



## ALLE Infos zum Steirischen Kürbiskernöl für Sie:

Für Sie zusammengetragen von : Anna & Martin Grain

### Ferienwohnungen am Bauernhof

A-8330 Feldbach, Höflach 6 bei Gossendorf

Tel: +43 (0) 3159 34 17, +43 (0) 664 43 64 623

Internet: <http://www.bauernhof-grain.at>

E-Mail: [urlaub@bauernhof-grain.at](mailto:urlaub@bauernhof-grain.at)

### Herkunftsschutz

Kein anderes Lebensmittel ist von seiner Entstehung und Entwicklung so untrennbar mit der Steiermark verbunden, wie das **Kürbiskernöl aus der Steiermark**. Mit der Umsetzung des Herkunftsschutzes durch die Gemeinschaft ist die Herkunft des Steirischen Kürbiskernöls vom Feld über die Erntemenge bis zum Pressen in den Ölmühlen und der Vermarktung vollständig.

### Die Produktion

Die heimischen Kürbisbauern arbeiten seit Generationen mit dem grünen Gold und wissen daher am besten, mit diesem umzugehen. Sie verwenden für ihr Kürbiskernöl nur heimische Kürbiskerne.

Die Aussaat der Samen erfolgt Ende April/Anfang Mai. Je nach Witterung erfolgt die Ernte zwischen Mitte September bis Mitte Oktober. Auf Grund der kleinbäuerlichen Struktur zum Teil noch händisch, auf größeren Flächen maschinell. Die Kürbiskerne werden unmittelbar nach der Ernte gewaschen, getrocknet und von Schalentteilen gereinigt. Die vollreifen, dickbauchigen und dunkelgrünen Kürbiskerne sind Voraussetzung für ein erstklassiges Steirisches Kürbiskernöl.

### Die Ölproduktion

Die getrockneten und somit lagerfähigen Kürbiskerne werden bei Bedarf und daher immer frisch gepresst. Ir verwenden dafür nur auf unserem Bauernhof angebaute Kürbisse.

Etwa 2,5 bis 3 kg dieser schalenlosen Kürbiskerne werden für einen Liter Kürbiskernöl benötigt, wobei die Kürbiskerne gemahlen, schonend, geknetet und geröstet. Dieser heikle Röstvorgang passiert unter Zusatz von Wasser und Salz. Nach dem Rösten wird diese Masse zwischen Stahlplatten gefüllt und mit Druck gepresst. Als veredeltes Produkt erhält man das **Kürbiskernöl**. Übrig bleibt ein Nebenprodukt, der so genannte Kürbiskuchen (gepresster Rest). Diesen verwenden wir zum Beispiel auf unserem Hof als

Fischenfutter, wird aber auch an Rinder und Schweine verfüttert. Der Erfahrung des jeweiligen Pressmeisters kommt hier eine besondere Bedeutung zu.

Traditionelle Herstellung unterstützt gesundheitlichen Wert. Kein anderes Lebensmittel ist von seiner Entstehung und Entwicklung so untrennbar mit der Steiermark verbunden, wie das Steirische Kürbiskernöl.



*Kürbisernte & Kleingebäck mit gemalenen Kürbiskernen*

## **Ernährung**

Die einzigartige Qualität und wertvolle steirische Urkraft von Steirischen Kürbiskernen findet man im reinem, naturbelassenem Kürbiskernöl denn es wird ohne chemische Zusätze oder mechanischer Bearbeitung als reines Naturprodukt abgefüllt und enthält daher zahlreiche wertvolle Inhaltsstoffe!



*Kürbispnudeln & unser neues Logo - 100% echt steirisch!*

## **Natur als Basis**

Steirisches Kürbiskernöl ist ein wahres Geschenk der Natur. Es ist eine garantiert Naturbelassene Spezialität ohne jegliche Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe. Es erhält den typischen und einzigartigen Charakter durch unsere heimischen Böden, auf denen der Steirische Ölkürbis wächst.

Neben dem Boden ist aber besonders auch das sonnenreiche Klima, wie es im Süden und Osten Österreichs zu finden ist, Voraussetzung für die Qualität dieses Spitzenproduktes. Dabei sind es auch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und der sonnenreiche Herbst, die uns die besten Kürbiskerne beschere.

**Der schalenlose Kürbiskern** zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt, Diese ist vor über 100 Jahren durch eine natürliche Mutation entstanden. In der Steiermark findet der Ölkürbis alle erforderlichen Voraussetzungen, sodass die Kerne beste Qualität erreichen.

### Küche

Wird Kürbiskernöl zu stark erhitzt, entsteht ein unangenehmer Geruch und wertvolle Inhaltsstoffe werden zerstört. nicht zum Braten und Frittieren geeignet, sehr wohl aber für die warme Küche.

**Damit das Steirische Kürbiskernöl nicht ranzig wird...** Daher sollte das Steirische Kürbiskernöl. lichtgeschützt, in dunklen Flaschen und dicht verschlossen (kein Sauerstoffzutritt), sowie kühl gelagert werden. Eine Lagerung von 9 Monaten ist möglich, je kürzer, desto frischer und vollnussiger ist der Geschmack.

**Nicht nur für den Salat...** Geeignet ist das Kürbiskernöl sowohl für Pikantes, als auch für Süßes Kürbiskernöleierspeise, Kürbiskernölaufstrich, saures Rindfleisch, marinierter Frisch- und Schafskäse, Kürbiskernöl-Nockerl, Medaillons mit Kürbiskernölbutter, Krbiskernölpolenta, Steak mit Kürbiskernöl, Salatvariationen, Kürbiskernöleis, Kürbiskernölparfait, Kürbiskernölkuchen.



*Urlaub bei uns am Bauernhof in der Steiermark - Familie Grain freut sich auf Sie !*

### Tipps:

Gerade die weiße Bluse oder das weiße Hemd bekommt beim letzten Bissen Salat mit Kürbiskernöl einen Fleck. Einfach in die Sonne hängen bis der Fleck weg ist.

### Ferienwohnungen am Bauernhof

A-8330 Feldbach, Höflach 6 bei Gossendorf  
Tel: +43 (0) 3159 34 17, +43 (0) 664 43 64 623

**Internet:** <http://www.bauernhof-grain.at>

**E-Mail:** [urlaub@bauernhof-grain.at](mailto:urlaub@bauernhof-grain.at)