STEIRISCHES KÜRBIS KERNÖL g.g.A.

Traditionell

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A. TRIFFT ENNSTALER STEIRERKAS G.U.

ENNSTALER STEIRERKAS g.U.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ennstaler Steirerkas g.U.

TRADITION MIT CHARAKTER

Der Ennstaler Steirerkas g.U. zählt zu den ältesten Käsespezialitäten Österreichs und ist tief in der steirischen Almen- und Bauerntradition verwurzelt. Bereits seit Jahrhunderten wird dieser besondere Sauermilchkäse im Ennstal aus Magermilch hergestellt. Ursprünglich diente er dazu, überschüssige Milch haltbar zu machen und die bäuerlichen Familien während der langen Winter mit wertvollen Lebensmitteln zu versorgen.
Heute wird der Ennstaler Steirerkas g.U. nach traditioneller Herstellungsweise aus roher oder pasteurisierter Kuh-Magermilch produziert.

Die Milch wird ausschließlich durch Milchsäure zum Gerinnen gebracht – auf den Einsatz von Lab wird bewusst verzichtet. Dadurch entsteht ein besonders fettarmer Sauermilchkäse mit einer bröseligen Konsistenz und einem unverwechselbaren Aroma.

EINIGE WOCHEN IM KELLER GEREIFT, ENTWICKELT DER STEIRERKAS SEINE REGIONSTYPISCHE, UNVERWECHSELBARE NOTE

Sein Geschmack reicht von angenehm säuerlich und würzig bis kräftig-pikant. Mit zunehmender Reife entwickelt der Käse sein charakteristisches, intensives Aroma, das ihn zu einer echten Spezialität der steirischen Küche macht. Ob klassisch zu Brot, in traditionellen Gerichten wie Kasnockerln oder als raffinierte Zutat in modernen Rezepten – der Ennstaler Steirerkas g.U. steht für regionalen Genuss, gelebte Tradition und höchste Qualität.

TIPP: MIT SEINEM KRÄFTIGEN GESCHMACK EIGNET SICH DER ENNSTALER STEIRERKAS G.U. HERVORRAGEND ZUM VERFEINERN VON AUFSTRICHEN, SALATEN, NOCKERLN ODER HERZHAFTEN JAUSENGERICHTEN.

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF:
WWW.ENNSTALER-STEIRERKAS.AT

Foto: Stefan Kristoferitsch

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

UNVERWECHSELBARE SPITZENQUALITÄT

Kein anderes Lebensmittel ist von seiner Entstehung und Entwicklung her so untrennbar mit der Steiermark verbunden wie das Steirische Kürbiskernöl.
Diese Regionalität gilt es zu erhalten und diese typische Spezialität zu beschützen. Deshalb hat die EU-Kommission bereits 1996 für das Steirische Kürbiskernöl gemäß der damals gültigen Verordnung die geschützte geografische Angabe „Steirisches Kürbiskernöl“ genehmigt.

WAS BEDEUTET G.G.A. BEIM STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖL G.G.A?

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. draufsteht, sind Herkunft, Produktion und Inhalt streng geprüft. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – die grün-weiße Banderole mit der fortlaufenden Kontrollnummer sichert das Original!

DIE BANDEROLE SICHERT DAS ORIGINAL

Dieses Erkennungszeichen mit der individuellen, fortlaufenden Kontrollnummer sichert Ihnen ein kontrolliertes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Achten Sie daher beim Kauf auf die Banderole – zu finden am Verschluss oder am Etikett.

Seit einigen Jahren gibt es die Möglichkeit der Banderolen-Abfrage. Hierzu geben Sie einfach die Kontrollnummer, welche sich auf der Banderole Ihres Kürbiskernöles befindet, auf der Website der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ein. Nach Bestätigen der Suche über den Button „Abfragen“ werden Ihnen jene Betriebe angezeigt, welche bei der Produktion Ihres wertvollen grünen Goldes beteiligt waren.

HIER GEHT'S ZUR ABFRAGE:
WWW.STEIRISCHES-KUERBISKERNOEL.EU/BANDEROLENABFRAGE/

RICHTIGE LAGERUNG– SO WIRD'S GEMACHT

Um möglichst lange ein frisches Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. genießen zu können, sollte dieses wie folgt gelagert werden:

- Stehend und gut verschlossen
- Vor Wärme und Licht geschützt
- Bei Raumtemperatur
- Nicht im Kühlschank

Nähere Informationen zum Thema Herkunftsschutz sowie weitere Anregungen zum Nachkochen finden Sie unter:
WWW.STEIRISCHES-KUERBISKERNOEL.EU

Steirerkasnockerl

FÜR 4 PORTIONEN

400 G GRIFFIGES WEIZENMEHL
3 EIER
250 ML MILCH
1 PRISE SALZ
1 ZWIEBEL
BUTTER
50 ML STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.
50 G ENNSTALER STEIRERKAS G.U.

- Das Mehl mit Eiern, Milch und Salz mit einem Kochlöffel zu einem Teig verrühren, bis der Teig Blasen wirft.
- Einen großen Kochtopf zu drei Vierteln mit Wasser befüllen und zum Kochen bringen. Den Teig mit einer „Nockerlreibe“ in das kochende und leicht gesalzene Wasser reiben. Die Nockerl kurz aufkochen lassen, dann abseihen und kalt abschrecken.
- Die Zwiebel schälen, fein hacken, in einer Pfanne in etwas Butter anrösten, die Nockerl hinzugeben und durchschwenken, abschließend mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und Ennstaler Steirerkas g.U. verfeinern.

Fotos: Stefan Kristoferitsch; Rezept Steirerkasnockerl: Conny Seebacher; Rezept Steirerkasknödel: Marianne Gruber, Almkulinarik by Richard Rauch

Steirerkasknödel

MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL G.G.A.

FÜR 4 PORTIONEN

KNÖDELMASSE
500 G MEHLIGE ERDÄPFEL, GEKOCHT, GEPRESST
70 G GLATTES MEHL
70 G MAISSTÄRKE
1 TL SALZ
3 EIDOTTER
1 PRISE MUSKATNUSS

FÜLLE
150 G ERDÄPFEL, GEPRESST
50 G ZWIEBELN, FEIN GEHACKT
PETERSILIE NACH GESCHMACK
1 MSP. KNOBLAUCHPULVER
SALZ UND PFEFFER
1 EL STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.

GARNITUR
ENNSTALER STEIRERKAS G.U.
STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.
PETERSILIE

- **KNÖDELMASSE:** Die gekochten, gepressten Erdäpfel mit Mehl, Maisstärke, Salz, Eidottern und etwas Muskatnuss zu einem glatten Teig vermischen. Nicht zu lange kneten, damit der Teig locker bleibt.
- **FÜLLE:** Die gekochten, gepressten Erdäpfel in eine separate Schüssel geben und vollständig auskühlen lassen. Anschließend Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. untermischen. Aus der Masse kleine, gleichmäßige Kugeln formen.
- Den Erdäpfelteig in gleichmäßige Portionen teilen, flach drücken, jeweils eine Kugel der Fülle in die Mitte setzen, den Teig sorgfältig um die Fülle schließen und zu runden Knödeln formen.
- Die Knödel in leicht kochendes, gesalzenes Wasser geben und etwa 8 Minuten garen. Anschließend vorsichtig herausheben und kurz abtropfen lassen.
- Die Knödel auf einem vorbereiteten Salat anrichten, mit fein geriebenem Ennstaler Steirerkas g.U. bestreuen und mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. beträufeln. Nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren.

Steirisches Muas

IN WEISS & GRÜN

FÜR 4 PORTIONEN

HELLES MUAS
200 G GLATTES WEIZENMEHL
20 G ENNSTALER STEIRERKAS G.U.

GRÜNES MUAS
200 G GLATTES WEIZENMEHL
2–3 EL STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.

JEWEILS 500 ML KOCHENDES WASSER
(SO VIEL, BIS EIN KLEBRIGER TEIG ENTSTEHT)
JEWEILS 1 TL SALZ

ZUM ANBRATEN (DREIERLEI FETT)
GROSSZÜGIG BUTTER
GROSSZÜGIG SCHWEINESCHMALZ
GROSSZÜGIG ÖL

- Das Mehl jeweils leicht salzen.
- Für das helle Muas das Mehl mit Ennstaler Steirerkas g.U. vermengen, für das grüne Muas das Kürbiskernöl unter das trockene Mehl mischen. Kochendes Wasser portionsweise zugießen und kräftig verrühren, bis eine zähe, klebrige Masse entsteht – weder zu weich noch zu fest.
- In einer großen Pfanne Butter, Schmalz und Öl erhitzen.
- Die zwei Muasmassen hineingeben und bei mittlerer Hitze langsam anrösten. Mit einem Muaser oder Pfannenwender immer wieder zerstoßen und wenden, bis kleine goldbraune, knusprige Stücke entstehen. Geduld zahlt sich aus – resch schmeckt das Muas am besten.
- Weißes und grünes Muas gemeinsam anrichten und mit frischen Kräutern der Saison vollenden.

TIPPS! DURCH DAS NEBENEINANDER VON HELLEM UND GRÜNEM MUAS ENTSTEHEN DIE STEIRISCHEN LANDESFARBEN. DER WÜRZIGE ENNSTALER STEIRERKAS G.U. UND DAS NUSSIGE STEIRISCHE KÜRBISKERNÖL G.G.A.
ZUM STEIRISCHEN MUAS SCHMECKT KÄFERBOHNENSALAT – DAS REZEPT FINDEN SIE AUF DER NÄCHSTEN SEITE!

Fotos: Stefan Kristoferitsch; Rezept Steirisches Muas: Sabine Giselbrecht; Rezept Erdäpfeltascherl: Katharina Gindl

Erdäpfeltascherl

MIT FRISCHKÄSE-STEIRERKAS-FÜLLE

FÜR 4 PORTIONEN

ERDAPFELTEIG
400 G MEHLIGE ERDÄPFEL
125 G GRIFFIGES MEHL
2 EL MAISSTÄRKE
2 EIDOTTER
1 EL WEICHE BUTTER
1 PRISE SALZ

MEHL FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE

FÜLLE
50 G ZWIEBELN
1 EL BUTTER
150 G FRISCHKÄSE NATUR
100 G SPEISETOPFEN
ENNSTALER STEIRERKAS G.U.

BUTTER
GEHACKTE PETERSILIE

- ERDÄPFELTEIG: Die Erdäpfel weich kochen, anschließend schälen und noch warm durch eine Erdäpfelpresse drücken. Die Erdäpfelmasse kurz abkühlen lassen und danach mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank ruhen lassen.
- FÜLLE: Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter kurz anschwitzen. Die Mischung kurz auskühlen lassen und anschließend mit den restlichen Zutaten vermengen. Je nach gewünschtem Geschmack den Ennstaler Steirerkas g.U. unterheben.
- Den Erdäpfelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen, in die Mitte jedes Kreises einen Teelöffel der Fülle geben. Die Teigkreise zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel sorgfältig verschließen.
- Die Erdäpfeltaschen in leicht siedendem Wasser köcheln, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Währenddessen Butter in einer Pfanne zerlassen und die gehackte Petersilie kurz darin schwenken. Die Erdäpfeltaschen aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Petersilienbutter wenden.
- Anschließend die fertigen Erdäpfeltascherl auf verschiedene Salatvariationen – mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. mariniert – servieren.

Jausenbrot

ECHT STEIRISCH

SCHWARZBROT
BUTTER
STEIRISCHE KÄFERBOHNEN G.U.
ENNSTALER STEIRERKAS G.U.
STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.
STEIRISCHER KREN G.G.A.

ZUM GARNIEREN
ÄPFEL, KAROTTEN, GURKEN, PARADEISER

- Eine Scheibe frisches Schwarzbrot mit Butter bestreichen. Die gekochten und leicht zerstampften Käferbohnen gleichmäßig darauf verteilen.
- Anschließend den Ennstaler Steirerkas g.U. mit etwas Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. vermengen und gleichmäßig auf den Käferbohnen verteilen. Zum Schluss mit frisch geriebenem Steirischen Kren g.U. verfeinern.
- Das belegte Brot mit einem bunten Gemüsespieß aus Apfelstücken, Karotten, Gurken und Cocktailparadeisern garnieren und frisch servieren.

IMPRESSUM

FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH: GEMEINSCHAFT STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A., SÜDBAHNWEG 7, 8403 LEBRING, TEL.: +43 (0) 3182/49747, OFFICE@STEIRISCHES-KUERBISKERNOEL.EU, WWW.STEIRISCHES-KUERBISKERNOEL.EU. VEREIN ENNSTALER STEIRERKAS, WINKLERSTRASSE 126, 8962 GRÖBMING, TEL.: +43 (0) 676/9459817, RITZINGERHOF@AON.AT, WWW.ENNSTALER-STEIRERKAS.AT. AUSGABE 2026/V1.
REZEPTE: VEREIN ENNSTALER STEIRERKAS G.U. UND GEMEINSCHAFT STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A. FOTOS: STEFAN KRISTOFERITSCH.
LEKTORAT: ANGELIKA SITZWOHL. LAYOUT: WERBEAGENTUR RYPKA GMBH, UNTERBERG 58–60, 8143 DOBL, TEL.: +43 (0) 3136/20016, WWW.RYPKA.AT. HERSTELLUNG: HM.PERFECTPRINTCONSULT.EU

Fotos: Stefan Kristoferitsch; Rezept Jausenbrot: Marianne Gruber