

# Presseinformation

Graz, 14. März 2019

## Kürbiskernöl-Prämierung 2019: Neue Rekorde zum 20-jährigen Jubiläum

**Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher: Die Kernölproduzenten schenken sich neue Rekorde zum Jubiläum und feiern diese in der Kirschenhalle in Hitzendorf**

**Höchstnoten für sehr breite Spitze und neuer Rekord.** *„Die Top-Kürbiskernöle des Jahres 2019 sind gekürt. Bei der Landesprämierung erzielten die heimischen Produzenten das bisher beste Zeugnis. Außerdem gab es eine Rekordbeteiligung“*, gratuliert Landwirtschaftskammer-Präsident Franz **Titschenbacher**. Das Kürbiskernöl 2019 hat aufgrund der hervorragenden Kernqualität eine kräftige, dunkelgrüne Farbe und den charakteristischen nussigen Kürbiskernölgeschmack.

**100-köpfige Fachjury testete auf Herz und Nieren.** Drei Tage lang hat die 100-köpfige Fachjury die 520 eingereichten Kürbiskernöle sensorisch auf Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz getestet. Danach mussten die Öle auch dem Labortest (staatlich akkreditiertes Lebensmittelinstitut Wagner, Lebring) auf die Qualität der Inhaltsstoffe standhalten. Von den 520 eingereichten Kürbiskernölen (Rekordbeteiligung) zeichnete die Expertenjury 465 aus, 89 Prozent wurden heuer prämiert!

**Seriensieger, Superstars und bewährte Verkoster.** *„Die Kürbiskernöl-Superstars und Kürbiskernöl-Seriensieger zeigen mustergültig vor, dass Top-Qualität Kontinuität hat“*, freut sich der Präsident. Denn: Sieben Produzenten zählen zu den Kürbiskernöl-Superstars, sie sind seit dem Jahr 2000 bis heute durchgehend zum 20. Mal bei diesem landesweiten Qualitätswettbewerb prämiert worden. Auch 16 Verkosterinnen und Verkoster sind von Anfang an dabei. 29 Betriebe erhalten eine Sonderauszeichnung für ihre insgesamt 15-malige Prämierung.

**Kürbiskernöl untrennbar mit der Steiermark verbunden.** Auch Landeshauptmann Hermann **Schützenhöfer** gab den Kernölbauern zum Jubiläum die Ehre. *„Die Steiermark und das Kernöl sind untrennbar miteinander verbunden. Das Grüne Herz bildet hier mit dem Grünen Gold eine perfekte Einheit. Die Kulinarik ist bekanntlich eines der wichtigsten Motive, unser Land zu besuchen. Und Kulinarik in der Steiermark ist nicht denkbar ohne Kernöl. Ich bin begeistert von der hohen Qualität des Produkts, die vor allem mit den dahinter stehenden Produzenten zu tun hat. Es ist*



*außerordentlich, in welcher außergewöhnlicher Qualität in diesem Land von den Bäuerinnen und Bauern produziert wird“, gratulierte der Landeshauptmann den Siegern.*

**Mit Fleiß und Engagement zu Spitzenleistungen.** *„Das Steirische Kernöl ist in den letzten Jahren zu einem kulinarischen Aushängeschild der Steiermark geworden und hat mittlerweile auch in den internationalen Spezialitäten-Küchen seinen festen Platz gefunden. Die Qualität des ‚grünen Goldes‘ ist unbestritten auf sehr hohem Niveau, dennoch sind unsere heimischen Bäuerinnen und Bauern mit ihrem Fleiß und Engagement weiterhin stets bemüht, diese Qualität noch weiter anzuheben. Diese Anstrengungen und Bemühungen werden bei der alljährlichen Prämierung ausgezeichnet“, freut sich Agrarlandesrat Johann **Seitinger**.*

**Erkennbar an der goldenen Plakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2019“.** Alle ausgezeichneten Betriebe dürfen die Flasche mit der goldenen Plakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2019“ kennzeichnen. Diese darf auf den Kürbiskernöl-Flaschen zusätzlich zur Herkunfts- und Qualitätsmarke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe) geführt werden. Somit sind die Qualitätsbetriebe für die Kernöl-Liebhaber auch leicht erkennbar.

**Leichter Rückgang der Anbaufläche aber im Schnitt gute Erträge.** Im Kürbisjahr 2018 kam es zu einer leichten Reduktion der Anbaufläche. Die Erträge liegen in der Steiermark zwar um 80 Kilogramm pro Hektar unter dem Vorjahresschnitt, sind aber durchaus erfreulich. *„Die geernteten Kerne waren von erstklassiger Qualität, die Kernölproduzenten haben diese perfekt in die Flasche gebracht“,* unterstreicht Obmann Franz **Labugger**. Und er erwartet: *„Im Kürbisbaujahr 2019 werden die Anbauflächen wieder leicht ausgedehnt.“*

**Nachfrage steigt im In- und Ausland.** *„Im In- und Ausland steigt die Nachfrage nach Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.“,* betont Paul **Kiendler**, der Sprecher der Ölmüller in der Wirtschaftskammer. Und weiter: *„Die Lohnpressaufträge der bäuerlichen Vermarkter nehmen weiter zu. Die gewerblichen Ölmühlen erhöhen ihre Absätze auch auf den internationalen Märkten. Ein wichtiger Faktor für diese positive Entwicklung ist sicherlich auch, dass die Endkundenpreise für einen längeren Zeitraum stabil geblieben sind.“*

**Sensorik-Schulungen: Ein Schlüssel für Top-Qualitäten.** *„Weiterbildung ist den Produzenten enorm wichtig, um Top-Ölqualität in die Flasche zu bringen“,* unterstreicht Präsident **Titschenbacher**. Das von der Landwirtschaftskammer initiierte Projekt „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl“ bildet Kürbiskernölproduzenten auch sensorisch aus. Präsident Franz **Titschenbacher**: *„Diese Sensorik-Schulungen bei Kürbiskernöl sind der Schlüssel für erstklassige Qualität und haben einen besonders hohen Stellenwert bei den bäuerlichen und gewerblichen Betrieben. Auch der Besuch der Kürbisbauftage ist daher für die Produzenten besonders wichtig, um über Anbau und Vermarktung topinformiert zu sein.“*

**Geplante Aktivitäten 2019.** „*Innovationen zum Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. sollen auch 2019 weiter vorangetrieben werden. Daher präsentieren wir heute die erste Steirische-Kürbiskernöl-Salatschüssel. Darüber hinaus tüfteln wir gerade an einem Adventskalender, welcher rechtzeitig im Herbst präsentiert werden soll. Im Sommer wird es wieder die Ice-Surprise-Tour durch ganz Österreich geben, mit dem neuen Partner BIO Austria*“, erklärt Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Andreas **Cretnik**. Eine Fortsetzung der Kooperationen im Sportbereich ist ebenfalls geplant. In den kräfteaubenden Sportarten American Football und Eishockey wird auch heuer wieder das Grüne Gold als Motor für Spitzenleistungen sorgen. Im Herbst findet als krönender Abschluss das Steirische Kürbiskernölchampionat in Bad Gleichenberg statt.

**Kontakt:** Mag. Rosemarie Wilhelm, [rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at](mailto:rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at), 0316/8050-1280, 0664/1836360