

## **Landesprämierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. 2025**

Dunkelgrün, nussig duftend und intensiv im Geschmack– das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zählt zu den kulinarischen Spezialitäten und ist mittlerweile international bekannt. Nachdem sich das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. Ende der 1990er immer größerer Beliebtheit erfreute und über nationale Grenzen hinaus immer bekannter wurde, erschien es unumgänglich, bestimmte Qualitätskriterien zu definieren.

Aus diesem Grund wurde 1999 das Bildungsprojekt „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ ins Leben gerufen um die zahlreichen Landwirtinnen und Landwirte entsprechend darauf aufmerksam zu machen und zu schulen. Bereits im Jahr 2000 wurden die ersten 114 Betriebe im Rahmen der Landesprämierung ausgezeichnet.

2025 findet die Landesprämierung für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. bereits zum **26. Mal** statt - mit einer beeindruckenden Entwicklung: Die Teilnehmerzahl hat sich seither verfünffacht, und auch die Zahl der ausgezeichneten Betriebe ist deutlich gestiegen. Diese Entwicklung belegt die stetige Qualitätssteigerung des steirischen Leitproduktes.

**So läuft's ab:** Unterschiedliche Verkoster-Kommissionen verkosten anonym und unabhängig voneinander jedes Öl mehrmals anhand der vorgegebenen Qualitätskriterien.

2025 bewertete die 100-köpfige Fachjury vier Tage lang Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz von 505 eingereichten Kürbiskernölen. Unglaubliche 449 Kürbiskernöle wurden prämiert. 290 von diesen ausgezeichneten Kürbiskernölen erzielten die absolute Höchstnote. Erkennbar sind diese herausragenden Produzenten an der goldenen Plakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2025“.

## **Wissen und Weiterbildung als Schlüssel zum Erfolg**

Die Landesprämierung genießt bei Kürbiskernöl-Produzenten hohes Ansehen und dient als Ansporn, die bestmögliche Qualität zu erzielen. Um die Betriebe bestmöglich zu unterstützen, bietet die Landwirtschaftskammer gezielte Aus- und Weiterbildungen. „Diese Spitzenleistungen sind die Früchte der jahrelangen Qualitätsoffensive für und mit den Kürbiskernöl-Produzenten“, unterstreicht Obmann Franz Labugger.

Rund 1.400 Kernölproduzenten nehmen regelmäßig an Spezialschulungen teil, in denen wichtige fachspezifische Themen wie Anbau, Sortenversuche, Kulturpflege, Ernte, Waschen, Trocknen oder die Lagerung der Kerne vermittelt werden.

Damit Sie ganz leicht in den Genuss eines qualitativ hochwertigen Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. kommen können, finden Sie eine Broschüre mit allen prämierten Betrieben nach Bezirk und Gemeinde aufgelistet auf der Website der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Link: [Steirisches Kuerbiskernoel g.g.A. \(steirisches-kuerbiskernoel.eu\)](https://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)