

LANDESPRÄMIERUNG

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 **Das Land
Steiermark**
A19 - Land- und Forstwirtschaft


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Photo: Stefan Kristofenisch



PROJEKT HÖHERQUALIFIZIERUNG
STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL g.g.A.

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Kontakt

Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft in Steiermark
Bildungsprojekt „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“
A-8403 Lebring, Südbahnweg 7
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

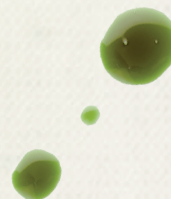


Photo: plus/makrat

Reinhold Zötsch
Projektleitung,
Schwerpunkt Marketing, Absatzförderung
und Herkunftsschutz
Mobil +43 664 602 596 9992
reinhold.zoetsch@lk-stmk.at



Photo: Stefan Kratoferitsch

Alois Eibler
Projektmitarbeiter,
Schwerpunkt Pflanzenbau,
Rohwarenbearbeitung und Lagerung,
Sensorik & Qualitätssicherung
Mobil +43 664 602 596 9993
alois.eibler@lk-stmk.at



Photo: Stefan Kratoferitsch

Lisa-Marie Masser
Projektmitarbeiterin,
Schwerpunkt Kulinarik,
Sensorik & Qualitätssicherung
Mobil +43 664 602 596 9995
lisa-marie.masser@lk-stmk.at

Bildungsprojekt „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

Seit dem Projektstart im Jahr 1999 hat sich die Kürbiskern(öl)produktion sehr gut weiterentwickelt, Qualitätssicherungsmaßnahmen sind aber laufend notwendig. Die Projektmitarbeiter/-innen sind daher bemüht, spezifisches Fachwissen an interessierte Projektmitglieder weiterzugeben und die Kürbiskern(öl)produzenten/-innen in Belangen der Qualitätssicherung, des sorgfältigen Ölkürbisanbaus, der Kernverarbeitung und der Vermarktung sowie der Sensorik zu unterstützen.



Fotos: Stefan Kristofersich, Günther Hauser

Ziele

- Laufender Erfahrungsaustausch mit Berufskolleginnen/-kollegen bei Projekt-Veranstaltungen
- Ständige Optimierung der einzelnen Produktionsprozesse am Betrieb (Ernte, Trocknung, Lagerung bis hin zur Absatzphase, dem Abfüllen und dem Verkauf).
- Produktqualität verbessern, steigern und/oder halten durch Wissensvermittlung (z. B. Erstellung der Leitfäden zur Herstellung von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A., Steirische Landesprämierung, Fachspezifische Mitgliederinformationen, Sensorikveranstaltungen usw.)
- Durch Kalkulation und Deckungsbeitragsrechnung die Wirtschaftlichkeit verbessern
- Die Direktvermarktung im regionalen und überregionalen Bereich stärken
- Verwendungsvielfalt und Einsatzbereiche von Kürbis bis hin zum Öl aufzeigen

Zielgruppe

Kürbiskern und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. produzierende und vermarktende bäuerliche Betriebe, welche ihre Produktqualität verbessern, steigern und/oder halten möchten. Die Projektmitgliedschaft erfolgt über die Teilnahme an der jährlich stattfindenden Landesprämierung.



Höchste Qualität

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Qualität des Steirischen Kürbiskernöles g.g.A. immens gesteigert. Seit der ersten Prämierung im Jahr 2000 ist die Teilnehmerzahl um das Dreifache gestiegen, die Anzahl der jährlich prämierten Betriebe hat sich sogar vervierfacht. Vor allem die intensive Aufklärungsarbeit im Hinblick auf eine qualitative Rohwarenerzeugung sowie die zahlreichen Kürbiskernöl- Verkostungsworkshops und weitere Projektveranstaltungen zeigen hierbei nachhaltige Wirkung.

Nutzen Sie die Gelegenheit mit der Teilnahme an der Landesprämierung für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Ihr Produkt auf den höchsten Qualitätslevel zu heben. Mit der goldenen Prämierungsplakette der Gemeinschaft (siehe unten) wird dieses Qualitätsbestreben auch für Ihre Kundinnen und Kunden sichtbar. Bei Nicht-Prämierung steht Ihnen ein Infotag zur Verfügung, bei dem Sie sich über etwaige Verbesserungsmaßnahmen kostenlos informieren können.



Landesprämierung Prüfverfahren



Die Prüfung erfolgt in drei Schritten. Zuerst wird eine **sensorische Bewertung** durchgeführt, bei der jede Probe anhand definierter Bewertungskriterien beurteilt wird. Die unabhängige Leitung und Beaufsichtigung der Landesprämierung erfolgt durch Dr. Franz Siegfried Wagner. Jede Probe wird individuell codiert, wodurch garantiert wird, dass sie anonym auf die Verkostungstische gelangt. Somit weiß keine/r der Verkosterinnen/Verkoster zu welchem Betrieb das Öl gehört, das sie gerade bewerten. Jedes Kürbiskernöl wird von zwei Kommissionen (Gruppen mit je drei Profiverkosterinnen/-Verkostern) unabhängig voneinander bewertet. Hierbei muss jede Kommission zu einer Entscheidung kommen. Zusätzlich wird die Farbe des Kürbiskernöls bewertet.



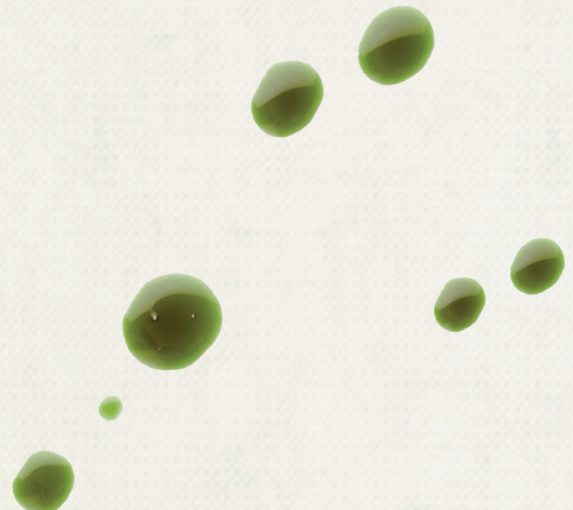
In der staatlich akkreditierten Prüfstelle Institut Dr. Wagner erfolgen die letzten beiden Schritte: die **chemisch analytische Prüfung auf Höchstgehalte an Pestizidrückständen nach ÖNORM EN 15662** und die **Etikettenprüfung** nach den aktuell gültigen Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnung. Nach Abschluss aller Schritte wird dem teilnehmenden Betrieb ein Prüfbericht zugesandt.

Aus den sensorischen Ergebnissen errechnet sich eine **Qualitätszahl**, die gemeinsam mit der Farbbewertung und den Ergebnissen der Pestizidanalyse entscheidend ist, ob eine Prämierung ausgesprochen wird oder nicht. Jeder prämierte Betrieb erhält eine Prämierungsurkunde sowie die Möglichkeit den Aufkleber „Prämierter Steirischer Kürbiskernölbetrieb 2026“ zu verwenden, wobei der Prämierungsaufkleber nur in Verbindung mit der Banderole verwendet werden darf.



Fotos: Stefan Kristoferitsch

Volle Erfüllung aller Qualitätskriterien: Um dieses Ziel zu erreichen, sind zusätzlich zur maximalen Punkteanzahl ein Ölausgießer und die Einhaltung der aktuell gültigen Kennzeichnungsvorschriften Voraussetzung. Beim Erreichen der vollen Erfüllung bei mindestens zwei Landesprämierungen hintereinander wird der Betrieb zur weiterführenden Verkostung zugelassen, wo sich wiederum die besten Betriebe für Gault&Millau und das Kürbiskernöl-Championat qualifizieren können.



Teilnahmekriterien

Der Teilnahmechein ist vollständig ausgefüllt und von der/vom Betriebsleiter/ in unterschrieben, mit der Kürbiskernöl-Probe (0,5 Liter) zwischen 7. und 21. Jänner 2026 bei den Projektmitarbeiter/innen abzugeben.

Geben Sie Ihr Kürbiskernöl bitte im Büro in Lebring ab oder senden Sie es mit Paketdienst gut verpackt (Achtung wegen Frostgefahr) an folgende Adresse: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, Südbahnweg 7, 8403 Lebring

Sie können das Öl auch bei einem der Kürbisbaufachtage 2026 abgeben (vor Beginn der jeweiligen Veranstaltung).

Termine Kürbisbaufachtage 2026:

- Di, 13. Jän. 2026 13:30 bis 16:30 Uhr, LFS Stainz
- Mi, 14. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30, LFS Hatzendorf
- Mi, 14. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr, Gasthof Bader, Deutsch Goritz
- Mo, 19. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr, LFS Grottenhof
- Di, 20. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr, LFS Kirchberg am Walde
- Di, 20. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr, Gemeindezentrum Hofstätten
- Mi, 21. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr, FS Neudorf

Zugelassen sind alle Mitgliedsbetriebe der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit ihren Kürbiskernöl, hergestellt nach den gültigen Herkunftsschutz-Kriterien für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Die Banderolenummer muss der Betriebsnummer zuordenbar sein.

Für Handelsmarken muss ein eigener Teilnahmechein ausgefüllt werden, diese Marken dürfen nach erfolgreicher Prämierung den goldenen Aufkleber „Prämiertes Produkt“ verwenden.



Foto: Stefan Kristofritsch

Kosten

- 75 € Mitgliedsbeitrag „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“
- 55 € Teilnahmegebühr Landesprämierung
- 70 € Pestizidanalyse (ÖNORM EN 15662) gefördert mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer 204 € ungefördert (nicht bäuerliche Betriebe, Direktverrechnung über das Labor)

Für jede eingereichte Ölprobe muss eine eigene Pestiziduntersuchung gemacht werden.

Kann der teilnehmende Betrieb eine gültige Pestiziduntersuchung (von der letzten Ernte) für das eingereichte Kürbiskernöl vorweisen, entfallen die Laboruntersuchungskosten. Achtung: Die Untersuchung muss nach ÖNORM EN 15662 (Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC) erfolgt sein.

Freiwillig: 49 € PAK-Analyse (Abgabe einer zweiten Ölprobe 0,25 lt erforderlich) Gefördert mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer. Ungefördert 144 € (nicht bäuerliche Betriebe, Direktverrechnung über das Labor).

Sämtliche Kosten sind mittels Banküberweisung zu begleichen. Die Rechnung hierzu wird Ihnen im Februar zugesandt. Barzahlung ist nicht möglich!

Termine

Letztmöglicher Proben-Abgabetermin:

Mittwoch, 21. Jänner bis 12.00 Uhr im Büro in Lebring

Die Prämierungsergebnisse (vorbehaltlich Pestizidanalyse) werden bis Mitte Februar 2026 zugesandt. Die Aussendung der Pestizidergebnisse erfolgt per E-Mail direkt durch das Labor Dr. Wagner.

Die Übermittlung des Prämierungsergebnisses erfolgt ausnahmslos nur mehr per E-Mail. Daher ist es wichtig, dass die richtige E-Mail Adresse am Teilnahmechein angegeben wird.

Informationstag für nicht prämierte Betriebe:

13. Februar 2026, 08:00 bis 11:00 Uhr im Lebensmittelinnovations- und Servicezentrum Institut Dr. Wagner (Römerstraße 19, 8403 Lebring)

Prämierungsfeier: 26. Februar 2026 in Hitzendorf

Informationen zur Bewertung

Voraussetzung für die Einreichung ist die Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben!

Bewertungskriterien für die Landesprämierung:	Häufig auftretende Fehler bei der Landesprämierung:
1) Äußere Beschaffenheit <ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften nach aktuell gültiger Gesetzeslage und den Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches • Ausgießer • dunkle Flaschenfarbe oder Dose • Banderole 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelkennzeichnung fehlerhaft: <ul style="list-style-type: none"> - Haltbarkeitsdatum nicht angeführt - Sachbezeichnung fehlerhaft - nicht erlaubte Zusatzinformationen (z. B. 100 % rein) - alte/falsche Nährwertangabe - erforderliche Mindestschriftgrößen nicht erfüllt - Sichtfeldregelung nicht erfüllt <p>Bei Fragen zur Etikettierung wenden Sie sich bitte ausschließlich an die Referentin für Direktvermarktung in Ihrer zuständigen Bezirkskammer.</p>
2) Chemisch analytische Beschaffenheit <ul style="list-style-type: none"> • Rückstandsfreiheit bzw. Einhaltung der EU-Verordnung Nr. 396/2005 in der gültigen Fassung • Einhaltung der Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches 	<ul style="list-style-type: none"> • Nichteinhaltung der EU-Verordnung Nr. 396/2005 in der gültigen Fassung
3) Physikalische Beschaffenheit <ul style="list-style-type: none"> • Sedimentation/Depot/Drosel • Farbwert/visuelle Prüfung • Mundgefühl/Konsistenz 	<ul style="list-style-type: none"> • Farbe nicht entsprechend • schmalziges/schmieriges Mundgefühl • Trübstoffe (z. B. aufgrund zu früher Abfüllung)
4) Geruch und Geschmack <ul style="list-style-type: none"> • Röstnote • Frische • Reintönigkeit 	<ul style="list-style-type: none"> • unfein/nicht harmonische Note • Oxidationsnote/Altton • muffige Note • dumpf • fremdartige Note • säuerliche/gärrige Note • bittere Note • kratzende/derbe Note • verbrannte Note

CHECKLISTE zur Abgabe

- Banderole aufgeklebt und stimmt mit Betriebsnummer und Adresse am Etikett überein
- 0,5-Liter-Flasche/Dose
- Ausgießer vorhanden
- Haltbarkeitsdatum vorhanden, Chargennummer falls erforderlich
- Füllmenge (0,5 Liter) angegeben (Mindestschriftgröße 4 mm)
- Etikett entspricht den gesetzlichen Anforderungen
- Teilnahmechein vollständig ausgefüllt
- PAK-Analyse angekreuzt, falls erwünscht (freiwillig)
- Punkte der Einwilligungserklärung aktiv angekreuzt und von der/dem Betriebsführerin/-führer unterschrieben (ansonsten keine Teilnahme möglich)



Foto: Stefan Kristoferitsch

Datenschutzinformation und Einwilligungserklärung

Wir möchten Sie nachstehend über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Zusammenhang mit der Teilnahme an der Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. informieren.

1. Zweck der Datenverarbeitung und Rechtsgrundlage

Wir verarbeiten Ihre auf dem Teilnahmechein angegebenen und im Zusammenhang mit der Prämierung stehenden personenbezogenen Daten insoweit es für die Anmeldung und die Durchführung der Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erforderlich ist (beginnend von Ausschreibung bis zur Bewerbung der prämierten Betriebe, inkl. Qualitätssicherungsmaßnahmen und weiterführende Verkostungen zur Qualifikation für Championats- und Gault&Millau-Teilnahme). Die Teilnahme an der Landesprämierung ist freiwillig. Um teilnehmen zu können, ist jedoch die Bereitstellung der zur Anmeldung und Durchführung erforderlichen Daten notwendig.

Nähere Informationen zur Datenverarbeitung finden Sie in der Datenschutzerklärung, abrufbar unter www.stmk.lko.at/datenschutz, oder kontaktieren Sie uns unter den angegebenen Kontaktdaten.

2. Einwilligungserklärung

Mit meiner freiwilligen Teilnahme an der Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. willige ich im Sinne des Art. 7 der Datenschutzgrundverordnung ausdrücklich ein,

... dass meine personenbezogenen Daten dazu verwendet werden, mich in Zukunft über gleiche oder ähnliche Prämierungen (z. B. Qualifikation zur Championats-Teilnahme) zu informieren. Dies erfolgt entweder per E-Mail, postalisch, telefonisch oder mittels eines Informations-SMS.

... dass meine personenbezogenen Daten zum Zwecke von informations- und absatzfördernden Maßnahmen (umfasst insbesondere Qualitätssicherung und Marketing) verarbeitet und an Interessenten (z. B. Gemeindeämter, Ölmühlen), Medien (z. B. Bezirksblätter, digitale Medien) bzw. Vereine und Kooperationspartner der Landwirtschaftskammer Steiermark (z. B. Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. oder andere Bezirkskammern in Burgenland und Niederösterreich) übermittelt werden dürfen.

... dass meine personenbezogenen Daten an die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und deren jeweilige Medienpartner übermittelt und auf deren Webseiten veröffentlicht werden dürfen.

... dass meine personenbezogenen Daten und die abgegebene Kürbiskernöl-Probe an das zuständige Labor zur Durchführung sensorischer und analytischer Bestimmungen im Rahmen der Landesprämierung und zu Qualitätssicherungszwecken übermittelt werden dürfen.

Widerrufsrecht

Diese Einwilligung kann jederzeit bei der Landwirtschaftskammer Steiermark, 8010 Graz, Hamerlinggasse 3, Tel.: +43 316-8050 1290, E-Mail: dsgvo@lk-stmk.at, widerrufen werden.

Die weitere Verwendung der Daten wird unverzüglich nach Einlangen des Widerrufs bei der Landwirtschaftskammer Steiermark, unbeschadet bestehender gesetzlicher Verpflichtungen, eingestellt. Ein Widerruf berührt die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht.

3. Ihre Rechte

Im Zusammenhang mit der Verarbeitung Ihrer Daten verfügen Sie jederzeit über die Rechte auf

- Recht auf Auskunft seitens des Verantwortlichen über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten nach Art 15 DSGVO
- Recht auf Berichtigung nach Art 16 DSGVO
- Recht auf Löschung nach Art 17 DSGVO
- Recht auf Einschränkung der Verarbeitung nach Art 18 DSGVO
- Recht auf Datenübertragbarkeit nach Art 20 DSGVO
- Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung nach Art 21 DSGVO

Des Weiteren haben Sie auch das Recht, Beschwerde bei der Datenschutzbehörde zu erheben. Diesbezüglich verweisen wir auch auf die unter dem Link <https://www.dsb.gv.at/> abrufbare Homepage der Datenschutzbehörde oder direkt unter dsgvo@lk-stmk.at.

4. Kontaktdaten

Verantwortlicher der Datenverarbeitung:

Landwirtschaftskammer Steiermark, 8010 Graz, Hamerlinggasse 3
Projekt Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Reinhold Zötsch, Projektleiter

reinhold.zoetsch@lk-stmk.at, 0664 602596 9992

Ansprechpartner in Sachen Datenschutz:

Dipl.-Päd. Ing. Regina Nestler MA

dsgvo@lk-stmk.at, 0316-8050 1259

Datenschutzbeauftragter: Präsidentenkonferenz der Landwirtschaftskammern Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien, <mailto:datenschutzbeauftragter@lk-oe.at>