

Presseinformation

Graz, 19. Oktober 2022

Kürbiskernöl-Championat 2022/2023: Mit konsequenter Qualitätsarbeit auf das Siegerpodest

Die Champions-League der besten Kernöle des Landes gewannen **Sandra und Martin Pronnegg** aus Saggau vor **Dorothea und Alois Rebene** aus Mettersdorf/Saßbach sowie **Johann (sen.) und Kilian (Enkel) Gruber** aus Thal. Bei der Kür zur „Ölmühle des Jahres“ machte die Ölmühle **Lorenz** aus St.Martin/Sulmtal das Rennen. Platz zwei ging an die Ölmühle der Agrarunion Süd-Ost in Grabersdorf, Platz drei an die Ölmühle Kaufmann in Kalsdorf.

Nur Perfektes Öl beeindruckte die Juroren. Der gestrige Nachmittag und Abend gehörte dem steirischen Kürbiskernöl. Aus den Top 20-Ölen des Landes erkostete die 60-köpfige Expertenjury mit viel Prominenz in der „Landesberufsschule Bad Gleichenberg für Kulinarik und Tourismus“ die besten Kernöle des Landes. Veranstalter waren die Landwirtschaftskammer und die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl. Den Sieg in dieser Königsdisziplin holten sich „völlig überraschend“ **Sandra und Martin Pronnegg** aus Saggau, die schon nach vier Jahren den Durchbruch zur absoluten Spitze schafften und deren perfektes Öl die Jury bei der verdeckten Verkostung beeindruckte. Platz 2 ging an die Kernölprofis **Dorothea und Alois Rebene** aus Mettersdorf/Saßbach, für die ein Traum in Erfüllung gegangen ist. Platz 3 belegten **Johann (sen.) und Kilian (Enkel) Gruber** aus Thal – damit sind gute Startbedingungen für den jungen angehenden Hofübernehmer gelegt.

Platz 1: Kürbiskernöl-Champions Sandra und Martin Pronnegg – höchste Qualität ist unser Credo. Nach nur vier erfolgreichen Prämierungen haben Sandra und Martin Pronnegg den Durchbruch an die absolute Spitze geschafft. Die Kürbiskernöl-Champions 2022/23, die seit ein paar Jahren auch einen „Rund-um-die-Uhr-Hofladen“ betreiben: *„Wir haben heuer schon so viel geschafft, aber mit diesem großen Sieg haben wir wirklich nicht gerechnet.“* Und im zweiten Atemzug betonten die strahlenden Sieger: *„Wir freuen uns riesig. Der Sieg zeigt uns, dass wir sehr viel richtiggemacht haben. Und für unsere Kunden bedeutet dies, dass wir sie mit exzellenten Kürbiskernöl versorgen.“* Einen Traum haben sich Sandra und Martin Pronnegg heuer auch mit dem Kauf einer eigenen Ölmühle erfüllt, die seit 1. August im Betrieb ist. Martin Pronnegg: *„Alle Arbeitsschritte vom Anbau bis zum Pressen haben wir selbst in der Hand – höchste Qualität ist unser Credo. Auch das Champion-Öl ist mit unserer eigenen Presse gepresst.“* Erfolgreich waren die beiden heuer auch schon mit dem



zweiten Platz bei der Gault Millau-Verkostung und in Wieselburg erreichten sie den Titel „Ölkaiser“. Und ihre nächsten Schritte: *„Wir wollen die Ölmühle zum vermehrten Lohnpressen ausbauen und für die Ölmühle ebenfalls einen Onlineshop aufbauen – ein solcher wurde bereits für den Hofladen erfolgreich entwickelt.“*

Kontakt: Martin Pronnegg, E-Mail: martin.pronnegg@aon.at, Tel.: 0664/3309884

Platz 2: Vize-Champions Dorothea und Alois Rebene – 18 Jahre auf den großen Erfolg

hingearbeitet. *„Von nix kommt nix. Das gilt auch für ein gutes steirisches Kürbiskernöl. Für mich ist ein Traum in Erfüllung gegangen. Der zweite Platz ist wie der Himmel auf Erden.“*, strahlt Alois Rebene. Der Kürbiskernöl-Profi hat 18 Jahre hindurch auf den Stockerlplatz hingearbeitet, war also 18 Mal hintereinander bei der Landesprämierung erfolgreich und hat diesmal zur Krönung den zweiten Platz in der Champions- League erreicht. *„Ein unbeschreibliches Hochgefühl“*, betont auch Gattin Dorothea, die ihm für die harte und konsequente Aufbauarbeit höchste Anerkennung zollt. Ein besonderes Erfolgsgeheimnis ist *„unser besonders genaues und exaktes Arbeiten vom Feld über alle Stufen der Verarbeitung“*. Dorothea Rebene: *„Nur so kommt bestes Öl in die Flasche.“* Als sehr kleiner Betrieb haben Dorothea und Alois Rebene bei Messen in Dornbrin, Innsbruck und Wels sowie in der Umgebung ihren Kundenstock aufgebaut. Besonders stolz ist das Ehepaar auch auf ihren Kürbiskernöl-Automaten und auf ihren Hofladen.

Kontakt: Alois Rebene, E-Mail: alois@kernoel-rebene.at, Tel.: 0664/4730958

Platz 3: Vize-Champions Johann (sen.) und Kilian (Enkel) Gruber – stolzer Opa schafft gute Startbedingungen für seinen Enkel.

Schon beim dritten Anlauf in der Champions- League, den Club der 20 besten Kernölproduzenten des Landes, schaffte Johann Gruber den dritten Platz. Und damit ist er ein großes Vorbild für Enkel Kilian (16), der noch die Biofachschule Grottenhof in Graz besucht, am Hof bereits tatkräftig mitarbeitet und diesen auch übernehmen wird. Der stolze Opa: *„Mit dem dritten Platz schaffe ich für Kilian gute Startbedingungen. Es ist eine extra Auszeichnung mit der wir nicht gerechnet haben.“* Das Geheimnis des Erfolgs: *„Die Kerne müssen wirklich gut ausgereift sein und auf die besondere Frische des Öles kommt es an.“* Dazu hat der Senior, dessen Öl seit 2005 bereits „dauerprämiert“ ist, sehr viel in Weiterbildung investiert und reichen Erfahrungsschatz gesammelt, den er mit großer Freude an seinen Enkel Kilian weitergibt. Kilian will den Betrieb weiter ausbauen und einen Hofladen mit Kürbiskernöl sowie Kürbisprodukten und Fleischspezialitäten von Rind und Kalb, die traditionell auf dem Hof gehalten werden, anbieten. Darauf freut sich auch Opa Johann Gruber: *„Unser Hof kommt in gute Hände, dann kann ich leiser treten und mehr Zeit für mein Hobby, dem Pferdefahren, aufbringen.“*

Kontakt: Johann (sen.) und Kilian (Enkel) Gruber, E-Mail: j.r.gruber@thal.st, Tel.: 0664/1033387

Ölmühle Lorenz belegte den ersten Platz bei der Kür der Ölmühle des Jahres. Zum zweiten Mal wurde 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. Sieger bei diesem Bewerb wurde, wer als Lohnpresser im Zuge der Landesprämierung die meisten eingereichten und prämierten Kürbiskernöle sowie die meisten Kernöle mit der Höchstpunktzahl vorweisen konnte. Platz eins ging an die **Ölmühle Lorenz** St.Martin/Sulmtal. Platz zwei erreichte die **Ölmühle Agrarunion Südost** in Grabersdorf. Der dritte Platz ging an die **Ölmühle Kaufmann** in Kalsdorf.

Stargast Max Stiegl führte mit 26 weiteren Hauben die Jury an. Stargast und Juror beim gestrigen Kürbiskernöl-Championat 2022/23 war 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 waren als Juroren aktiv, darunter: Martin Sieberer (Trofaner Royal, Ischgl), Johann **Papst** (Restaurant Steirerhof), Erich **Pucher**, Yvonne und Patrick **Spenger** (Kochschule in Graz), Dominik **Fitz** (Konditorei Fitz, Bad Gleichenberg). Als Juroren waren auch ORF-Direktor Gerhard **Koch** und die ORF-Moderatoren Werner **Ranacher** und Kathi **Wenusch** sowie Steirerin-Chefredakteurin Lissi **Stoimaier**, Krone-Redakteurin Christa **Blümel** sowie Kleine Zeitung-Redakteur Jakob **Ilek** vertreten. Aus dem Bereich Sport war Sturm-Graz-Geschäftsführer Thomas **Tebbich** mit dabei, auch Martin **Börst**, Grill-Europameister und die Grazer Fleischerlegende Innungsmeister Josef **Mooshammer** waren als Juroren aktiv. Höchster politischer Vertreter war Agrar- und Wohnbaulandesrat Johann **Seitinger**. Seitens der Landwirtschaftskammer waren Präsident Franz **Titschenbacher** und Kammerdirektor Werner **Brugner** in der Jury 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