

Presseinformation

Graz, 18. Oktober 2022

Kürbiskernöl-Championat 2022/2023

20 Top-Betriebe rittern in dieser Königsklasse um die begehrten Sieger-Trophäen. Auch die „Ölmühle des Jahres 2022/23“ wird gekürt. Star-Juror ist diesmal Vier-Hauben-Koch Max Stiegl, der auch Koch des Jahres 2021 ist.

Botschafter für das grüne Gold. „20 steirische Top-Kürbiskernölproduzenten stellen sich heute beim Kürbiskernöl-Championat einer 60-köpfigen Jury“, gratuliert Präsident Franz **Titschenbacher** den Teilnehmern dieser Königsdisziplin. Und weiter: „Sie haben die Hürden in die ‚Champions-League‘ geschafft. Alle Top-Produzenten sowie der Champion mit den beiden Vize-Champions sind Botschafter für das grüne Gold und repräsentieren die großen Leistungen der heimischen Kürbisbauern. Sie werden das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. weit über die Grenzen Österreichs bekannt machen.“

Auch die „Ölmühle des Jahres“ wird gekürt. Zum zweiten Mal wird beim Kürbiskernöl-Championat auch die „Ölmühle des Jahres“ vor den Vorhang geholt, um die besonderen Leistungen der heimischen Ölmühlen ins Rampenlicht zu stellen. Denn ein gutes Kürbiskernöl kommt nur dann in die Flasche, wenn alle Arbeitsschritte perfekt durchgeführt werden: Die Arbeit am Feld, die Ernte, die Trocknung und Lagerung der Kerne sowie das schonende Rösten und achtsame Verpressen in der Ölmühle. Nominiert sind drei renommierte Ölmühlen: Die **Ölmühle Agrarunion Südost** in Grabersdorf, die **Ölmühle Lorenz** in St.Martin/Sulmtal und die **Ölmühle Kaufmann** in Kalsdorf. Die Kriterien sind streng objektiv und erfolgsorientiert: Sieger wird, wer als Lohnpresser im Zuge der Landesprämierung die meisten eingereichten und prämierten Kürbiskernöle sowie die meisten Kernöle mit der Höchstpunktzahl vorweisen kann.

Stargast Max Stiegl (Vier-Hauben, Koch des Jahres 2021) führt großes Hauben-Aufgebot an.

Stargast und Juror beim Kürbiskernöl-Championat 2022/23 ist der beliebte Vier-Hauben-Koch und Koch des Jahres 2021 Max Stiegl. Max Stiegl macht das kulinarische Potenzial des Burgenlands am Gaumen erlebbar. Mit seiner Innereien- und Raritätenküche im Gut Purbach schafft er eine innovative Verbindung aus traditioneller Landwirtschaft und zeitgemäßer Küche gemischt mit französischer Kochkunst, die dem Gault Millau 17 Punkte und vier Hauben wert sind. Mehr als 30 heimische Spitzenköche mit zumindest 26 Hauben sind als Juroren aktiv, darunter: Hans-Peter **Fink** (Gasthaus Haberl & Fink´s Delikatessen), Martin Sieberer (Trofaner Royal, Ischgl), Johann **Papst** (Restaurant Steirerhof), Erich **Pucher**, Yvonne und Patrick **Spenger** (Kochschule in Graz), Dominik **Fitz**



(Konditorei Fitz, Bad Gleichenberg). Auch zahlreiche weitere Haubenköche wie Christof **Widakovich** (El Gaucho, El Pescador u.a.), Harald **Irka** (Pfarrhof, St. Andrä im Sausal) haben ihr Kommen angesagt. Als Juroren sind auch ORF-Direktor Gerhard **Koch**, ORF-Moderator Werner **Ranacher** und ORF-Moderatorin Kathi **Wenusch** vertreten. Aus dem Bereich Sport ist Sturm-Graz-Geschäftsführer Thomas **Tebbich** angesagt. Martin **Börst**, Grill-Europameister, ist gleich wie die Fleischerlegende und Innungsmeister Josef **Mooshammer** als Starjuror aktiv. Höchster politischer Vertreter ist Agrar- und Wohnbaurat Johann **Seitinger**. Seitens der Landwirtschaftskammer sind Präsident Franz **Titschenbacher** und Kammerdirektor Werner **Brugner** vertreten.

Kriterien bei der Verkostung. Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack sind ausschlaggebende Kriterien bei der Kür. So muss Kürbiskernöl typische Zweifarbigkeit aufweisen, also dunkelgrün und leicht rotbraun schimmernd sein. Hinsichtlich der Viskosität muss bestes Öl dickflüssig vom Löffel auf den Teller fließen. Der Geruch muss frisch sein und einen typisch nussigen Ton sowie idealerweise auch Nuancen von Schokotönen und Brotrinde dabei haben. Im Mund muss der Geschmack von Kürbiskernöl frisch sein und den Gaumen mit einem nussigen Geschmack nuanciert mit Schokotönen und Brotrinde umspülen.

Labugger: Exzellente Kürbiskernölqualität. Der trockene Sommer lies die Kürbisse heuer besonders gleichmäßig reifen. Die einheitlich gereiften Kerne lassen folglich heuer eine außergewöhnliche Kürbiskernölqualität erwarten. Hervorragend war auch das Blühwetter im Juni, sodass die fleißigen Bienen und Hummeln beste Bestäubungsarbeit leisteten. Franz **Labugger**, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl: *„Obwohl die Kürbisse heuer eher klein waren, enttäuschten die Kernerträge nicht.“* Einen Wermutstropfen gibt es für die Kernölliebhaber, so **Labugger**: *„Durch die enormen Kostensteigerungen in der Produktion, bei der Verpackung und beim Transport wird es zu moderaten Preissteigerungen kommen.“*

Dunkelgrün und nach Nüssen duftend. Einzigartig „steirisch“ dunkelgrün, nach Nüssen duftend und intensiv im Geschmack, eroberte das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. als kulinarisches Aushängeschild der Steiermark die Herzen der Bevölkerung und der internationalen Spezialitäten-Küche. Steirisches Kürbiskernöl ist untrennbar mit der Steiermark verbunden und erfolgreicher Botschafter unseres Landes. Es gibt kein vergleichbares Produkt, das Genuss und Gesundheit besser vereint.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360