3.3. Farbe (optisch)	5 bis 1		
3.4. Lichtstreuung (Matten)	5 bis 1		
4. Geruch und Geschmack		x 4	
4.1. Frische	5 bis 1		
4.1.1. Geruch (nach Abblenden des Hells)	5 bis 1		
4.1.2. Geschmack	5 bis 1		
4.2. Reife (Reife)	5 bis 1		
4.2.1. Geruch (nach Abblenden des Hells)	5 bis 1		
4.2.2. Geschmack	5 bis 1		
4.3. Konsistenz	5 bis 1		
4.3.1. Geruch (nach Abblenden des Hells)	5 bis 1		
4.3.2. Geschmack	5 bis 1		
4.4. Stabilität	5 bis 1		
4.4.1. Geruch (nach Abblenden des Hells)	5 bis 1		
4.4.2. Geschmack	5 bis 1		
Gewichtete Gesamtbewertung	Qualitätszahl	in <input type="text"/>	
Summe Gewichtungskriterien	<input type="text"/>		

Bewertungsschlüssel:

5 = 100% (Beste Qualität)

4 = 90% (Sehr gute Qualität)

3 = 80% (Gute Qualität)

2 = 70% (Befriedigend)

1 = Nicht bewertbar

0 = Nicht bewertbar

Quelle: Steirische Landwirtschaftliche Fakultät, Graz, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022



Landesprämierung 2022

Noch genauer und nach höchsten Kriterien (siehe Bewertungsbogen) prüft die professionelle Kommission die eingereichten Öle bei der jährlichen Landesprämierung. 2022 wurden 90 % der 513 eingereichten Öle prämiert, darunter erfüllten 249 die Anforderungen zu 100 %.



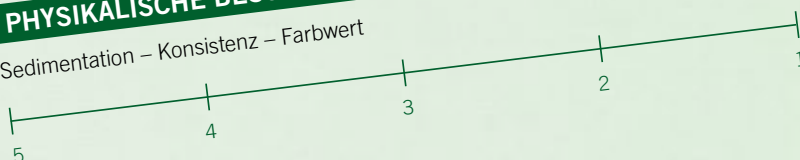
© Stefan Kristofertitsch

Sensorisch bewerten wie die Profis

Testen Sie Ihr Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zu Hause nach folgenden Kriterien. Dabei entspricht 5 der besten Bewertung, 1 der schlechtesten.

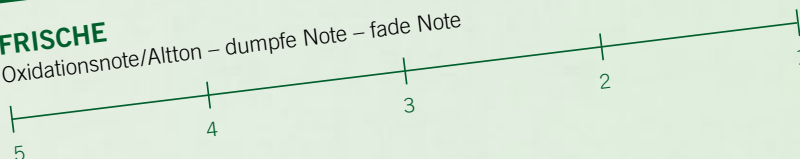
PHYSIKALISCHE BESCHAFFENHEIT

Sedimentation – Konsistenz – Farbwert



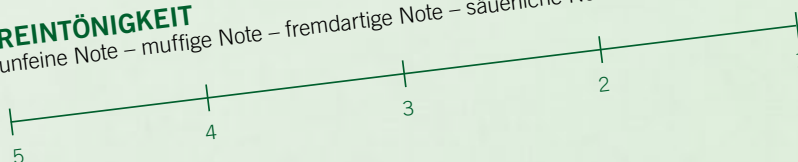
GERUCH UND GESCHMACK

FRISCHE
Oxidationsnote/Altton – dumpfe Note – fade Note



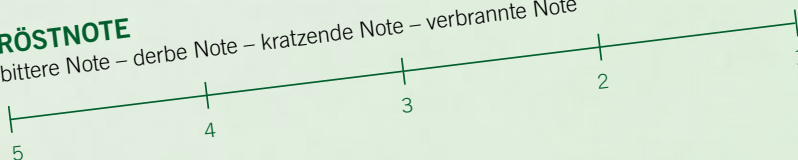
REINTÖNIGKEIT

unfeine Note – muffige Note – fremdartige Note – säuerliche Note



RÖSTNOTE

bittere Note – derbe Note – kratzende Note – verbrannte Note



getestetes Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A.:

Gesamtpunkte: _____



Tipps: Richtige Lagerung – so wird's gemacht!

Genuss bis zum letzten Tropfen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Die optimale Aufbewahrung der Flasche ist

- stehend und gut verschlossen
- vor Wärme und Licht geschützt
- bei Raumtemperatur
- nicht im Kühlschrank!

Der klassische Steirerkeks

ZUTATEN

Teig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Staubzucker
100 g geriebene Kürbiskerne
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
etwas Zimt
2 Eidotter

Fülle:

Apfelmarmelade

Dekor:

Weißer Kuvertüre zum Glasieren
Kürbiskrokant

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, geriebene Kürbiskerne, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Zimt gut vermischen, Butter einbröseln und mit den Dottern zu einem Teig verkneten. Teig ausrollen, runde Kekse ausstechen und bei 180 °C Heißluft ca. 12 Minuten im Rohr backen. Mit Marmelade bestreichen, je zwei Scheiben zusammensetzen, mit weißer Schokolade glasieren und mit Kürbiskrokant bestreuen.

Rezept von

Sonja und Petra Schwarz, 8181 St.Ruprecht/Raab



© Stefan Kristofritsch

TIPP:

Bei Nussallergie anstelle der Nüsse zusätzlich 60 g glattes Mehl in den Teig einarbeiten.

Kürbiskern-Vanillekipferl

ZUTATEN

Mürbteig:

320 g Mehl, glatt
60 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
250 g Butter oder Margarine
130 g Walnüsse, gerieben

Dekor:

100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 g Schokoladenkuvertüre, dunkel

ZUBEREITUNG

Das Mehl sieben, mit Vanillezucker, Staubzucker, Nüssen und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. vermischen. Mit geschnittener kalter Butter oder Margarine zu einem glatten Teig verkneten, eine Rolle formen und mindestens eine Stunde lang kühl stellen. Scheiben von 1 cm Stärke schneiden, rollen, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr 15 – 20 Minuten bei 160 °C Heißluft oder 180 °C Ober-/ Unterhitze backen. Die noch heißen Kipferl in Vanille- und Staubzuckergemisch wälzen oder auskühlen lassen. Die Enden in geschmolzene dunkle Schokoladenkuvertüre tunken (Achtung – Kipferl brechen leicht!).

Rezept von

Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A

Glutenfreie Kürbiskekse

ZUTATEN

Teig:

150 g Buchweizenmehl
50 g Kürbiskernmehl
80 g Staubzucker
10 g Vanillezucker
Schale von ½ Zitrone
100 g Butter
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Eidotter

Fülle:

Ribiselmarmelade

Dekor:

Kuvertüre, weiß
Öl

ZUBEREITUNG

Für den Teig die trockenen Zutaten vermengen, Zitronenschale, fein geschnittene Butter und das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. sowie Eidotter beifügen; zu einem geschmeidigen Teig verkneten, diesen kurz kühl rasten lassen. Auf einer mit Buchweizenmehl bestreuten Arbeitsfläche die Hälfte des Teiges ca. 3 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen und die Kekse in einem Abstand von 1 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 170 °C je nach Größe 8 - 12 Minuten backen, aus dem Backofen nehmen und die Kekse flach aufgelegt auf der Arbeitsfläche auskühlen lassen. Wenn alle Kekse fertiggebacken sind, werden diese mit säuerlicher Ribiselmarmelade Boden an Boden zusammengesetzt und Seite an Seite auf Backpapier gelegt. Die weiße Kuvertüre über Dampf langsam schmelzen, mit etwas Pflanzenöl leicht verflüssigen. Die weiche Kuvertüre in einen Dressiersack (kleinste, runde Tülle) füllen und die Kekse mit einem Streifenmuster verzieren; die Schokolade trocknen lassen.

Rezept von

Eva Maria Lipp, Frische KochSchule Leoben

Kürbiskernöl- Bonbons

ZUTATEN

Teig:

280 g Käferbohnen, gekocht
100 g Marzipan
50 g Zucker
50 g Kürbiskerne
2 cl Rum
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Dekor:

Schokoladenglasur
Nüsse und Kerne

ZUBEREITUNG

Kürbiskerne grob hacken, Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Kürbiskerne hinzufügen, kurz durchrühren. Den entstandenen Kürbiskrokant auf ein Backpapier geben, mit dem Nudelholz glatt walzen, erkalten lassen und erst im kalten Zustand mit dem Messer nochmals hacken. Alternativ kann man statt Krokant geriebene Kürbiskerne und Staubzucker zur Bonbonmasse geben. Käferbohnen passieren und mit Marzipan, Kürbiskrokant und Rum verrühren. Kleine Kugeln formen (ca. 3 cm Durchmesser). Bonbons in die Schokoladenglasur tauchen, dekorieren und nach dem Erhärten der Glasur in Papierförmchen setzen. Konfekt im Kühlschrank aufbewahren!

Rezept von

Michaela Mauerhofer, 8230 Hartberg

TIPP:

Bonbons eignen sich, schön verpackt, auch als nettes Mitbringsel!





Weiß-grüne Herkunft

▲ Nachgeprüft

Dank der Banderole steht auf einen Blick fest: In der Flasche ist garantiert kontrolliertes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

▲ Nachhaltig

Die Distanz vom Feld bis in die Flasche Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. wird möglichst kurz gehalten. Der Umwelt zuliebe!

▲ Nachverfolgt

Jeder Tropfen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. lässt sich anhand der Banderolen-Nummer bis zum Herkunfts-Acker nachvollziehen.



Was bedeutet g.g.A. bei Steirischem Kürbiskernöl

Drei Buchstaben, die garantieren, dass das Öl nach einem traditionellen, in einer Produktspezifikation festgeschriebenen 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 und auf www.svg.h.at



Steirische Käferbohnen- Tascherl

mit Steirischem
Kürbiskernöl g.g.A



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Teig:

- 150 g Mehl, Typ 700
- 150 ml Wasser
- 100 g Vollkornmehl
- 100 g Butter
- 1 TL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- 1 TL Steinsalz
- 1 MSp. Weinsteinpulver

Fülle:

- 150 g Steirische Käferbohnen g.U., essfertig
- 2 EL Röstzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Kochwasser der Steirischen Käferbohnen g.U.
- Steinsalz, Cayennepeffer

Salat und Marinade:

- 1 Grazer Krauthäuptel
- Apfel-Balsam-Essig
- Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- Steirischer Kren, gerieben
- Steinsalz
- Steirische Käferbohnen g.U. zum Garnieren



Hauptspeise



60 Minuten



mittel



© Barbara Majcan

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Teig eine homogene Masse kneten und anschließend für ca. 15 Minuten zimmerwarm zugedeckt ruhen lassen.

Die Zutaten für die Fülle mixen. Bei zu dicker Masse ca. 50 ml Kochwasser hinzufügen.

Den Teig zu einer Rolle formen, in 10 – 15 Portionen schneiden, diese zu Kugeln formen und dünn ausrollen. Je ½ EL Käferbohnen-Fülle in die Mitte des Teiges setzen, den Teig zu einem Halbmond zusammenklappen und am Rand zusammendrücken. In einer Pfanne mit heißem Fett bei ca. 160° goldbraun herausbacken und auf dem marinierten Grazer Krauthäuptel-Salat servieren.

Rezept von **Milivoj Novak, Restaurant Starcke Haus**



DIE Bohne MIT DER Krone

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

Der echte zart-nussige Geschmack und die
einzigartige fein-cremige Konsistenz machen
sie zu einer unverkennbaren Spezialität der Region.

Wissenswertes und Rezepte finden Sie unter:
www.steirische-kaeferbohne.at

Käferböhnenkönigin
Michaela

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

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

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



FAN-SHOP

Zum Busserln schön

*Ziach net so
a G'friss...*



STEIRERKEKS

*Steirisch-Deutsch,
Deutsch-Steirisch*

Freche Sprüche auf gut Steirisch, eingehüllt in knusprige Kekse mit echtem Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. Zum Aufreissen!



KERNÖL- SCHMATZER

*Jedem Schatzerl
sein Schmatzerl!*

Feinste Creme mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. umhüllt von zarter dunkler Schokolade. Als jüngstes Produkt im Sortiment sind die Kernöl-Schmatzer bereits in aller Munde. Am besten zu Zweit genießen!

RENNEN UM ST. KÜRBITZ

*Viel Kürbis,
viel Ehr!*



Wer ergattert den größten Kürbis-Besitz? Zwei bis vier Spieler (8+ J.) lernen spielerisch, was das Kürbis-Business so erfolgreich, aber auch spannend macht. Und Spaß macht's außerdem, das Rennen um St. Kürbitz!

WO GIBT'S DENN SOWAS?

Nähere Informationen zu Produkten rund ums Steirische Kürbiskernöl g.g.A. finden Sie auf der Homepage www.steirisches-kuerbiskernoel.eu.

KERNÖLTRACHT

*Feines G'wand
aus'm Steirerland*



© Stefan Kistleritsch



© RNFD.com

DIE KERNÖL- APOKALYPSE

*Sagenhafter Blick auf
Land und Leute*

Was passiert, wenn Ölkürbis farblich auf Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. trifft? Es entsteht die harmonische Gestaltung der Kernöl-Tracht. Während beim Dirndl das Dunkelgrün mit einer kontrastreich schillernden Schürze glänzt, blitzt beim Anzug des Herrn das Gilet in Orange oder Grün hervor. Als kleines, aber feines Extra ist sogar die weiß-grüne Banderole stilisiert; im Dirndlband bzw. den Ärmel-Knopflöchern.

Wie mystisch es in der Grünen Mark zugeht, schildert Robert Preis in seiner achteiligen Serie „Kernöl-Apokalypse“. Er erschuf darin eine groteske Welt, die ihren Besuchern die unheimlichen Facetten der Heimat des Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. offenbart. Komische Sitten gibt's schon, rund um das geheimnisvolle Lebenselixier!

Wundervolle Vielfalt

Unglaublich, was man mit so kleinen Kernchen oder Tröpfchen vom Steirischen Ölkürbis alles anstellen kann.



Zwar ist das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. in den diversen Gebinden nach wie vor das Top-Produkt im vielfältigen Sortiment, aber jedes Jahr gesellt sich noch die eine oder andere Novität dazu. Angefangen von den beliebten Knabberkernen und Schokoladen über den Kürbiskern-Likör oder -Gin bis hin zu Kosmetika mit der edlen Zutat ist

die Liste mittlerweile echt lang. Längst zu lang, als dass die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. selbst all diese Köstlichkeiten verkaufen könnte. Auf ihrer Homepage finden Interessierte daher eine Betriebs- und Produktsuche, wo sie bloß ihr Wunschprodukt anklicken und den „Suchen“-Button drücken müssen und schon erhalten sie die Kontaktdaten des jeweiligen Anbieters.



© Stefan Kristofertsch (2)



Gusto-Häppchen

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu
(Menüpunkt Vertrieb)

GUMMIFLASCHERL:

Heuer neu gibt's die Fruchtgummis in Form von kleinen Kernöl-Fläschchen mit einem Spritzer Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



KNABBERKERNE:

35 Geschmacksrichtungen von A wie Ausseer Natursalz über K wie Kokos-Rum bis Z wie Zwiebel, da ist garantiert für jeden etwas dabei. Und der knackigen Knabberei wird ja auch noch eine ganz besondere Eigenschaft zugeschrieben. Fragen Sie Ihren Lieblings-Produzenten!

HAAR-SHAMPOO:

Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. ist der Geheimtipp für Haut und Haar.



© RNPd.com

STEIRISCHER Kren




NASEN ROCK

Wir reiben Ihnen steirische
Qualität unter die Nase.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



INTERVIEW

Grünes Gold für Schi-Star

mit Conny Hütter

Seit Conny Hütter das Geheimnis ihres Erfolgs gelüftet hat, trägt sie die Kunde vom Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. in die ganze Welt hinaus.

Sie sind für kernige Sprüche und ein rasantes Tempo bekannt. Ihre Fans wissen aber auch Ihre Expertise in Sachen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zu schätzen. Wie kommt's, dass Sie sich damit so gut auskennen?

Conny: Im Sport ist neben konsequentem Training eine optimale Ernährung wichtig. Zum Glück passt mein heißgeliebtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. perfekt zu meinem Ernährungsplan. Hand auf's Herz, das ist eines der wenigen Dinge, auf die ich nie und nimmer verzichten möchte. Schließlich komm' ich aus der Landwirtschaft und bin damit aufgewachsen.

Konsumieren ist eine Sache, aber dann gleich Botschafterin werden?

Conny: Ich bin das, was wir in der Steiermark einen g'raden Michel nennen. Wenn ich von etwas überzeugt bin, dann sag ich das. Wenn ich von etwas ganz besonders überzeugt bin, dann sag ich es umso lauter. Sollen doch möglichst viele in den Genuss kommen.

Den Grundstein zu Ihrer Karriere als Kernöl-Botschafterin haben Sie ja bei einem Rennen gelegt, wo Sie sehr erfolgreich waren.

Conny: Stimmt, das war 2015, als ich nach dem Super G von Lake Louise gemeinsam mit Tamara Tippler und Lindsey Vonn auf dem Siegerpodest stand. Ein Reporter hat gefragt, wie es kommt, dass gleich zwei Steirerinnen aufs Stockerl gekommen sind. Darauf gab's nur eine Antwort: „Das liegt an unserem Kernöl!“



”

Steirisches Kürbiskernöl – Hand auf's Herz, das ist eines der wenigen Dinge, auf die ich nie und nimmer verzichten möchte.



SAMMA STURM SAMMA KERNÖL



**MEINE STADT
MEIN VEREIN
MEIN KERNÖL**

„Für einen echten Steirer ist Kürbiskernöl natürlich ein absolutes Muss – ich selbst bin da keine Ausnahme, das Schwarze Gold rinnt quasi durch meine Adern. Als Leistungssportler muss ich natürlich auf eine ausgewogene Ernährung achten – ein grüner Salat mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. gehört da absolut dazu!“ Jakob Jantscher



Jakob Jantscher (33),
23 Länderspiele für
Österreich (1 Tor),
183 Bundesliga-Spiele
für den SK Sturm Graz
(43 Tore)

Der SK Puntigamer Sturm Graz und das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. erobern gemeinsam den grünen Rasen.

Samma z'samm

In der Saison 2021/2022 fiel der Anpfiff für die sportlich-kulinarische Zusammenarbeit. Seitdem tragen die Fußballer des SK Puntigamer Sturm Graz bei ihren Pflichtspielen in der österreichischen Bundesliga und im ÖFB-Cup das Logo der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auf ihren Trikot-Ärmeln. Ein besonderer Höhepunkt für die Fans der beiden Kooperations-Partner ist das alljährlich stattfindende Kürbiskernöl-Fanspiel. Denn eines steht fest: Samma Sturm – Samma Kernöl!

Kreuz und quer übers Kürbistfeld

Am Acker tut sich was! Auf den Bildern erkennst du Dinge, die mit dem Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. zu tun haben. Verbinde erst mal jede Abbildung mit der dazugehörigen Wort-Wolke. So findest du die Buchstaben für das Lösungswort. Trage sie in der entsprechenden Reihenfolge ein und nutze deine Chance auf einen der tollen Gewinne!



Banderole **T**

Ölkarbis **E**

Karbisblate **I**

Traktor **S**

Abfallen **M**

Wahn **R**

Bienen **E**

Gießen **A**



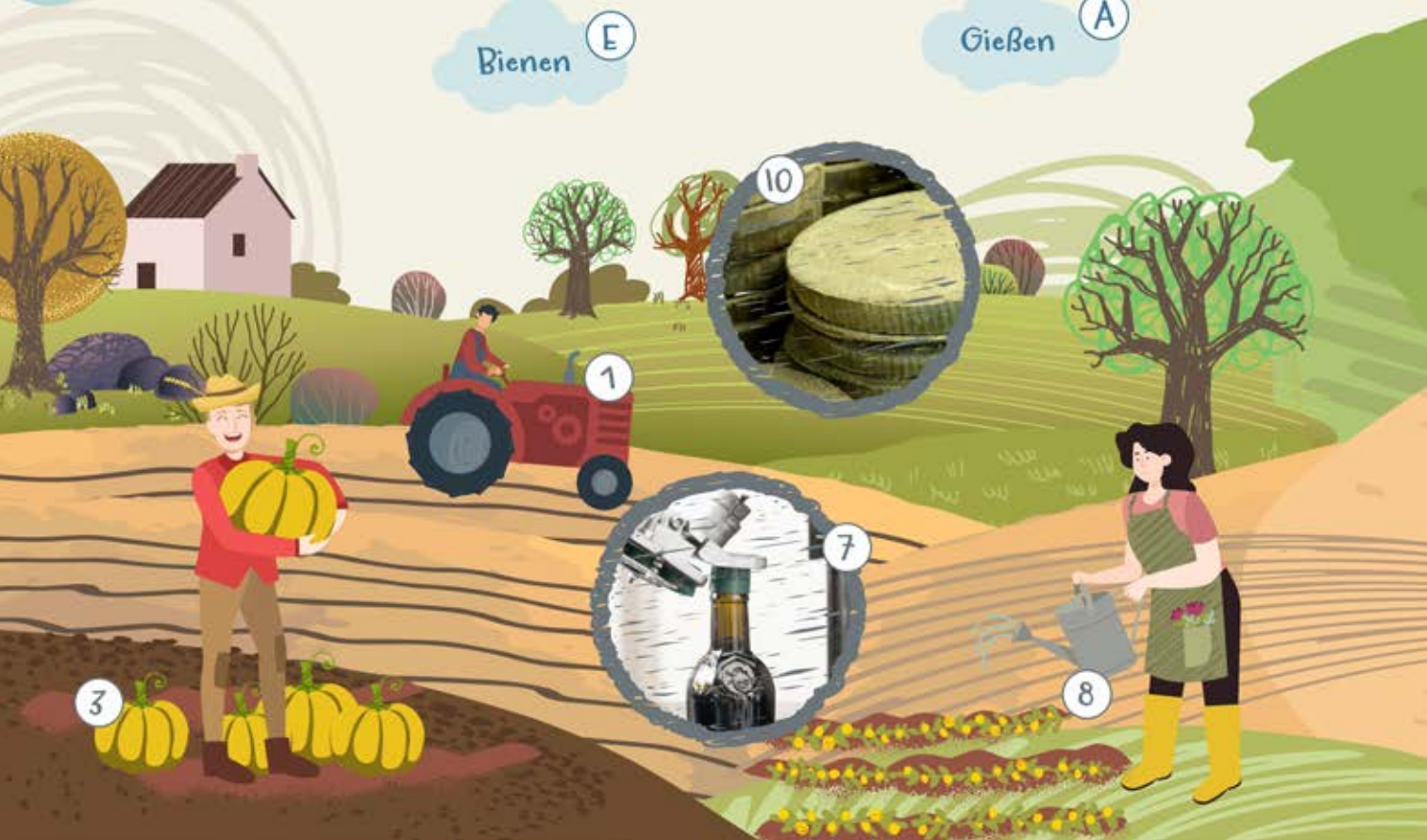
1



7

3

8





Presskuchen **K**

Kürbiskerne **R**

Alles gefunden?

Super! Hast du die Buchstaben ins jeweilige Kästchen eingetragen?
Dann sende das Lösungswort mit dem Betreff „Gewinnspiel 2022“
an gewinnspiel@steirisches-kuerbiskernoel.eu.*

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



© Stefan Kristoferitsch

1. Preis

Thermen-Wochenende

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

2. Preis

Knackiger Spiele-Spaß

Leckerbissen-Box im Wert von 70€ und ein Brettspiel
der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

3. Preis

Kernig und schlau

Knabberspaß im Wert von 50 € und ein Brettspiel der
Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

*Einsendeschluss: 31.12.2022; 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 2022“ 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, www.steirisches-kuerbiskernoel.eu; Gestaltung: **RNPD.com**; Coverfoto: **Stefan Kristoferitsch**; Illustrationen: **Adobe Stock**; Herstellung: **hm.perfectprintconsult.eu**, 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.



01.11. - 23.12.

**Weihnachts-
Gutscheinaktion**

heiltherme.at/gutscheine



HEILTHERME

QUELLENHOTEL
BAD WALTERSDORF

UNSER
THERMALWASSER

*kostbar
wie du*

Tel: 03333 500-0
www.heiltherme.at

